

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 77 (1968)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



Nr. 23 Bern, 6. Juni 1968

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein
77. Jahrgang - Erscheint jeden Donnerstag
3011 Bern, Monbijoustrasse 31, Tel. (031) 25 72 22

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
77 année - Paraît tous les jeudis
Numéro 80 Cts. le numéro

Présence de la Suisse

Au moment où l'agitation et la violence qui n'ont cessé de régner ces dernières années sur d'autres continents tendent à se manifester en Europe - alors que la Suisse semble en être préservée pour l'instant - l'on songe involontairement aux divers clichés dont on s'est servi pour qualifier notre pays et spécifier son rôle au cœur du vieux monde: plaque tournante de l'Europe, gardienne des Alpes, pays de refuge et d'accueil au centre de l'Europe, démocratie témoin, pays de tourisme par excellence, etc.

Ces notions sont encore valables aujourd'hui. Elles peuvent le rester longtemps encore, car, de par sa nature, le peuple suisse n'a pas un goût prononcé pour l'aventure, et même si la structure de l'Europe se modifiait, il saurait faire face aux difficultés qui se présenteront inévitablement. Nos autorités ont en effet la sagesse de conserver tous les contacts nécessaires pour que nous ne nous trouvions pas subitement insulés et coupés d'un monde dont nous sommes le lieu de rencontre.

Cette «Présence de la Suisse», s'il s'agit de la manifester bien au-delà de nos frontières. Nous en parlons aujourd'hui, parce que c'est un des buts que s'est donné l'Office national suisse du tourisme qui vient de tenir ses assises annuelles à La Chaux-de-Fonds. Il entend faire connaître non seulement la Suisse touristique proprement dite, mais il veut que l'étranger prenne conscience de nos valeurs politiques, culturelles et sociales. Le tourisme n'est pas fait que de beaux paysages ou de lieux célèbres que l'on se contente de survoler ou de traverser en recourant aux moyens de transports les plus rapides. Le vrai tourisme c'est une prise de contact en profondeur avec le pays ou la région où l'on séjourne.

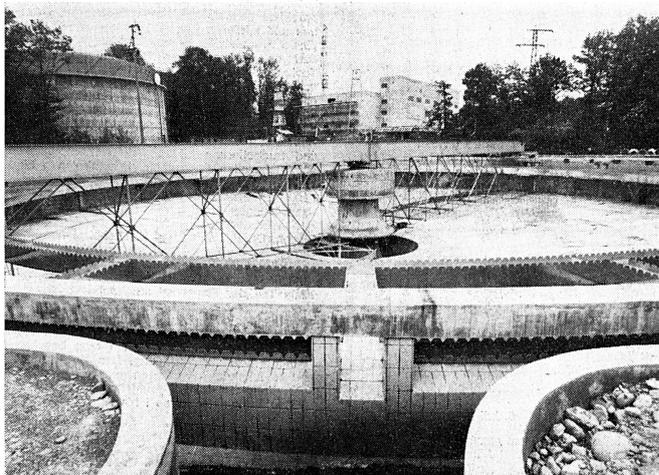
«Courez l'Europe - détendez-vous en Suisse», ce slogan résume tout le programme auquel il sert de base depuis quelques années et l'on ne peut que féliciter l'Office national suisse du tourisme d'avoir en quelque sorte renoncé à une publicité banale et agressive, pour informer, attirer l'attention sur nos possibilités réelles, pour suggérer. Combien de formules heureuses sont parties de Zurich pour inviter à la détente et non au far niente. Songeons à l'année Rousseau avec «Retour à la nature - retour à l'art du voyage», aux «vacances actives» préconisées au cours de l'année des Alpes, ou encore «Après des vacances à l'étranger, des vacances en Suisse» et «Le temps des vacances - l'heure de la Suisse».

Cette présence de la Suisse, s'affirme en collaboration des transporteurs - plusieurs agences étrangères ne sont elles pas nées de la reprise de bureaux d'informations des CFF, puis de l'ouverture en commun d'agences à l'étranger pour la propagande collective, la publication et la diffusion de matériel de propagande? Actuellement les nouveaux points d'information que l'on envisage d'ouvrir aux extrémités du monde ne le seront-ils pas en commun avec la Suisse?

Enfin l'ouverture des Swiss Centers à Londres et à New York, n'étendent-ils pas cette formule, par la présence dans ces grands bâtiments, non seulement du tourisme et des transports, mais encore de nos banques, de nos assurances, de certaines de nos industries. L'industrie hôtelière y est représentée par les restaurants et l'invitation aux vacances dans tel ou tel pays ne passe-t-elle pas souvent par l'estomac?

Le budget l'ONST est modeste par rapport aux sommes massives qu'attribuent à la propagande touristique certains gouvernements qui assument tous les frais de la publicité touristique. Sans négliger les moyens de propagande classique, l'ONST cherche par conséquent d'attirer l'attention par tout ce qui peut marquer la présence de la Suisse d'autrefois ou d'aujourd'hui. Songeons au rallye des diligences, à la reconstitution du 1er voyage collectif organisé par Thomas Cook, au récent «roman policier» vécu «Sur les traces de Sherlock Holmes», ainsi qu'à la présence de la Suisse - grâce à l'ONST - à tous les manifestations de portée internationale qui ont lieu chez nous.

Pour être valable, la propagande doit être véridique et l'ONST insiste sur ce principe. Quant à notre hôtellerie, sa contribution la plus efficace est le maintien - malgré les innombrables difficultés - de prestations de qualité et de prix concurrentiels adaptés aux vœux de la clientèle.



Zürcher Kläranlage Werdhölzli bald betriebsbereit. Und dazu ein kleines P. S. am Rande: Unsere Vorväter, die nichts anderes als klares, sauberes Wasser kannten, und es auch dementsprechend sauber hielten, würden verständnislos vor diesem Bau stehen. (Photopress)

Fremdenverkehr und Strassenbau

Von Prof. Dr. Paul Risch und Dr. Jost Krippendorf

In der öffentlichen Diskussion über Probleme der schweizerischen Wirtschaft wird der Fremdenverkehr nicht selten stiefmütterlich behandelt. Dies mag damit zusammenhängen, dass die touristischen Transaktionen zum sogenannten Sektor der «Invisibles» gehören und die vom ausländischen Gast in der Schweiz konsumierten Dienstleistungen «unsichtbar» ins Ausland exportiert werden. In der Annahme, dass vielleicht auch Sie die tatsächliche Bedeutung des schweizerischen Fremdenverkehrs nicht in jeder Beziehung zu überblicken vermögen, möchten wir unseren Vortrag mit einigen Zahlen über den Tourismus und seine Bedeutung als Träger der schweizerischen Volkswirtschaft einleiten.

Die Klassierung der wichtigsten schweizerischen Exportindustrien nach der Höhe ihrer Ausfuhrwerte bzw. Deviseneinnahmen führt für das Jahr 1966 zu folgender Rangliste:

1. Maschinenindustrie	4,6 Milliarden Franken
2. Fremdenverkehr	2,9 Milliarden Franken
3. Chemische Industrie	2,8 Milliarden Franken
4. Uhrenindustrie	2,0 Milliarden Franken
5. Textilindustrie	1,4 Milliarden Franken

Die Ausgaben der ausländischen Gäste in der Schweiz wurden somit für das Jahr 1966 auf 2,9 Milliarden Franken geschätzt. Dieser Betrag deckt zu annähernd 100 Prozent das für das gleiche Jahr ausgewiesene Defizit des schweizerischen Aussenhandels. Zu diesem Betrag von 2,9 Milliarden Franken müssten noch die Ausgaben der Schweizer Gäste im Inland in der Höhe von rund 2 Milliarden Franken dazugerechnet werden, womit sich also der jährliche Gesamtbeitrag aus dem schweizerischen Fremdenverkehr auf etwa 5 Milliarden Franken beziffert, ein Betrag, der rund 10 Prozent des gesamten Volkseinkommens ausmacht. Die Ausgaben der Schweizer Gäste im Ausland erreichten 1966 rund 1,2 Milliarden Franken. Ein weiteres Indiz für die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs ergibt sich aus der Schätzung, wonach gegenwärtig die Globalsumme sämtlicher touristischer Investitionen in der Schweiz rund 10 Milliarden Franken beträgt. Anschaulich ebenfalls die in der Hotellerie, Gastwirtschaftsgewerbe, Transportunternehmen, Verkaufsgeschäften in Ferienorten usw. beschäftigten Personen, die mit rund 150 000 zu veranschlagen sind. Nach der Maschinenindustrie ist der Fremdenverkehr der wichtigste Arbeitgeber in der Schweiz. In den 530 000 Gastbetten der Schweiz - 235 000 in Hotels und der Rest in Ferienwohnungen, Chalets, Jugendherbergen, Berghäusern, auf Campingplätzen und dergleichen - werden jährlich rund 50 Millionen Übernachtungen erzielt, wovon etwas mehr als die Hälfte auf ausländische Gäste entfällt.

Ein Vergleich mit dem Ausland zeigt, dass die Schweiz mit Abstand das fremdenverkehrsintensivste Land der Welt ist, und zwar nicht nur, was den Ausländerverkehr in die Schweiz anbelangt, sondern auch bezüglich der Reisen von Schweizern ins Ausland: «Travel must go both ways.» Rechnet man den aus dem Ausländerverkehr resultierenden Devisenertrag um, so steht die Schweiz mit einer jährlichen touristischen Einnahme von rund 350 Franken

pro Kopf der Bevölkerung eindeutig an der Spitze aller Länder, gefolgt von Oesterreich und Irland. Auf der anderen Seite ist die Schweiz selbst auch eine der reisefreudigsten Nationen, betragen doch die jährlichen Ausgaben der Eidgenossen für Auslandsreisen rund 170 Franken pro Kopf der Bevölkerung.

Auch wenn man die touristischen Deviseneinnahmen auf den Quadratkilometer Bodenfläche umlegt, also die Grösse des Landes mitberücksichtigt, so nimmt die Schweiz mit über 50 000 Franken jährlicher Fremdenverkehrseinnahmen pro Quadratkilometer mit Abstand den ersten Rang ein. Oesterreich als nächstfolgendes Land verzeichnet eine Einnahme von rund 25 000 Franken pro Quadratkilometer Bodenfläche.

Schliesslich ist der vielleicht bedeutsamste volkswirtschaftliche Nutzeffekt des Fremdenverkehrs für unser Land in seiner ausgleichenden Funktion zu erblicken, die er auf das wirtschaftliche Gefälle zwischen dem Tiefland gelegenen Industrieländern und den vor allem agrarisch orientierten, industrie-armen Berggebieten auszuüben vermag. In der Tat entfallen über 60 Prozent der schweizerischen Fremdenverkehrsfrequenzen auf die sonst wirtschaftlich wenig begünstigten voralpinen und alpinen Regionen. Der Fremdenverkehr bringt zahlreichen Bergtälern Arbeit und Einkommen und wirkt damit der wirtschaftlicher und soziologischer Hinsicht gefährdeten Landflucht, der Abwanderung der Bewohner ländlicher Gebiete in städtische Agglomerationen, entgegen.

Die Bedeutung der Strasse als touristischer Verkehrsträger

Auf die Frage «welches ist der Anteil des Autotourismus am gesamten Fremdenverkehr?» lässt sich keine eindeutige statistische Antwort erteilen, denn wir kennen in der Schweiz keine Verkehrsstatistik, die uns auch hierüber Auskunft geben würde. Man ist zur Ermittlung dieses Anteils auf die Ergebnisse von periodisch vorgenommenen Markterhebungen angewiesen. Man kann bei vorsichtiger Interpretation auch die Ergebnisse der automatischen Verkehrszählungen des Eidgenössischen Amtes für Strassen- und Flussbau oder noch die Schätzung der Eidgenössischen Oberzolldirektion über die vorübergehend in unser Land eingeführten Motorfahrzeuge zu Rate ziehen.

Einer Markterhebung zufolge, die im Jahre 1962 durchgeführt wurde, reisen zirka 55 Prozent aller in- und ausländischen Touristen in unserem Land im Sommer mit dem Personewagen, während etwa 30 Prozent die Bahn benutzen und der Rest auf übrige Verkehrsmittel entfällt. In den Wintermonaten liegen die Verhältnisse gerade umgekehrt, indem dann nur noch ein Drittel der Touristen das Risiko der Fahrt mit dem eigenen Wagen auf sich nimmt, während etwa mehr als 50 Prozent sich der sicheren, von Wetterunbill weitgehend unabhängigen Eisenbahn anvertrauen. Es handelt sich bei diesen Zahlen selbstverständlich um Durchschnittswerte.

Schluss auf Seite 18

Aus dem Inhalt:

	Seite
La situation en France	3
Vom Silber- zum Nickelgeld	4
Bessere Werbung auch in der Hotellerie	19
Les grèves françaises et l'hôtellerie vaudoise	20
Die Fahrer der Schweizer Bergpostautos	21

Beachten Sie heute die technische Beilage der Hotel-Revue: Grossküchen!

Der Pfingstverkehr am Gotthard

Schon am Freitag rollten Kolonnen von Autos bei bedecktem Himmel unablässig durch das Reusstal aufwärts. Am Samstag war eine merkliche Steigerung des Verkehrs zu verzeichnen, doch wickelte er sich im allgemeinen flüssig ab. Anders war es am Pfingstsonntag, weil der Verkehr in beiden Richtungen ungefähr gleich stark war und langsam fahrende Fahrzeuge wegen des Gegenverkehrs oft auf längere Strecken nicht überholt werden konnten. Am Pfingstmontag herrschte ebenfalls in beiden Richtungen starker Verkehr.

Für den Autotransport durch den Gotthard standen drei Autouzugskompositionen zur Verfügung. In Richtung Nord-Süd wurden am Samstag 1935 Fahrzeuge verladen, am Sonntag 1121 und am Montag bis 15 Uhr nochmals 385 Fahrzeuge. Im Gegenverkehr nach Norden sind am Samstag 400, am Sonntag 325 und am Montag bis 15 Uhr 280 Fahrzeuge ab Airolo durch den Tunnel geschleust worden.

Zur Devisenkontrolle in Frankreich

Nachdem die französische Regierung eine Devisenkontrolle für den Verkehr nach dem Ausland verhängt hat, weist sie die Banken an, dass diese für Touristen 1000 NF pro Reise und Person ausgeben dürfen. Dieser Bestimmung kann natürlich nur dann Folge geleistet werden, wenn wieder die Banken ihre Tätigkeit aufnehmen, die öffentlichen Transportmittel benutzt werden können und unbeschränkt Benzin verkauft wird. Solange aber der Streik weiterdauert, ist es den Franzosen nicht einmal möglich, an die Grenze zu reisen, und dieser Erlass erhält lediglich formellen Charakter.

Trains internationaux belges en 1967

En 1967, près de 7,5 millions de voyageurs ont franchi les frontières de la Belgique par des trains internationaux.

Par pays d'origine ou de destination, ce trafic s'est réparti comme suit: France-Espagne: 2,5 millions (33%); Allemagne-Autriche-Yougoslavie-Scandinavie: 2 millions (27%); Pays-Bas: 1,5 million (21%); Suisse-Italie: 1 million (12%) et Grande-Bretagne 0,5 million (7%).

Le plus grand nombre de ces voyageurs (près de 6 millions) a utilisé les trains internationaux classiques et près d'un million par les trains TEE.

La route cantonale valaisanne va s'améliorant

Le gouvernement valaisan vient de décider d'entreprendre sans plus tarder d'importants travaux sur la route cantonale à l'ouest de Sierre. Le tracé connu de tous les automobilistes sous le nom de «Dos d'âne de Noës» sera supprimé. Les travaux dureront 2 ans environ et coûteront plus de 2 millions de francs. C'est une source d'accidents qui devait disparaître.

Ausland

Bringt der steigende Flugverkehr mehr oder weniger Gäste in die Hotels?

Von unserem New-Yorker Korrespondenten

Eine überraschende Gegensätzlichkeit der Auffassungen fand neuerdings ihren Ausdruck in Verhandlungen zwischen Vertretern des Flugverkehrs und Repräsentanten der Hotelindustrie, anlässlich einer Tagung der «Hotel Sales Management Association» im Billmore Hotel in New York.

Zu wenig Hotelzimmer

Der Vertreter der Fluggesellschaften, Stuart G. Tipton, Präsident der «Air Transport Association of America», machte die Hotelindustrie und die Stadt New York darauf aufmerksam, dass sich in kürzester ein fühlbarer Mangel an Hotelzimmern bemerkbar machen werde. Der Flugverkehr ist in stetigem Ansteigen begriffen, so sagt er, und im Laufe der nächsten fünf Jahre ist mit seiner Verdoppelung zu rechnen. Es wird sich «grosser Sorge» der Fluggesellschaften sein, Unterkunftsöglichkeiten für die Fluggäste zu finden.

Zurzeit sind in New York keine neuen Hotels im Bau oder geplant. Es stehen ungefähr 100 000 Hotelzimmer zur Verfügung und heute schon sind sie durchschnittlich zu 75 bis 80 Prozent belegt, führte Mr. Tipton weiter aus. Wie soll das in den nächsten Jahren werden?

Die Erwartung einer Verdoppelung der Fluggästeszahlen in den nächsten fünf Jahren ist nicht nur eine Vermutung, denn die New-Yorker Flughäfen hatten im Vorjahr eine Rekordziffer von rund 34 Millionen einheimischen und ausländischen Fluggpassagieren zu bewältigen, und das war nahezu die doppelte Anzahl im Vergleich zu 1963. Dies sind die offiziellen Angaben der «Port of New York Authority», der die New-Yorker Flughäfen unterstehen.

Mehr als genug Hotelzimmer

Die Ausführungen von Mr. Tiptons wurden vom Präsidenten der «Hotel Association of New York City», Daniel C. Hickey, als nicht begründet erklärt. Mr. Hickey bezeichnete es als zutreffend, dass zurzeit in New York keine neuen Hotels gebaut oder geplant werden. Er bemerkte weiter, dass in New York heute 2000 Hotelzimmer weniger zur Verfügung stehen als im Jahre 1945. Es sind zwar neue Hotels entstanden, andere aber sind verschwunden. Insgesamt gingen jedoch mehr Hotelzimmer verloren als gewonnen wurden.

Zurzeit beträgt die durchschnittliche Hotelbesetzung in New York in der Tat 75 Prozent und das bedeutet, dass pro Tag im Durchschnitt 25 000 Zimmer leer stehen. Im Jahr 1945 erreichte die Hotelbelegung ihren Höhepunkt mit 95 Prozent. Nach diesem Rekordjahr ist die Zahl ständig gesunken bis zum Tiefpunkt von 64 Prozent im Jahr 1963. Seitdem ist wieder ein leichter Anstieg zu verzeichnen.

Düsenflugzeuge reduzieren Hotelbelegung

Die Jets ermöglichen einen erheblich beschleunigten Reisebetrieb, von dem sich die Sachverständigen

gen einen neuen Aufschwung für die Hotelindustrie versprochen, was jedoch nicht zutrifft. Heute ist es sogar so, dass ein Hotelfachmann das Düsenflugzeug als den «Todesfeind» der Hotelbetriebe erklärt hat. Die geringeren Flugzeiten ermöglichen dem Gast einen wesentlich kürzeren Aufenthalt im Hotel, als dies bisher der Fall war.

Ein Geschäftsmann kann heute von Chicago oder Detroit, ganz zu schweigen von Boston, nach New York fliegen, hier seinen Geschäften nachgehen und am gleichen Tag wieder über den halben Kontinent an einen Wohnort zurückkehren. Der Rückgang der Hotelbesetzung infolge der ankommenden Düsenflugzeuge, wird auf mindestens 20 Prozent geschätzt. Mr. Bickey hat hierfür eine exakte statistische Grundlage angegeben: Im Jahre 1945 betrug die Aufenthaltsdauer eines Hotelgastes 3,3 Tage, während sie im vergangenen Jahr durchschnittlich auf 2,2 Tage zurückging. «Allein schon durch diese Tatsachen können wir uns nicht einverstanden erklären, dass in kurzem ein Mangel an Hotelzimmern für Besucher von New York zu befürchten sein wird.»

Zweifellos von Vorteil ist die Steigerung des Flugverkehrs für die Flughafen-Hotels und für Hotels in unmittelbarer Nähe der Flughäfen. Ein Teil der Flughafen-Hotel-Gäste sind Geschäftsleute, die ihre Besprechungen ebenso gut in der Nähe des Flughafens abhalten können, wie innerhalb des eigentlichen Geschäftsviertels der Stadt. Der Vorteil für sie ist die Gewinnung von soviel Zeit, dass sie unmittelbar nach Beendigung der Konferenz wieder zurückfliegen können.

Die Belegung der Hotels hängt zum Teil von der Saison ab. Der Monat Oktober ist, dank der vielen Kongresse, stets der stärkste Monat der Hotelrie. stellte Mr. Hickey fest, und während dieser Zeit können Touristen tatsächlich Schwierigkeiten haben, Zimmer zu bekommen.

Selbsthilfe der Fluggesellschaften

Die Fluggesellschaften sind grösstenteils auf die sicheren Unterkunftsöglichkeiten ihrer Fluggäste angewiesen. Im Vorjahr waren es rund fünf Millionen Nordatlantik-Fluggäste, für 1970 wird mit 8 Mio gerechnet und für 1975 mit 15 Millionen. Es ist daher verständlich, dass verschiedene amerikanische Fluggesellschaften dazu übergangen sind, sich selbst an Hotelbetrieben zu beteiligen, und zwar nicht nur in den USA, sondern auch in Übersee. Eine der ersten derartigen Verbindungen war jene von «Trans World Airlines» mit «Hilton International». Andere sind folgende: Continental, Braniff, British Overseas Airways, American Airlines.

Wie die Beurteilung dieser Probleme zurzeit auch sein mag, man darf sicher sein, dass, wenn es nötig wird, New York mit seiner enormen Anziehungskraft für fremde Gäste stets hinreichend Hotelraum zur Verfügung haben wird.

Dr. W. Sch.



wie in früheren Jahren zu Hunderten und Tausenden in die Bundesrepublik, nach Oesterreich, nach Spanien reisen oder in die Schweiz kommen, um in bekannten Ferienorten Entspannung zu suchen? Die Beantwortung dieser Frage hängt in allererster Linie davon ab, ob der Streik nicht nur im privaten, sondern vor allem im öffentlichen Sektor als beendet betrachtet wird, womit zu rechnen ist; ob ferner der Wahlkampf in normalen, heftigen Formen stattfindet oder es zu schweren, blutigen Zusammenstössen zwischen Anhängern und Gegnern de Gaulles kommt. Aber eines kann mit Sicherheit bereits heute gesagt und vorhergesagt werden: So gut wie kein Franzose, der eine Ferienreise ins Ausland geplant hat, wird sich durch die am 31. Mai wieder eingeführte rechtliche Beschränkung der Devisenausfuhr von seiner Fahrt abhalten lassen. Die Franzosen, ob Anhänger oder Gegner de Gaulles, werden ihrem weltverbreiteten Ruf treu bleiben, das heisst das von ihnen praktizierte System anwenden, sich also «beurlauben» und sich somit bestimmt nicht an die Vorschriften halten, nur noch 1000 Franc (900 Schweizer Franken) auszuführen. cl.

Essen auf schwedisch!

Als ich vor sieben Jahren zum erstenmal nach Schweden reiste, las ich im Fremdenführer, dass die Schweden ein freundliches Volk sind, die gerne gut essen und leben. In diesem Artikel werde ich mich nur auf die Untersuchung einer dieser phantastischen Behauptungen eines Reiseschriftstellers beschränken, nämlich auf diejenige, dass die Schweden Feinschmecker sind.

Die «Smorgasbord-Tradition» stirbt langsam aus. Smorgasbord ist die berühmte schwedische Mahlzeit, wo ein Tisch baladen ist mit verschiedenen Fischarten – vor allem Hering, Aal und Lachs –, Salaten, Zunge und Schinken, Kartoffeln und Eigelichten. Der erste Anblick eines vollbeladenen Smorgasbord-Tisches ist immer überwältigend und jedermann ist entzückt, wenn er den geräucherarten Lachs, die Salate in ihren frischen Farben und den verhängnisvoll fettigen Purpurglanz des Aallfisches sieht. Aber ich glaube kann, dass ich der einzige bin, der sich an das Smorgasbord mit einem ungenuten Gefühl der Ueberättigung erinnere.

Der Niedergang des Smorgasbords.

Smorgasbord war der Preis, den Schweden bezahlte, um während des Zweiten Weltkrieges neutral bleiben zu können. Vor dem Krieg war diese Mahlzeit viel gebräuchlicher in Restaurants und bei Privatparties. Dann kam das grosse Unheil des Weltkrieges und mit ihm die Rationierung und Knappheit an Lebensmitteln und Bedienungspersonal. Die Schwedinnen schnallten ihre Gürtel enger und gliichen fortan eher Ballett- als Schönheitstänzer. So kann man sagen, dass die Schweden der Krieg als Entschuldigung diente, diese kostspielige Mahlzeit abzuschaffen.

In den Grossstädten kann man immer noch in wenigen Restaurants Smorgasbord finden, und an Parties halten die Gastgeber die Tradition aufrecht, dass die Eingeladenen sich selber an zwei oder drei Tischen bedienen müssen. «Ein echtes Smorgasbord nimmt soviel Zeit in Anspruch.» Für die Schweden, wie für andere industrialisierte Länder, ist Zeit eben Geld. Es gibt ja so viele Dinge, wozu man das Geld verwenden muss: Für einen Wagen, Skiferien oder Ferien am Meer oder sogar beides im Jahr, ein Ferienhaus oder ein Motorboot. So hört man: «Sie müssen vielmals entschuldigen, aber wir können uns Smorgasbord einfach nicht leisten.» Statt Smorgasbord erhält man nun einen Hauptgang Fleisch mit Kartoffeln – Kaffee und mit Glöck, einen Dessert. Sogar bei öffentlichen Empfängen, wo es ja nicht genug kosten darf, gehört ein Hors d'oeuvre oder eine Suppe als Vorspeise der Vergangenheit an. Dann erhebt man sich abschliessend vom Stuhl mit dem obligatorischen Ausspruch: «Tack för maten» (Danke für die Mahlzeit). So einfach macht man sich es heute.

Die Wiederentdeckung von traditionellen Speisen

Trotzdem soll man das Bild nicht allzu schwarz malen, es gibt ja noch ein kürzlich zeitigen einige Luxusrestaurants von Stockholm in einer «Traditionellen Speiseweche» was man alles kochen kann. Schweden ist das Land der Mitternachtsheringe,

Rekord-Reisernte 1967

Nachdem sich die Weltreiseproduktion in den Jahren 1965 und 1966 auf niedrigem Niveau gehalten hatte, konnte 1967 eine Rekordweitereintrag eingebracht werden. Insgesamt wurden in der Welt im Berichtsjahr nicht weniger als 180 Millionen Tonnen Reis geerntet. Das entspricht gegenüber dem Vorjahr 1966 einer Erntesteigerung um 30 Millionen Tonnen oder um 20 Prozent. Auch der Ernteertrag des Jahres 1965 wurde 1967 noch um 23 Millionen Tonnen oder um 15,3 Prozent mehr Reis geerntet.

Der steigende Weltertrag ist einmal auf eine Ausdehnung der Anbauflächen insbesondere in den Entwicklungsländern zurückzuführen. Zum anderen aber auch auf die fortschrittlichen Anbaumethoden wie durch die Pflanzung neuer Sorten, die zu höheren Flächenerträgen führten. Schliesslich begünstigten im Jahr 1967 die Wetterverhältnisse das Wachstum der Kulturen und damit den Ernteertrag.

Strassenbau in Süditalien

Mitte Mai dieses Jahres übergab der italienische Minister für öffentliche Arbeiten, Mancini, einen weiteren Strassenabschnitt der Autostrada Salerno-Reggio Calabria dem Verkehr. Es handelt sich dabei um den 12,343 km langen Strassenabschnitt zwischen Spezzano Albanese und Sibari, für deren Bau ein Betrag von 3 Milliarden 700 Millionen Lire erforderlich waren. Mit der Fertigstellung des Strassenabschnittes sind nunmehr allein in der Provinz Cosenza 45,896 km dieser Autostrada befahrbar gegenüber 189,107 km der gesamten Autoabahnstrecke.

Das nächste Restaurant lud zu einem Smorgasbord mit fünfzehn verschiedenen Aalspeisen ein, und in anderen Gaststätten forschte man gründlich in Kochbüchern vergangener Zeiten nach originellen Speisen. So lernte man zum Beispiel das Diner des Königs von Schweden, datiert vom 19. Februar 1623 kennen.

Alle diese Mahlzeiten erinnern wenig an die meisten Menus von modernen schwedischen Restaurants oder sogar an das Diner des Königs, das er «einigen Jahren anlässlich der Verlobung mit Nothelmspreis offerierte. Damals hörte ich viele Gäste seufzen: «Mit nur einem Fünftel dieses Preises könnte ich irgendetwas in der Stadt besser essen.»

Ein einfaches schwedisches Essen ist immer noch in vielen Restaurants und Küchen als «Humanskost» bekannt. Diese Mahlzeit besteht aus verschiedenen Fleischgerichten, Frankfurter, Hamburgern und Kartoffeln oder gesalzenem Fisch und Schweinefleisch. Einige Essen werden an bestimmten Wochentagen serviert, zum Beispiel am Montag Erbsensuppe, am Dienstag ein bestimmter Kuchen und am Donnerstag Kartoffelpuffer und Schweinefleisch.

Das Land der Selbstbedienung

Schwedische Restaurants sind bekannt für schlechtes Essen und ungenügende Bedienung. Dies ist bestimmt kein Land von Feinschmeckern, wo man mit griesgrämiger Miene dem Gast einen Teller mit Kartoffelbrei und Frankfurter Würstchen hinstellt und nachher eine grosse Rechnung aufschreibt. Schweden gestehen, dass sie einen «Bedienungskomplex» haben, was ein grosses Problem für den Tourismus darstellt. Das ganze Gastgewerbe hängt von der Einfuhr ausländischer Kellner ab. In den meisten Restaurants steuert dann noch das System der Selbstbedienung zur Atmosphäre der Massenproduktion bei.

Oft findet man auch traurige Plätze, wo ein einsamer Esser an einem Tisch seine Mahlzeit kaut. Überall in Europa sieht man sonst häufig glückliche Familien, die ausgegangen sind, um ein gutes Essen zu geniessen. Kürzlich hörte man viel über die Evolution eines neuen «Trivsel Sverige». Das ist ein Plan, der für jedermann ein sorgenfreies und leichtes Leben vorsieht. Nichts geht über die joie de vivre. Man muss nur die triviale Langeweile des Alltags ausschalten. Aber wenn man solche Restaurants, wie das beschriebene sieht und sich kurz mit dem Kellner unterhält, merkt man, dass es immer noch ein langer Weg zu dieser «Glücklichen Gesellschaft» ist.

Francis P. Walsh

Jeder wartet auf Touristen

Bericht eines Pariser Mitarbeiters

Der Tourismus in und nach Frankreich gehört zu den grössten Ökonomie der politischen und sehr ersten sozialen Krise, die das Vaterland des starken Mannes de Gaulles erschütterte.

Von überfüllten Hotels in Paris, Lyon, Marseille und vor allem in den grossen, weltbekannten Ferienzentren in den Bergen, an den Ufern des Atlantischen Ozeans, des Aermelkanals oder am Mittelmeeresstrand war während der Hochspannung Frankreichs keine Rede. Die am Vorabend des Pfingstfestes spürbar gewordene Entspannung kam zu spät, um die Riesenverluste, die Frankreichs Hoteliers erlitten, auch nur einigermaßen wieder wettzumachen.

Als die anfangs Mai begonnene Arbeitsniederlegung ein generalstreikähnliches Ausmass annahm, traten in allen grossen Hotels, wo man im allgemeinen in diese Jahreszeit nur ein Zimmer erhält, wenn man es lange vorher mietete, die ersten Abbestellungen ein. Sodann stoppte der Bahn- und Postbetrieb vollkommen. Weitere Abbestellungen konnten also den Hoteliers schriftlich überhaupt nicht mehr zugestellt werden, wenn sie nicht an das internationale Fernschreibnetz angeschlossen waren. Kurz gesagt, die ausländischen Touristen aller Nationen blieben so gut wie vollkommen aus. Wer will denn schliesslich einige Tage Entspannung, Ruhe und Erholung in einem Lande und vor allem in Paris suchen, einer Stadt, wo man jeden Abend Gefahr lief, in eine Demonstration der Anhänger

de Gaulles oder seiner Gegner hineingezogen zu werden. Gummiknüppelschläge auf den Kopf oder Tränengasbomben ins Gesicht zu erhalten.

Auch die Reisen ausländischer Geschäftsleute wurden auf ein absolutes Minimum beschränkt, und die katalanische Lebensweise in den verzierten Ebenfalls auf ihre Paris-Fahrten, die sie in allen früheren Jahren zu Zehntausenden gerade um diese Zeit zum Besuch der Pariser Messe durchführten. Auch sie wollten in keine Demonstrationen hineingezogen werden. Darüber hinaus fehlte ihnen jeder Wille, auf der Pariser Messe irgend etwas zu kaufen, da jedermann in schweren Krisenzeiten bei den Hoteliers einen abwartenden Haltung einnimmt und sich vor allem finanziell nicht engagieren will. Schliesslich fielen die meisten geplanten Parisreisen noch aus einem anderen Grunde aus. Es gab keine Eisenbahnzüge, so gut wie keine Flugzeuge, der Autocardienst war auf ein Minimum beschränkt, und der eigene Wagen konnte wegen Benzinmangels in allen Grossstädten und ihrem Umkreis von mindestens 100 Kilometern nicht mehr benutzt werden. Der Mangel an Touristen machte sich auch stark in vielen Restaurants und vor allem in allen Nachtlökalen bemerkbar. Einige der letzteren wurden daraufhin kurzerhand geschlossen. In anderen blieben Besitzer, Kellner und vor allem die weibliche Belegschaft auf ihrem Posten. Auch die Stripsteasen streiken nicht, sondern warteten auf die Kunden. Soweit sie in Pariser Vororten, also weit vom Montmartre oder Monparnasse entfernt wohnten, trafen sie allabendlich mit Fahrrädern an ihren Stripstease-Arbeitsstellen ein.

Der Touristenmangel machte sich auch am Wahrzeichen von Paris bemerkbar, dem Eiffelturm, wo die Besucherzahl um zwei Drittel sank und im Luxusrestaurant der ersten Etage am Samstag 70 statt sonst 300 Couverts ausgegeben wurden.

Nur ein ehrwürdiges Pariser Gebäude hatte in den letzten Krisentagen eine Steigerung seiner Besuche zu verzeichnen: die Notre-Dame. Obwohl die Touristen so gut wie ganz ausblieben, strömten Tausende von Parisern zu ihrer Kathedrale. Die einen kamen, nachdem sie im benachbarten Quartier Latin die Schlachtfelder der letzten Zusammenstösse besucht hatten, die andern, die Mehrheit, um niederzuknien und zu beten, dass es keine weiteren blutigen Zusammenstösse geben möge.

Und wie wird sich Frankreichs schwere politische und soziale Krise auf die Auslandsreisen der Franzosen auswirken? Anders ausgedrückt, werden sie

Répercussions des grèves françaises sur le tourisme

Si tout va bien, le tourisme vers la Suisse ne sera pas menacé

de notre correspondant parisien

A l'heure où nous donnons ce compte-rendu, la vie économique commence à reprendre lentement en France. Il va sans dire que les répercussions des grèves ont essayé par tous les moyens d'exporter des capitaux à l'étranger, notamment vers la Suisse. Il est souhaitable – et à notre avis possible – que ces mesures soient annulées d'ici quelques jours déjà, c'est-à-dire dire que le franc français se sera ressaisi. Tousjours est-il qu'un tourisme normal ne pourra se développer que lorsque les chemins de fer circuleront convenablement et que les voitures et les cars sillonneront à nouveau les routes de France.

Il ne faut pas oublier en effet que le trafic routier a été pratiquement paralysé pendant plus de 12 jours

en raison de la pénurie d'essence. Or, aujourd'hui 31 mai, on vient d'apprendre que la plupart des stations-service et des pompes à essence, tant à Paris que sur les routes qui mènent à la Suisse ont été convenablement approvisionnées. Sauf imprévu, on peut donc compter sur une reprise graduelle de la circulation, même si la grève des cheministes dure encore quelques jours.

Le syndicat national des bureaux de voyages avait déjà prévu cette possibilité, alors que la grève battait son plein. Par ailleurs, nous aurons adressé tous les journaux et à tous les offices de voyages étrangers, il avait assuré sa clientèle d'une éventuelle normalisation prochaine de la situation, prévision qui paraît se réaliser 24 heures avant la Pentecôte. Ajoutons à ce tableau rapidement brossé que les grèves ne se sont jamais étendues à l'hôtellerie française. Evidemment, le taux d'occupation des grands hôtels de luxe ou de la catégorie 3 étoiles n'est actuellement que de 10 à 15 pour cent tout au plus. Mais ni le personnel, ni les directions n'ont jamais quitté leurs places et aucun établissement n'a été occupé par des grévistes. Walter Bing

Neuer Geschwindigkeitsrekord

Vor kurzem wurde ein von «United Aircraft» für die Verbindung New York-Boston des «Nord-Ost-Korridors» konstruierter dreiteiliger Triebwagen auf einem im Staate New Jersey hergerichteten Versuchsgleis probeweise eingesetzt. Er erreichte eine Geschwindigkeit von 275 km/h (170,8 MPH) und stellte damit einen amerikanischen Geschwindigkeitsrekord im Schienenverkehr mittels für den Verkehrsdienst bestimmten Fahrzeugen auf. Es sei daran erinnert, dass vor zwei Jahren ein Vorortwagen der New York Central mit zwei auf dem Dach montierten Flugzeug-Düsenmotoren 296 km/h (183,85 MPH) erreicht hatte. Hierbei handelte es sich aber um ein reines, für den Verkehrsdienst nicht geeignetes Versuchsfahrzeug.

Handel und Wirtschaft

Vom Silber- zum Nickelgeld

Allgemeine Betrachtungen zum Geld

«Wer Geld hat, ist reich» heisst es oft im Volksmund. Aber ein Volk, das eine grosse Geldmenge besitzt, ist nicht unbedingt reich. Geld ist nämlich ein Gut ganz besonderer Art. Im Gegensatz zu jedem andern Gut, das nach der Bedürfnisbefriedigung untergeht, zirkuliert das Geld weiter. So ist es auch verständlich, dass das Wesen des Geldes erst vollständig durch seine Funktion erklärt wird.

In erster Linie dient das Geld als **Tauschmittel**. Das Geld in der heutigen Form hat viele Entwicklungsstufen durchgemacht. Sein Weg führt über den Tee und das Salz, die in frühesten Zeiten als Tauschmittel dienten, zu den ersten Metallmünzen und den sogenannten Bankverschreibungen. Ökonomisch muss als Geld betrachtet werden, was ohne Rücksicht auf äussere Form oder eigenen Gebrauchswert von allen Wirtschaftssubjekten einer Volkswirtschaft jederzeit vorübergehend als Gegenwert für eine erbrachte Leistung oder den erbrachten Dienst akzeptiert wird. Dies ist allerdings nur möglich, wenn der Empfänger überzeugt ist, dass er zu einem späteren Zeitpunkt verlustfrei das entsprechende Geldzeichen weitergeben kann. Ist das Geld als solches wertvoll, wie z.B. die Goldmünze, so fällt die Anerkennung als Tauschmittel leicht. Anders stellt sich das Problem bei sogenannten stoffwertlosen Geld. Hier braucht es die Autorität des Staates, die eine solche Münze oder ein entsprechendes Papiergeld (Banknote) als gesetzliches Zahlungsmittel erklärt. Die gesetzliche Erklärung zum Zahlungsmittel bewirkt, dass das Geld von Gläubigern in beschränktem oder unbeschränktem Umfang für Leistungen, die auf Rechnungseinheiten lauten, unter sonstiger Gefahr des Gläubigerverlustes an Zahlungsstatt genommen werden muss. Aus der Funktion als Zahlungsmittel ist die zweite Aufgabe des Geldes diejenige des **allgemeinen Wertmassstabes** abzuleiten. Dabei müssen wir uns gegenwärtigen, dass nicht das Geld als solches, sondern die Geldeinheit als Wertmassstab funktioniert. Der Wert eines Gutes oder einer Dienstleistung wird bei uns ja in Geldeinheiten ausgedrückt. Daneben ist das Geld ein **Verkehrs- und Transportmittel** und dient vor allem auch als **Vermittler im Kapitalverkehr**, denn die Schuldverhältnisse können dank des Geldes auf Grund von Darlehen begründet werden.

Nehmen wir nun die Entwicklung des Geldes etwas näher unter die Lupe. Man kann nicht mit Sicherheit sagen, wann das Geld «erfunden» wurde. Aus dem frühen im Handel üblichen Prinzip «Ware gegen Ware» entwickelte sich mit der Zeit das Prinzip «Ware – Geld – Ware». Die Entwicklung der Wirtschaft brachte diesen neuen Weg. Während früher fast jedes Individuum die Güter für die Befriedigung seiner Bedürfnisse selbst produzierte, setzte sich im Laufe der Jahrhunderte das Prinzip der Spezialisierung immer mehr durch. Diese Arbeitsteilung, die sowohl in horizontaler, vertikaler, betrieblicher und gesellschaftlicher Hinsicht immer mehr um sich griff, machte das Geld als Vermittler zur Bedingung. Es versteht sich, dass das sogenannte **Natural- oder Warengeld**, das sich in Form von Waren mit allgemeiner Wertschätzung präsentierte, diesen Anforderungen nicht mehr zu genügen vermochte. Die Vorteile der Handlichkeit, der Teilbarkeit, der Wertbeständigkeit und der relativen Seltenheit sprachen ein deutliches Plus für das Metallgeld. Natürlich vollzog sich dieser Übergang vom Naturalgeld zum eigentlichen Metallgeld nicht von heute auf morgen. Wie Röpke in seinem Buch «Die Lehre von der Wirtschaft» so treffend sagt, dürften die Menschen vor unzähligen Jahrhunderten plötzlich entdeckt haben, dass es da war.

Das **Metallgeld** ist in den letzten Wochen wieder einmal ins Blickfeld der Öffentlichkeit geraten. Die Diskussion um die neuen Geldstücke, die mit der Kupfer-Nickel-Legierung ohne Zusatz von Silber in Umlauf gebracht wurden, und die Gerüchte um die mangelhafte Ausführung eines Prägungsauftrages durch die englische Firma, waren Anlass dazu.

Wenn wir von Metallgeld sprechen, so sind grundsätzlich zwei Unterscheidungen zu treffen. Die **Kurantmünze** zeichnet sich dadurch aus, dass ihr Tauschwert mit dem effektiven Stoffwert übereinstimmt. Anders verhält es sich bei den **Scheidemünzen**. Hier ist der Tauschwert grösser als der eigentliche Stoffwert. Dies war auch die Ursache für die am 1. Mai 1953 durch den Bundesrat erfolgte Neufestsetzung der Legierung unserer Scheidemünzen. Durch das Ansteigen der Silberpreise auf dem Markt war das Silber, welches in unserem 50-Rappenstück, wie auch im Ein- und Zweifrankenstück enthalten war, mehr Wert, als der eigentliche Geldwert. Sofort sah man sich den in solchen Fällen üblichen Symptomen gegenübergestellt. Die Goldstücke wurden mehrheitlich in den Verkehr entzogen. Ist die Differenz zwischen Geld und Stoffwert genügend gross, so wird das gehortete Geld von Privaten eingeschmolzen und das gewonnene Edelmetall in Form von Barren oder Klumpen auf dem Markt gebracht. Es ist leicht vorstellbar, dass solche Ereignisse die Währungsordnung eines Landes empfindlich stören können.

In diesem Zusammenhang ist interessant zu wissen, dass das schweizerische Münzwesen im Bundesgesetz über das Münzwesen vom 17. Dezember 1952 geregelt ist. Darin sind Währungseinheit (Franken) und Münzfuss festgelegt. Unter dem **Münzfuss** verstehen wir die Masseinheit, die bestimmt, wieviele Münzen aus einer bestimmten Menge Edelmetall geprägt werden dürfen in der Schweiz entspricht der Franken 0.20322 g Feingold. Demnach entspricht 1 kg Feingold einem Gegenwert von etwa 4920 Franken. Der Bund allein hat das Recht zur Münzprägung. Zu diesem Zwecke unterhält er die Eidgenössische Münzstätte. Es steht jedermann frei, in diese Münzstätte Gold einzuliefern, um sich Goldfranken im Nennwert von 50 und 25 Franken prägen zu lassen. Diese sogenannte **Prägenfreiheit** wird heute jedoch nur äusserst selten ausgenutzt. Doch nun zurück zu unserem geschichtlichen Rück-

blick. Trotz seiner vielen Vorteile gegenüber dem Naturalgeld, weist auch das Metallgeld grosse Nachteile auf. Im Mittelalter war es üblich, seinen Geldsack im Gurt zur Schau zu tragen. Sein Umfang liess auf den Reichtum seines Besitzers schliessen. Viel Geld mit sich herumzutragen war oft beschwerlich und gefährlich. Mit der Schaffung der Institution der Banken trat das **erste Papiergeld** in Erscheinung. In Form einer Bescheinigung bestätigte die entsprechende Bank oder der entsprechende Treuhänder, dass der Besitzer des Scheines Gold oder anderes Edelmetall in einem bestimmten Werte bei ihr hinterlegt habe. Unsere heutigen Banknoten sind in gewissem Sinne die Nachkommen dieser Depotbescheinigungen. Mit der immer weitergehenden Entwicklung des Handels wurde schliesslich noch das sogenannte **Buch- oder Giralgeld** geschaffen. Es handelt sich dabei um Sichtguthaben bei den Banken oder der Post, über die jederzeit mittels Check oder Ueberweisung verfügt werden kann. Damit sind Geld und Kredit untrennbar geworden. Noch ein spezielles Wort zur Einlösungspflicht der Banknoten durch die Nationalbank. Sie ist in Art. 21/22 des Nationalbankgesetzes umschrieben, welches sinngemäss lautet, dass die Nationalbank verpflichtet ist, die Noten entweder in schweizerische Goldmünzen oder Goldbarren einzutauschen. Ausnahmen, die diese Einlösungspflicht aufheben, sind gemäss Bundesverfassung nur in Kriegszeiten oder in Zeiten gestörter Währungsverhältnisse möglich. Wird in einem solchen Moment die Einlösungspflicht der Nationalbank aufgehoben, so bleibt diese verpflichtet, den Wert des Bankens auf der gesetzlichen Parität zu halten. Im Rahmen der Goldpreisstabilisierung muss die Nationalbank im weiteren beim An- und Verkauf von Gold die vom Bundesrat

festgelegten Preisgrenzen einhalten. Der Bundesrat hat also kraft des Art. 39 der Bundesverfassung die Möglichkeiten, die Noten als gesetzliches Zahlungsmittel zu erklären und die Einlösungspflicht aufzuheben. Auf das Datum des Inkrafttretens des Nationalbankgesetzes am 1. Juli 1954, erliess der Bundesrat in diesem Sinne einen Beschluss. Er umfasst im wesentlichen folgende Punkte:

1. Die schweizerischen Banknoten sind von jedermann unbeschränkt an Zahlung zu nehmen.
2. Die Nationalbank wird der Einlösungspflicht entbunden.

3. Beim An- und Verkauf von Geld darf die Nationalbank höchstens 1 1/2 Prozent unten oder oben vom Preis abweichen, der dem gesetzlichen Münzfuss entspricht.

Gemäss dem Nationalbankgesetz und dem Münzgesetz hat die Schweiz also grundsätzlich Goldumlaufwährung mit gemischtem Geldumlauf. Banknoten sind in normalen Zeiten nicht gesetzliches Zahlungsmittel. Es stellt sich die Frage nach der Definierung des Begriffes «normale Zeiten». Die Praxis hat gezeigt, dass der Bundesrat den Zustand der «normalen Zeiten» erst dann als hergestellt betrachtet, wenn die massgebenden westlichen Länder ebenfalls das Währungssystem der Goldumlaufwährung eingeführt haben. Da dies praktisch kaum je der Fall sein wird, erklärte er mit dem Bundesratsbeschluss vom 29. Juni 1954 die Banknoten als gesetzliches Zahlungsmittel.

Die obigen Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit der Behandlung des ganzen Fragenkomplexes betreffend das Geld. Die Probleme sind zu vielschichtig, um in wenigen Worten eingehend untersucht zu werden. Vor allem auch die Fragen des Auswertes des Geldes, der verschiedenen Währungssysteme und das Problem der Kaufkraftstabilisierung, sind wichtige Faktoren, die mit den Begriffen Geld und Kredit untrennbar verbunden sind.

Geld ist ein unerschöpfliches Thema. Ob es glücklich macht, bleibt dahingestellt, aber wie der Volksmund beispielhaft, beruhigt es ungemiein. A. Bürgi

L'aide d'investissement à l'hôtellerie française

Evolution progressive en 1967

Selon les statistiques publiées par le commissariat général au tourisme, l'aide dont l'hôtellerie du tourisme bénéficie en France en vertu de l'article 85 de la loi des finances de 1962 (en forme de rem-

boursement forfaitaire de 10 % du montant des investissements à caractère immobilier) s'est traduit en 1966 et 1967 par les chiffres suivants:

résultats cumulés au:	nombres des dossiers instruits		sommes remboursées aux hôteliers (en mill. de F. Français)	
	1966	1967	1966	1967
Fin mois	1966	1967	1966	1967
31 mars	790	846	8,192	8,342
30 juin	1424	1595	15,538	20,859
31 octobre	1845	2138	20,220	27,055
31 décembre	2493	2858	28,214	36,027

D'une année à l'autre le nombre des hôteliers qui avaient droit à cette subvention pour avoir effectué des investissements immobiliers d'envergure, s'est accru de 365 ou 14,6 %, alors les sommes remboursées ont augmenté de 8,813 millions de francs, soit d'environ 20 %, ce qui paraît prouver que la progression du volume d'investissement hôtelier est

dû à un nombre relativement limité d'hôteliers ou restaurateurs. Mais par rapport aux investissements d'autres branches de l'économie, les taux «de croissance» de l'investissement hôtelier sont relativement satisfaisants et démontrent, de toute façon, que le désir et la capacité d'investir de l'industrie hôtelière ne cessent de s'intensifier... W. Bg.

Warum Bankenfikme?

(b.k.) Viele Kinos der Schweiz werden über die kommenden Monate in ihren Vorprogrammen Bankenfikme vorführen. Diese heiteren Trickfilme sollen unsere Schweizer Banken einmal von einer ganz anderen Seite zeigen. Der Ernst und die Strenge der Bankfassaden und die Würde der dahinter arbeitenden Direktoren und Beamten bilden für die äusseren Welt so etwas wie eine unsichtbare Barriere. Es besteht immer noch eine ziemlich mysteriöse Atmosphäre, die dem Verständnis der Aufgaben dieser für die ganze Wirtschaft so wichtigen Institute kaum förderlich sein kann.

Die beiden kurzen Trickfilme zeigen zwei wesentliche Aspekte der Aufgabe der Banken in der Wirtschaft: Sparen und Kredit. Die Förderung des Sparens ist ja ein vorrangliches Anliegen. Nur wenn gespart wird, wenn also nicht die ganzen Einkommen verbraucht werden, ist es möglich, das notwendige Kapital für den Ausbau unserer Schulen, Spitäler und Strassen, aber auch unserer Industrie zu gewinnen, die schliesslicher der Arbeitgeber des Grossteils der schweizerischen Bevölkerung ist. Mit dem Mittel des Trickfilms soll nun dem Kinobesucher in unaufdringlicher Weise die Notwendigkeit des Sparens in Erinnerung gerufen werden. Dabei werden ihm die Vorteile gezeigt, die durch Sparen entstehen. Wie mancher heimliche Wunsch kann seine Erfüllung finden, wenn nach Jahren des Sparens ein Kapital zusammengefasst ist, ganz abgesehen von der Befriedigung, die das Sparen selbst vermittelt und die mit Geiz nicht die geringste zu tun hat. Der in einem zweiten Film gezeigte Aspekt ist der Kredit. Seine Funktion knüpft an das Sparen an. Der Gewerbetreibende, der einen Teil seiner Einnahmen auf der Bank beiseite legt, wird auch eines Kredites würdig. Wenn ein solches Betriebsziel, wie zum Beispiel Aufträge heranzutreiben, die er nicht mehr selbst tätigen kann, so muss er an einen Ausbau denken. Hier wird die Bank als willkommener Helfer mit einem Kredit unter die Arme greifen können. Es ist zu hoffen, dass es den beiden Bankentrickfilmen in ihrer frischen und unkomplizierten Art gewisse Beiträge zur Aufhebung der Barriere zwischen den völkerverbreiteten Ideen über das Bankwesen zu leisten, und ein Bild der Bank und ihrer Mitarbeiter als freundlicher Helfer zu vermitteln. Die Fil-

Les échanges de l'AELE en 1967

Les échanges entre les pays de l'AELE se sont accrus de 9,7 pour cent en 1967, première année où les produits industriels ont en fait circulé dans toute la Zone sans être frappés de droits. Cet accroissement, légèrement supérieur à la hausse de 9,4 pour cent observée en 1966, s'est produit malgré la croissance relativement lente de l'ensemble du commerce international. Il porte à 129 pour cent la progression totale des échanges inter-AELE depuis 1959, dernière année avant le début du désarmement tarifaire et contingentaire.

Les autres données pour 1967 recueillies par le secrétariat de l'AELE montrent les effets persistants de la division économique de l'Europe en deux groupements. Les importations de l'AELE en provenance de la CEE n'ont augmenté que de 4 pour cent en 1967 contre 6 pour cent en 1966; ses exportations destinées à la CEE ont en fait diminué de 2,4 pour cent après avoir progressé de 4,4 pour cent l'année précédente. Les exportations à destination des Etats-Unis ont, elles aussi, légèrement diminué de 1,6 pour cent après leur rapide hausse de 1966; les importations ayant pour leur part continué à progresser de 5,6 pour cent, l'excédent obtenu par les Etats-Unis dans leur commerce avec les pays de l'AELE a passé de 468 millions de dollars en 1966 à 688 millions en 1967, soit une augmentation de plus de 50 pour cent.

En 1967, les importations en provenance de la CEE ont été de 11 milliards 469 millions de dollars, et les exportations à destination de la Communauté de 7 milliards 558 millions de dollars: le déficit est donc de 3 milliards 911 millions de dollars, soit 533 millions de plus qu'en 1966. Les chiffres corrigés des variations saisonnières montrent que les exportations destinées à la CEE ont augmenté plus rapidement entre le deuxième trimestre avant de retomber de 2 pour cent entre le troisième et le quatrième. Un recul de 9 pour cent dans les ventes à l'Allemagne est en grande partie responsable de la diminution des exportations à destination de la CEE, bien que les livraisons aux pays du Benelux aient également fléchi. Les ventes à la France ont augmenté de 2 pour cent, celles à l'Italie, marché relativement actif, de 8,6 pour cent. Seules, la Norvège (+ 6,6 pour cent) et la Suisse (+ 2,6 pour cent) ont accru leurs exportations dans le Marché commun.

Quant aux importations en provenance de la CEE, des baisses ont été enregistrées en Autriche, au Portugal et en Finlande, alors que la situation demeurait inchangée au Danemark et en Suède et que de faibles augmentations étaient annoncées par la Norvège et la Suisse. Le Royaume-Uni constitue l'exception, avec une hausse de 12,6 pour cent, supérieure de 2 pour cent à la moyenne annuelle depuis 1959. Les importations de l'AELE ont progressé le moins lorsqu'elles provenaient d'Allemagne, et le plus lorsqu'elles venaient de France et d'Italie, cependant, même les entrées de marchandises françaises et italiennes ont accusé des avances inférieures à la moyenne établie depuis 1959.

Les tendances aux concentrations

Le groupement des holdings industriels suisses qui a tenu dernièrement son assemblée générale souligne dans son rapport l'accentuation de la concurrence des grands consortiums étrangers à une époque où les marchés deviennent toujours plus vastes et les entreprises toujours plus puissantes.

Evouant les tendances aux concentrations aussi bien en Suisse que dans les autres pays européens de la Communauté, le rapport fait observer qu'au sein du Marché commun, ce phénomène de concentration se manifeste avec une force qui va de pair avec la réalisation des buts de cette organisation.

D'autre part, le rapport consacre une série de remarques à l'activité des entreprises nord-américaines en Europe, qui doit être observée avec calme et ne doit pas être considérée comme une manifestation d'hégémonie de l'industrie américaine dans un sens négatif, mais la conséquence de la formation des deux grands marchés européens et de la concurrence toujours plus forte dont ils sont le champ.

Les avantages de l'ingérence économique américaine en Europe ne devraient pas être perdus de vue, les entreprises américaines ayant apporté à l'Europe leurs idées et leurs expériences. Le rapport ajoute qu'il est en revanche regrettable de constater que le financement de l'expansion américaine en Europe n'a pas eu lieu selon des voies normales mais qu'il a aloudi à l'excès le marché des capitaux européens.



Der «internationale Tag der Milch» erinnert an die grosse Bedeutung der Milch in einer natürlichen und gesunden Ernährung. Unter den Milchprodukten erfreut sich Joghurt besonderer Beliebtheit. Wenn Joghurt in der Pause noch gratis verteilt wird, schmeckt er doppelt so gut. Photopress

Küchenbau — gewusst . . . wie

Tipps aus der Praxis der Küchenplanung.
Von Wolfgang Batt, Dipl.-Ing., Architekt, Rothrist

kann, oder sagen wir vielleicht besser es könnte nämlich jeder Küche auf Grund heute vorhandener Erkenntnisse von Organisation und Einrichtung die speziell für sie geeignetste Form und Ausstattung gegeben werden.

Alle Küchenanlagen müssen voll ihrem Verwendungszweck entsprechen. Das ist eine Forderung, die erfüllbar ist. Die Frage ist nur – gewusst . . . wie! Es war einmal eine Baukommission. Die hätte sich als Ziel gesetzt, ein Altersheim zu errichten. Ein Heim in einer wunderschönen Gegend, mit herrlicher Aussicht und völliger Ruhe rundherum.

Ein Architekturbüro wurde mit der Planung der gesamten baulichen Anlage beauftragt und machte sich ans Werk. Pläne wurden erstellt, begutachtet und genehmigt. Für die bei einem solchen Bauvorhaben auftretenden Spezialfragen wurden wie üblich Spezialisten herangezogen, Statiker, Heizungs- und Lüftungingenieure, Sanitäringenieure usw. Und auch für die Küchenanlage wurde eine Einrichtungs-firma zugezogen.

Das Bauprogramm, das Raumprogramm, die Sonderwünsche und alle sonstigen Angaben wurden den Architekten von der Baukommission dargelegt. Diese hatten es dann weiterzugeben. Die Ausgangslage wurde verarbeitet, die Wünsche mit den Erfahrungswerten für Altersheime abgestimmt und in Einklang mit den vorgeplanten Raumverhältnissen gebracht. Die Küche wurde geplant, besprochen und offeriert. Man bestellte die Anlagen, die dann geliefert und montiert wurden. Das Gebäude wurde bezogen, die Küche in Betrieb genommen. Ein ganz alltäglicher Ablauf.

Nach einer geraumen Zeit wurde Kritik laut. Die Küche erfüllte doch nicht ganz die Erwartungen. Man komme schon zurecht, aber die Einteilung passe nicht ganz und auch die Einrichtungsstücke wären wohl nicht immer richtig dimensioniert. Man war unzufrieden. Bauherr, Architekt und Lieferfirmen fühlten sich beim Gedanken an diese Küche etwas unbehaglich.

Wo lag nun der Fehler, was war falsch? Die Ausgangslage der Küchenplanung, die Voraussetzungen hatten sich verändert! Der Betrieb wurde nicht wie ursprünglich angegeben und wohl auch beabsichtigt im üblichen Sinne eines Altersheimes geführt. Er hatte mehr Hotel-Charakter angenommen, wurde als Erstklass-Hotel verwendet.

Die Einrichtungsstücke selbst bewährten sich. Aber die Bemessungsgrundlage entsprach nicht mehr den Gegebenheiten, etliche Apparate und Maschinen waren jetzt falsch dimensioniert.

Und vor allem – die räumliche Organisation, die Einteilung und Unterteilung der Küche in Zentren und Arbeitsplätze, die Zuordnung der Zentren zueinander und deren Grössenverhältnisse waren nicht mehr in dem für diese Betriebsführung erforderlichen Gleichgewicht. Die Küche stimmte einfach nicht mehr.

Altersheim = Hotel?

Auf den ersten Blick sagt man wohl spontan, dieser Gedanke sei absurd. Aber warum? Worin liegt der Unterschied, was sind die Gemeinsamkeiten?

Um eine Küchenanlage richtig konzipieren zu können, muss man der Organisationsform immer auf den Grund gehen. Man muss den Aufbau begreifen und in allen Details analysieren. Dann erst sieht man die Differenzierung und kann die Einrichtung entsprechend anordnen.

Gemeinsam haben Altersheime und (Ferien-) Hotels:

- vorher festliegende, weitaus gleichbleibende Frequenzen
- gleichmässige Belegung während aller Mahlzeiten
- durchgehende Verköstigung mit 3-5 Essen am Tag
- durchgehende Verköstigung über die ganze Woche ohne freie Tage
- Essenausgabe in einem Gemeinschafts-Speisesaal
- Tischservice auf Platten und in Schüsseln, selten Tellerservice
- weitgehendes Einheitsmenü für alle Essenteilnehmer.

Verschieden sind bei Altersheimen gegenüber Hotels:

- In Altersheimen ist die Menüzusammenstellung meist einfacher gehalten
- Die Portionengrösse im einzelnen ist geringer
- Zwischenmahlzeiten sind üblich, wenn auch einfach
- Die Essenszeit ist genau festgelegt, während im Hotel ein Spielraum von etwa 2 Stunden gegeben wird
- Getränke zum Essen spielen eine untergeordnete Rolle, während sie im Hotel wichtig sind
- Falls kalte Speisen ausgegeben werden, sind sie Hauptbestandteil des Menüs. Im Hotel sind sie oft Vorgesetzte oder zusätzliche Auswahlmens.

Die Folgerungen aus dieser Gegenüberstellung, bezogen auf das Organisationschema, sollten jedem Fachmann verständlich sein:

H Ausgeprägte Getränkeausgabe! Das Zentrum ist wichtig, obwohl warme und kalte Getränke von einem gemeinsamen Zentrum aus abgegeben werden können.

A Eine einfache Kaffeeküche genügt. Ein spezieller Ausschank für Kaltgetränke ist zumeist überflüssig.

H Patisserie ist räumlich grosszügig erforderlich, die Ausbildung liegt in Richtung einer Dessertküche.

A Die Patisserie ist zwar wichtig, kann aber klein gehalten sein. Oft erfolgt die Platzierung dieses Zentrums als Patisserieecke innerhalb des Küchenraumes.

H Die Kalte Küche ist ein separates Zentrum für kalte Platten, Hors d'œuvres usw. Oft dient sie auch mit als Fleischvorbereitung für das Fleisch der warmen Küche.

A Die Kalte Küche ist nicht übertrieben zu bewerten. Sie ist als Frühstücksküche oft mit der Kaffeeküche kombiniert. Bei kalten Mahlzeiten wird die Hauptküche zur Zubereitung benutzt oder doch mit herangezogen.

H Die Warme Küche ist reichlich mit Apparaten zu bestücken. Der Herd bildet nach wie vor den Mittelpunkt. Spezialapparate wie Grill, Salamander, Friteuse usw. sind wichtig. Wärmeeinrichtungen für Speisen, wie zum Beispiel Steamtable und Bain-marie sind notwendig. Die Kesselgruppe bildet nur eine Ergänzung des Herdes für grosse Quantitäten. Die Bratapparate stehen im Vordergrund. Die Warme Küche ist räumlich für die Arbeit einer Küchenbrigade aufzuteilen.

A Die Kochapparate stehen im Vordergrund. Spezialapparate sind nicht unbedingt notwendig, sie können aber im Einzelfall vorteilhaft werden. Der Herd spielt nicht mehr die übergeordnete Rolle. Bei gleichem Essen und gleicher Ausgabezeit übernehmen die Kessel die Hauptaufgabe. Für die Speisen sind Wärmeeinrichtungen überflüssig. Die Warme Küche muss für die Arbeit einer einzigen Köchin, nebst reinen Hilfskräften, eingeteilt sein.

H Die Kasserollen-Plonge muss wegen der Haupt-einordnung des Herdes und des damit grösseren Anfalls an Küchengerätschaft genügende Dimensionen aufweisen.

A Die Plonge sollte vorhanden sein, bedarf aber keines grossen Platzes. Eine Kombination mit anderen Zentren ist einrichtungsmässig und auch räumlich gut möglich.

H Bei der Geschirrwäscherei ist eine zusätzliche Unterteilung für Geschirr, für Gläser und für Silber zu überlegen. Unter Umständen sollte die Gläserwäscherei dem Service-Sektor zugeordnet sein.

A Eine kleine, richtig geordnete Geschirrwashanlage reicht in der Regel aus. Beim Service per Servierwagen, der oft Vorteile bietet, können die Wagen sogar in das Abwachsensystem mit einbezogen werden.

H Die Gemüserüsterei ist allein auf die Kapazität zu berechnen. Soweit irgend möglich, sollten Maschinen zum Einsatz kommen, die Arbeitskräfte einsparen.

A Sehr oft ist für die Rüsterei ein zusätzlicher Arbeitstisch für Rüstarbeit im Sitzen vorzusehen. Insassen von Altersheimen machen sich gerne nützlich.

Die Moral von der Geschichte:

Jedes Bauobjekt ist anders, in der Lage, im Aufbau, im Raumprogramm und auch in der Betriebsführung. Deshalb muss vor der Inangriffnahme der Planungsarbeiten völlige Klarheit geschaffen werden, was eigentlich entstehen soll; Klarheit auf jedem Gebiet und in jedem Detail. Erst muss die Willensbildung konzipiert werden, dann wird geplant und dann erst gebaut.

Es ist heute möglich, jeden Betrieb – und deshalb auch jede Küche – so zu gestalten, dass ein Optimum an Wirtschaftlichkeit erreicht werden kann. Nur – es müssen einige Voraussetzungen erfüllt werden, sowohl vom Bauherrn, als auch vom Architekten, vom Küchenplaner und auch vom Lieferanten der Einrichtung.

– Wahre Zusammenarbeit ist die erste Voraussetzung für jeden Erfolg. Einer allein erschafft keine Küche. Jeder muss auf seinem Gebiet versiert sein und seinen Teil zum Gelingen beitragen.

– Der Bauherr und Gastronom legt den Grund durch eine klare Willensbildung. Es muss hierbei zum Ausdruck kommen, welchen Gästen in welcher Art gedient werden soll.

– Der Architekt entwirft die Gesamtkonzeption des Gebäudes unter Berücksichtigung aller organisatorischen und wirtschaftlichen Aspekte des Betriebes. – Der Küchenplaner hilft als Spezialist sowohl dem Bauherrn bei der Willensbildung als auch dem Architekten bei der Organisation des Wirtschaftsteiles. Ein enges Teamwork dieser drei ist unerlässlich. Zuerst kommt die Planung. «Gewusst wie» ist Trumpf.

Aber Teamwork ist auch Kenntnis der Arbeit der anderen und Respektierung von deren Arbeitsanteilen. Wenn der Bauherr vom Bau mehr zu wissen meint als der Architekt oder der Architekt die Küchenräume besser zu bemessen und einzuordnen glaubt als der Küchenfachmann, wird bestimmt nichts Erfreuliches entstehen.

Grossküchen

Wir leben in einer betriebsamen Zeit. Unsere ganze Umwelt ist im Umbruch. Es ändern sich die Zeiten, es ändern sich die Menschen, es ändert sich der Lebensstil. Wir alle passen uns den neuen Gegebenheiten an. Und unsere Alltagswelt muss mit angepasst werden.

Die Menschen arbeiten heute hart, sie gehen in ihrer Freizeit aber auch oft aus und sie fahren gerne in die Ferien. Zu den Annehmlichkeiten gehören auch gutes Essen und gute Getränke, gute Restaurants und gute Hotels. Und in diesen Häusern braucht es richtig angelegte und richtig eingerichtete Küchen.

Eines müssen wir feststellen, es wird viel getan, um dem Wunsche der Mitmenschen nach Geselligkeit und Gastlichkeit entsprechen zu können. Es werden viele Gast- und Rasthäuser erneuert, ergänzt oder auch ganz neu errichtet. Und von den Küchen können wir das gleiche sagen.

Wissenschaft und Wirtschaft sind auf diese Vorhaben eingerichtet. Neue Materialien haben sich bestens bewährt und werden immer weiter entwickelt, neue Apparate, Maschinen und Einrichtungsstücke erleichtern die Arbeit und helfen Arbeitskräfte einsparen, neue Untersuchungen des Arbeitsablaufes verhelfen zu Erkenntnissen der Organisation und der Planung. Die Voraussetzungen liegen also günstig und es wäre demnach möglich, alle Küchenbauten zur vollen Zufriedenheit sämtlicher Beteiligter auszuführen.

Ist dies aber in der Praxis wirklich so ideal? Wird der Zweck des Neu-, Um- oder Anbaues wirklich immer voll erreicht, bewahren sich die neuen Einrichtungen und rentiert sich die oft umfangreiche Investition?

Diese Kardinalfrage bewegt viele: Hoteliers, Wirte und Restaurateure, Küchenchefs und deren Mitarbeiter, Architekten und Ingenieure, Küchenberater und Planer, Lieferanten, Konstrukteure und Verkäufer, und – last but not least – den Kunden, den Gast. Dieser Frage der Bewährung in der Praxis wollen wir unsere Aufmerksamkeit schenken. Wir wollen an Beispielen erläutern, was zu tun und was zu vermeiden ist, damit das angestrebte Ziel «die richtig eingerichtete Küche», erreicht werden kann. Es

Die Flughafen-restaurants Kloten

Inh. W. Glinz

Reportage von Antonio Trippi, Leiter der Abteilung Technischer Beratungsdienst, SHV, Bern.

Internationalen Spezialitäten, Chefs de service und Kellnerbedienung geplant, obere Preislage, 330 Sitzplätze, geöffnet von 11.00 bis 24.00 Uhr, Eröffnung Ende 1968

- daneben die bekannte Cockpit-Bar, mit gleichen Öffnungszeiten und 60 Sitzplätzen

- im 1. Stock das «Air-Quick», eine elegante Schnellgaststätte im Coffeeshop Stil, mit Sitzbar, schneller Bedienung durch Restaurationstöchter, Bezahlung mit Gutschein am Ausgang bei der Kassiererin, offen von 07.00 bis 24.00, seit Dezember 1967 in Betrieb. Das neue Bezahlungssystem hat sich sehr gut bewährt, wobei dem «Erstbesucher» die Zahlungsweise durch die Serviertöchter freundlich erklärt wird. 180 Sitzplätze

- im März 1968 wurden die grosse Selbstbedienung «Air-Self» und das Terrassenrestaurant in Betrieb genommen. Diese Räume sind von 11.00 bis 21.00 offen und umfassen rund 300 Sitz- und 20 Stehplätze. Letztere befinden sich auf der Zuschauerterrasse und sind weniger beliebt, da der Zuschauer, des Stehens müde, doch gerne mal absetzen möchte. Das Terrassenrestaurant verfügt über ein eigenes Hilfsbuffet, das bei Grossandrang und während der Ferienzeiten in Betrieb steht. Zudem werden an solchen Tagen Verkaufsstationen auf der Zuschauerterrasse selbst erstellt.

- das Transitrestaurant in der Transithalle, mit schnellem Tellerservice, hauptsächlich Grilladen und Schweizer Spezialitäten, umfasst 130 Sitzplätze und ist von 07.00 bis 22.00 offen. Dazu kommt die 30 Sitzplätze umfassende Transitbar mit Snackverpflegung und 24-Stundenbetrieb. Die Neueröffnung dieser Anlagen erfolgt Ende 1969.

- das Gartenrestaurant bietet 220 Personen Platz und hat eine gedeckte Terrasse. Es wird ab nächstes Jahr seine endgültige Lösung erhalten: nämlich schnelle, preiswerte Verpflegung grosser Reise- und Ausflugsgesellschaften. Dazu kommt der Garten mit Getränkeautomaten und einem Wurststand im Sommer.

- ganz besonders erwähnen möchten wir das sogenannte «Stop», das freundlich und modern eingerichtete Personalrestaurant mit Selbstbedienung und 125 Sitzplätzen.

1. Die Vielfalt der Betriebe

Wie aus einer unscheinbaren Puppe sich eines Tages ein prächtiger Schmetterling entfaltet, so entpuppt sich heute das Flughafenrestaurant Kloten zu einem der modernsten und leistungsfähigsten Restaurationsbetriebe in Europa. Unter der kundigen Führung von Herrn Werner Glinz und seinen tüchtigen Mitarbeitern geht das grosse Bauvorhaben im Laufe dieses Jahres seinem Ende entgegen und wird 1969 den vollen Betrieb aufnehmen können. Aber schon heute zeichnet sich die Konzeption des ganzen Betriebes deutlich ab, so dass es keineswegs verfehlt ist, darüber in einem Fachblatt zu berichten, wobei wir uns hauptsächlich auf die Räume «hinter der Front» konzentrieren wollen.

Am Anfang eines jeden Bau- oder Umbauvorhabens steht ein eindeutig klar festgelegtes Konzept, das - in wenigen Worten zusammengefasst - für das Flughafenrestaurant folgendermassen lautet:

«Jeder Gast findet in einem der Flughafenrestaurants das auf seine persönlichen Wünsche, seinen Geschmack und nicht zuletzt auch seine Brieftasche abgestimmte Angebot.»

Dem vermehrten Wunsch des modernen Menschen nach «leichteren und bekömmlicheren» Mahlzeiten wird voll Rechnung getragen, ebenfalls dem Umstand, dass der Grossteil der Gäste aus «Flugbetriebszuschauern» besteht, die aus allen Himmelsrichtungen herbeiströmen. Aber auch dem eiligen Fluggpassagier, der noch schnell etwas konsumieren möchte, wird durch einen raschen Service Rechnung getragen und nicht zuletzt dem Flugpersonal, das in den kurzen Pausen zwischen strengen Dienstzeiten Entspannung und Kontakt mit seinesgleichen sucht. Daraus erklärt sich die Vielfalt der gebotenen Speisen und Getränke und die Variation der Räumlichkeiten:

Im 2. Stock befindet sich das eigentliche Flughafenrestaurant, als elegantes Speiserestaurant mit

2. Wer verkaufen will, muss produzieren

Ein Betrieb dieser Grösse ist nicht ein Dorf, es ist eine kleine Stadt. So vernimmt man, dass heute, also vor dem endgültigen Vollausbau, pro Jahr über 100 Tonnen Fleisch verbraucht wird, gegen 200 000 Würste werden produziert, 62 000 l Tagessuppe und 100 000 l Bouillon, sowie 32 000 l Saucen und über 250 Tonnen Gemüse und Kartoffeln werden gekocht. In der Bäckerei entstehen über 1,2 Millionen Gipfel, Weggüli und Sandwiches, dazu kommen 20 000 Torten, gegen 150 000 Nussgipfel, Appenzelerli, Pastelli und Patisseriesstückli.

Dass solchen Mengen mit der herkömmlichen Küchenorganisation nicht bezukommen ist, dürfte auf der Hand liegen. Wir wollen deshalb diese Produktionsabläufe etwas näher untersuchen.

Grundsätzlich besteht eine klare Trennung von

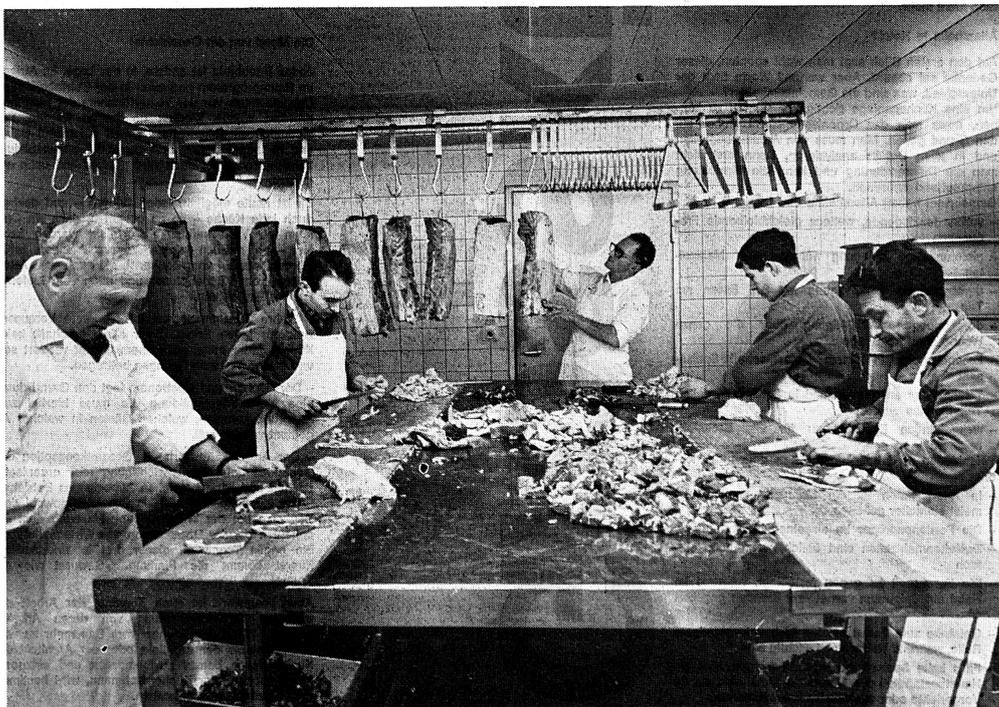
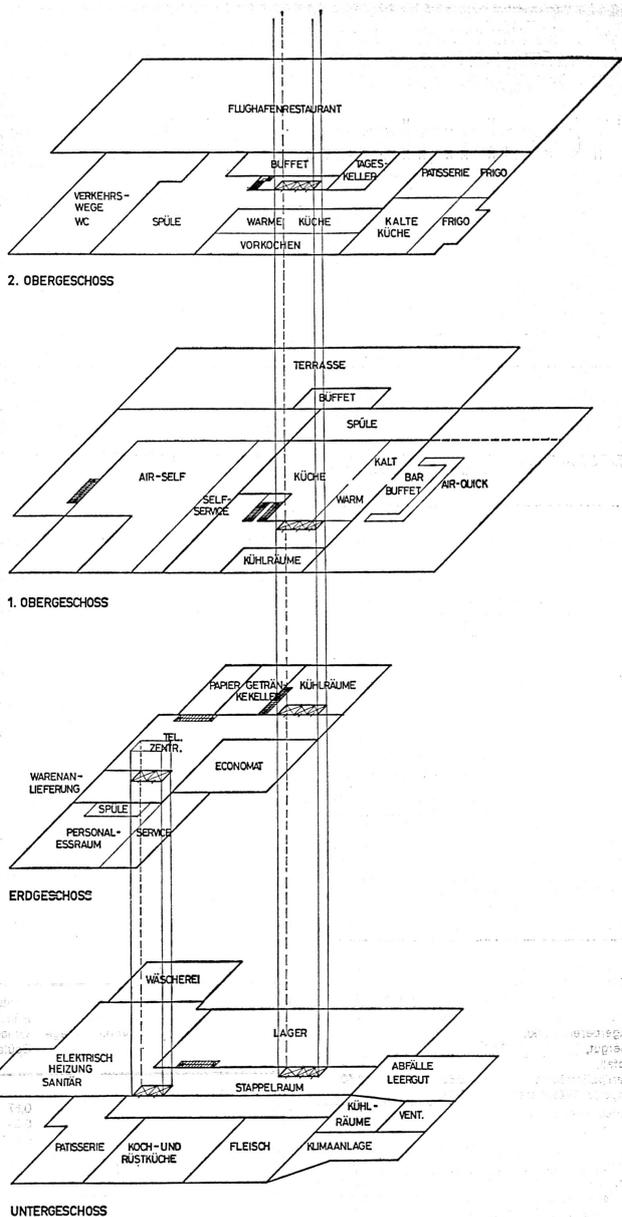
a) Produktion, die eigentliche Fabrikation der Grundprodukte wie Fleischverarbeitung, Rüsten aller Gemüse, Salate, Kartoffeln usw., Grundsuppen, Grundsaucen, Backwaren, Glacen usw. Teilweise Vorkochen.

b) Fertigung Fertiggroessen der Speisen, Menu oder minute, Anmachen der Salate usw.

Die Produktion geschieht im Untergeschoss und umfasst folgende Räume:

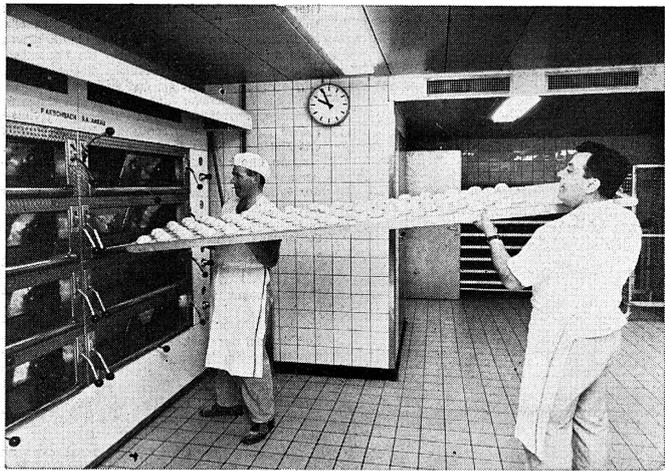
- Patisserie mit Mehlsilo, Tageslager, Kühl- und Tiefkühlanlagen, Arbeitsräumen, Gesamtfäche etwa 300 m², davon 180 Produktion

- Fleischverarbeitung umfassend Wursterei Maschinenraum dazu, Fleischportioniererei, Vakuumverpackungsanlage, Kühlräume, Tiefkühlraum, Totalfläche etwa 210 m², davon 110 Produktion



das vereinfachte Schema gibt einen Ueberblick über die Anlagen im Flughafen-Restaurant Kloten.

Fleischverarbeitung an grossem «Metzgertisch», beidseits mit Holzplanken versehen. Im Hintergrund auf Rohren laufende Fleischhaken. Die Portionierung erfolgt nicht «à la Handgelenk», wie dies heute noch zu oft beobachtet werden kann, sondern auf Gramm abgewogen und in Form und Aussehen spezifiziert, auf Grund eines budgetierten Produktionsprogrammes. Der Aufwand an Fleischwaren «frisst» einen guten Teil des Gesamtverkaufserlöses, 20 bis 30 Prozent!



- Rüstküche umfassend die eigentliche Fabrikation, Rüstraum, Zwischenlager, Plonge Kühlräume, Gesamtfläche etwa 220 m², davon Produktion. Der dazugehörige Lagerbereich umfasst rund 200 m² für Economat, 135 m² Getränke, 175 m² diverse Lager und 265 m² Verkehrsfläche, Stapelraum, Lifte, WC, Garderoben, Warenanlieferung, Abfall, Leergut usw. Zu diesen «Tageslagern» kommen noch Hauptlager, die in Kloten liegen und folgende Räume umfassen:

Getränkelager	780 m ²	
Tiefkühlager inklusive Gefrierzelle	180 m ²	
Konservenlager	360 m ²	
Total Hauptlager	1320 m²	
Leergut und Abladeräume	570 m ²	
Die Wäscherei und Lingerie, wo täglich 400 bis 500 kg (rund 0,3 bis 0,4 kg Wäsche je Gästesitzplatz) verarbeitet werden, umfasst 285 m ² . Dazu kommt die Silberpflegeanlage mit 20 m ² , die ebenfalls im Untergeschoss liegt.		
Wenn man diese Zahlen mit den Sitzplätzen im Verkaufssektor im Endausbau in Beziehung bringt, ergeben sich folgende grobe Richtwerte:		
	m ² pro Sitzplatz	
Basis 1270 Sitzplätze ohne Hauptlager im Hauptlager		
Pâtisserie	0,24	-
Fleischverarbeitung	0,17	-
Rüst- und Vorbereitungsküche	0,17	-
Total Produktion	0,58	-
Lagerbereich inkl. Leergut, Abfall, Manipulerräume	0,69	1,50
Lingerie, Wäscherei	0,22	-
Wirtschaftsräume im Untergeschoss	1,49	130

Es wäre müßig hier alle Apparate, und Maschinen, Einrichtungen und Arbeitstische aufzählen zu wollen, die in diesem Produktionssektor stehen. Wichtig ist in solchen Fällen in erster Linie, dass alle Apparate und Einrichtungen am richtigen Ort im Arbeitsablauf stehen und die Produktion nicht irgendwie, sondern genau definiert, ohne Zickzack- oder rückläufige Wege abläuft. Die Bilder geben einen guten Eindruck dieser hochleistungsfähigen Anlagen.

3. Fertigungsküchen müssen beim Verkauf liegen

Rationalisierungsfachleute predigen seit langem «kurze Arbeitswege». Dies in die Praxis umzusetzen ist allerdings nicht immer so leicht. Bei Grossbetrieben, die naturgemäss weitläufig und grossvolumig sind, kann man den Erfordernissen der Zeit am besten durch das Einrichten von sogenannten Satellitenküchen begegnen. Es handelt sich um Fertigungsküchen, mit Herd, Grill, Salamander, Bratplatten, Friteusen, Sandwicheinheiten usw., mit am Arbeitsplatz sich befindlichen Zwischenlagern, also im ganzen genommen hochkonzentrierte und damit kapitalintensive Anlagen, wo vorgerüstete, teilweise vorgekochte Waren nur noch fertig zubereitet werden. Es erfolgen hier also keine Rüstarbeiten, kein Einkochen, Suppen- oder Jusherstellung. Alle mehr «fabrikatorischen» Vorgänge sind aus dieser Kochstelle verbannt. Eine solche Anlage verlangt vom Küchenchef weit mehr Organisationsarbeit und vor allem Vorausdenken - bzw. richtige Planungsarbeit auch in der Produktion.

Folgende Kennzahlenvergleiche geben interessante Hinweise über den Flächenbedarf solcher Einrichtungen, wobei beizufügen ist, dass die Ausmessung auf Grund der Pläne 1:100 erfolgte und daher nur Annäherungswerte als Berechnungsgrundlage dienen.

Lokal	Verkauf inklusive Verkehrswege	Nahtstelle Buffets Office Spülanlage	Fertigung Küche mit Zwischenlager	Diverses WC, Garderobe pro Foyer usw.	Total m ² pro Sitzplatz
Flughafenrestaurant					
2. Stock	1,75	0,67	0,48	0,45	3,35
Cockpit-Bar	1,10	0,33	-	0,58	2,00
Air-Quick	1,20	0,27*	0,22	0,27	2,00
Air-Self und Terrasse	1,40	0,40*	0,22	0,31	2,30
* gemeinsame Spülanlage, Fläche auf Air-Self geschlagen.					
Transit	1,50	0,50	0,45	0,50	2,95
Personalkantine	1,40	0,85	Fertigung und Buffet zusammengefasst	0,32	2,60

alle Zahlen = m² pro Sitzplatz

Man kann daraus folgende Richtwerte entnehmen, wobei selbstverständlich von Fall zu Fall Abweichungen einzukalkulieren sind:

Verkauf inklusive Verkehrsfläche je nach Art und Komfortstufe	1,20-1,80 m ² /Spl.
Nahtstelle: Buffets, Office, Spülanlagen	0,30-0,60 m ² /Spl.
Fertigungsküche, ohne Rüste und Produktion	0,22-0,50 m ² /Spl.
Diverses, WC, Garderoben usw.	0,30-0,50 m ² /Spl.

Dazu kommen selbstverständlich noch die Flächenanteile der Produktionsstelle im Untergeschoss, der Lagerräume im Hause und Hauptlager ausser Haus sowie der Wäscherei und der Personalräume. Das Verhältnis von Gäste- zu Betriebsräumen zeigt folgendes Bild:

Flughafenrestaurant	Gästeraum inklusive Personalräume	Betriebsräume	Verhältnis
Kloten, alter Zustand	1445 m ²	1199 m ²	1:0,73
Kloten, nach Umbau	2328 m ²	3206 m ²	1:1,36
Paris, Orly	3298 m ²	5073 m ²	1:1,54

während also das alte Flughafenrestaurant allzu knappe Betriebsräume aufwies, ist das Verhältnis in Paris 1:1,5. Entgegen der landläufigen Meinung nimmt die benötigte Fläche hinter der Front einiges mehr Platz ein als die gesamten Gästeräume, was oft auf Unglauben stösst. Im ganzen entfallen auf jeden Sitzplatz zwischen 4 und 5 m² Bodenfläche. Mit einer durchschnittlichen Höhe von 3 bis 4 m gerechnet ergibt dies ein Volumen von 12 bis 20 m³ pro Sitzplatz. 5 Restaurantssitzplätze entsprechen also volumemässig ungefähr einem Hotelbett, für welches die räumliche Beanspruchung zwischen 60 und 100 m³ schwankt (ohne Verpflegungsabteilung). Zwischenbetriebliche Vergleiche der Ertragswerte pro Flächeneinheit, also m² wären ein dankbares Studienobjekt für Erfahrungsgruppen.

Die Wursterei ist mit modernsten Apparaten ausgerüstet, die Wursthängewagen fahren direkt in die Rauchanlagen.

Fast endlos sind die Bleche mit den Weggli, die im Schlund des grossen Backofens verschwinden.

Personal bedient sich selbst, - Blick ins Personalrestaurant.



Dynamisch kochen

Neue Trends im Grossküchensektor

F. M. Stählin, dipl. Innenarchitekt, Reussbühl, Luzern

Fast Food, Counterline, Satellitenküche, Relaisküche, Snackbar, Fertigmühe, Imbissbar. Dies alles sind heute gebräuchliche Begriffe, die in die gleiche Richtung weisen. Einerseits sollte die Hauptküche entlastet und zu einer Produktionsküche mit verkürzter Arbeitszeit werden, und andererseits entstehen neue Restaurants «ohne Küche» mit einem reduzierten, neuzeitlichen Verkaufsprogramm, abgestimmt auf die zu erfassende Kundschaft. Hier ist das Ziel eine Küche an der Ausgabestelle, mit Bedienung direkt an den Gast oder an das Servicepersonal. Bestimmte Menübestandteile können aus der Produktionsküche (angegliedert oder entfernt) oder als tiefgekühltes Fabrikat (in Plastiksockel oder Aluminiumfolie) oder als Convenience Foods (z. B. tiefgekühlte blanchierte Pommes-Frites) angeliefert werden. In allen diesen Fällen handelt es sich um «à la minute» zubereitete Gerichte.

Dieser Restauranttypus verlangt also einen sehr hohen Bereitschaftsgrad mit entsprechenden Kühl- oder Tiefkühlrichtungen, damit Innert kürzester Zeit das auf der Speisekarte Angebotene dem Gast serviert werden kann. Für die Bedürfnisse dieser «Fast-Food»-Restaurants haben sich in den USA eine Reihe auf diese Produktion zugeschnittene Kochapparate herausgebildet. Es sind dies rasch einsetzbar, jedoch äusserst leistungsfähig. Der Be-

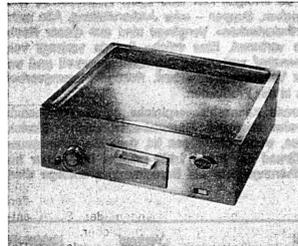
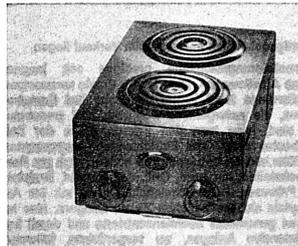
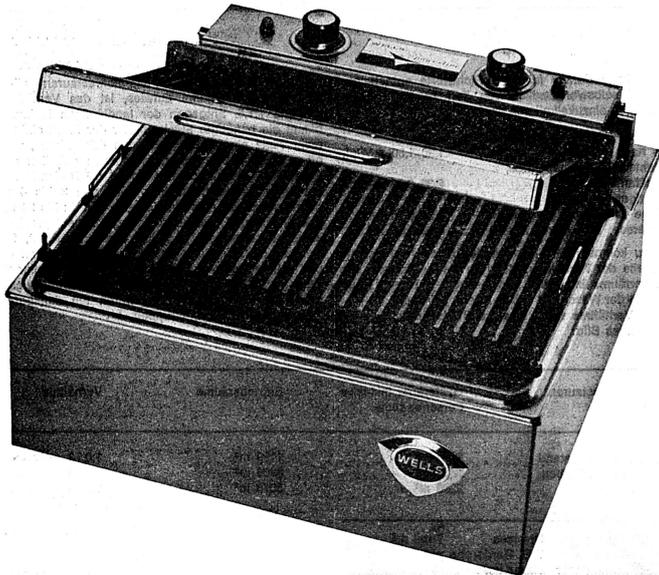
im Speed Cooker wird der Trockendampf durch speziell ausgelegte Düsen mit einem Druck von 1.2 atü über einen Dampfreiniger direkt in das Kochgut gepresst. Durch den Dampfstoss wird die das Kochgut umgebende Luftschicht über Ventile ausgeblasen und die 120° C unmittelbar auf das Kochgut übertragen. Versuche haben gezeigt, dass das Kochgut bereits gar ist, bevor der Apparat sich auf Handwärme erhitzt hat. Die Kochzeit tiefgekühlter Gemüse ist so kurz (ohne vorher aufzutauen), dass ein kontinuierlicher Service ab Speed Cooker möglich ist.

Praktische Anwendung: Standort rückseitig von Steam-Table an einem Selbstbedienungsbuffet. Anstelle von Vorkochen und Warmhalten = gezielte Produktion. Das typische Aroma, die frische Farbe bleiben den Gerichten ebenso erhalten wie alle Vitamine und Mineralien, da der eigene Saft der Speisen nicht verwässert wird. Als Exklusivität braucht dieser Dämpfer keine zerförrierten Schalen, der unverdünnte Jus kann den Gerichten beigegeben werden. Die Bedienung des Apparates ist äusserst einfach, so dass Angelernte in kurzer Zeit daran arbeiten können. Und wiederum verschwinden Pfannen und Töpfe aus dieser «Küche».

Ein schweizerischer Grossbetrieb ermittelte mit seinen Fachleuten folgende Kochzeiten und Qualitäts-Beschreibungen:

Frische feine Bohnen	3 Min.	Farbe natürlich	Geschmack gut
Bohnen tiefgekühlt (nicht aufgetaut)	3 Min.	Farbe natürlich	ausgezeichneter Geschmack
Kohliraben geschält, geschnitten	4 Min.	Farbe und Geschmack	ausgezeichnet
Blumenkohl ganz und geschnitten	2 Min.	Farbe und Geschmack	gut, trocken
Champignons	1 Min.	Farbe ohne Aenderung	Geschmack sehr gut
Karotten kleine, mittlere	12 Min.	sehr gut	
Rotkraut mariniert	9 Min.	sehr gut	
Blattspinat roh	1/2 Min.	guter Spinatgeschmack	gute Farbe
Salzkartoffeln tourniert	6 Min.	ausgezeichnet	
Poularde (1 1/2 kg)	10 Min.	ausgezeichnet, à point	

Diese Liste stellt nur einen Ausschnitt der unzähligen Möglichkeiten dar. Den Trockendampf (überhitzter Dampf ohne Wasser) liefert ein kleiner Dampfgenerator von etwa 20 x 40 x 60 cm Aussenmass. Diese Dimensionen erlauben es, ihn unten im Korpus einzubauen oder an eine Wand zu hängen. Auch bei kaltem Start ist der Generator schon nach etwa 3 Minuten zur Dampfabgabe an den Speed Cooker bereit.



griff «Counterline» deutet an, dass diese Apparate direkt im Buffet oder im Rückbuffet aufgestellt oder eingebaut sein können.

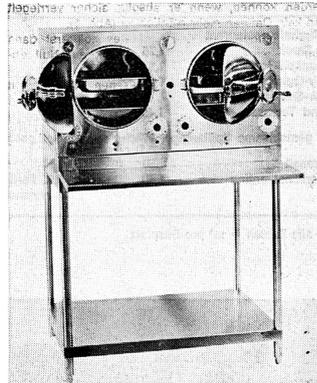
Die vorgängig abgebildeten Apparate sind lediglich ein Ausschnitt, sozusagen eine Grundausrüstung, die nach Wunsch ergänzt werden kann. Dank Baukastensystem sind beliebige Kombinationen möglich, die genau auf das Verkaufsprogramm abgestimmt, minimalsten Platzbedarf benötigen. Ein Einbau in bestehende Buffetanlagen ist möglich, oder die Apparate sind als steckerfertige Aufstellmodelle erhältlich.

Anstelle gewöhnlicher Heizplatten sind Spiralplatten auf dem Markt, die in Sekundenschnelle auf volle Heizleistung gebracht werden können. Die Friteuse mit aufklappbaren Heizelementen und wegnehmbarem Oelbehälter ist sehr einfach zum Sauberhalten. Die Griddleplatte (Bratplatte) birgt noch ungeahnte Möglichkeiten. Sie ist sozusagen das Herzstück jeder Counterline. Mit der Spezialbratfläche können Herdplatten und damit auch Pfannen und Kasserollen ersetzt werden, was die Plonge entlastet. Bei richtiger Behandlung erfolgt auch kein Anbrennen. Nur die Phantasie des Koches begrenzt die Anwendungsmöglichkeit dieses Gerätes. Der neuartige Stabgrill mit direkter und indirekter Wärmeübertragung garantiert eine präzise Markierung des Fleisches. Durch spezielle Platzierung der überhitzten Heizelemente ist deren direkte Berührung mit dem Kochgut und somit der verpönte Geruch verbrannten Fleisches ausgeschlossen. Nach wie vor sind die Bain-Marie's als Nass- und Trockenbehälter erhältlich.

Die Entwicklung dieser Apparate hat, wie man so sagen könnte, von der statischen zur dynamischen Kochmethode geführt. Beim «statischen» Kochen schirmt die das Kochgut umgebende Luftschicht gegen die in Koch-, Back- und Dampfapparaten erzeugte Wärme ab. In anderen Worten, die Masse eines ganzen Apparates muss zuerst aufgeheizt werden, bevor sich die Wärme nach und nach auf das Kochgut überträgt. Bei der dynamischen Kochmethode wird die Wärme über kraftvolles «Einströmen» des Wärmeträgers direkt auf das Kochgut übertragen. Ein besonders typischer Vertreter dieser dynamischen Kochmethode ist der Trockendampf-«Speed Cooker».

Dieser Apparat gehört in engste Beziehung mit der vorerwähnten Counterline. Es ist dies ein Hochdruckdämpfer, der in diversen Modellen erhältlich ist. Die Kochröhren sind nach der Gastronorm ausgerichtet und fassen je nach Modell 1/2, 1/3 und 1/4 Schalen. Sie haben eine entsprechende Leistungsfähigkeit von 250 bis über 1000 Portionen pro Stunde. Gemüse, Fisch, Geflügel und Fleisch, frisch oder tiefgekühlt, sind in Minuten servicebereit.

Die nachstehende Kochkombination ist trotz kleinsten Aussenmassen ausserordentlich leistungsfähig. Die beiden Speed Cooker fassen je eine 1/2 Schale. Grill, Griddle und Doppelfriteuse sind in der Abstellfläche eingebaut. Der Korpus enthält Gastro-Norm-Elemente, Brat- und Backofen sowie einen Wärmeschrank.



◀ + ▶

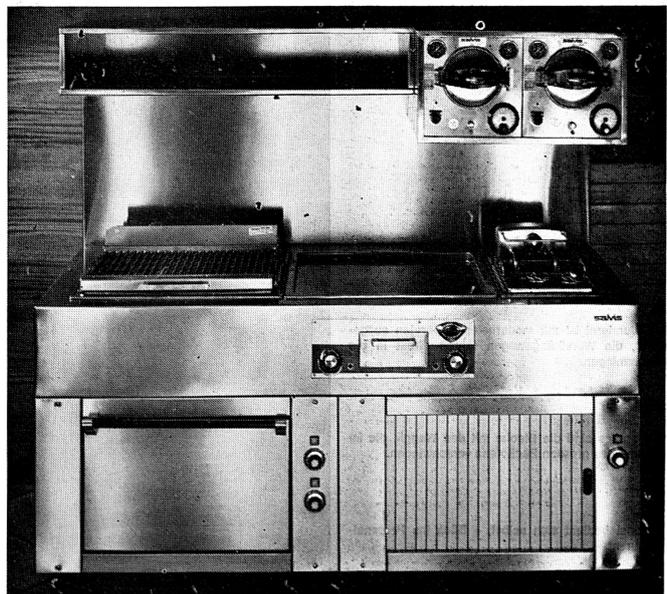
Steckerfertige Aufstellmodelle neuzeitlicher Kochapparate.

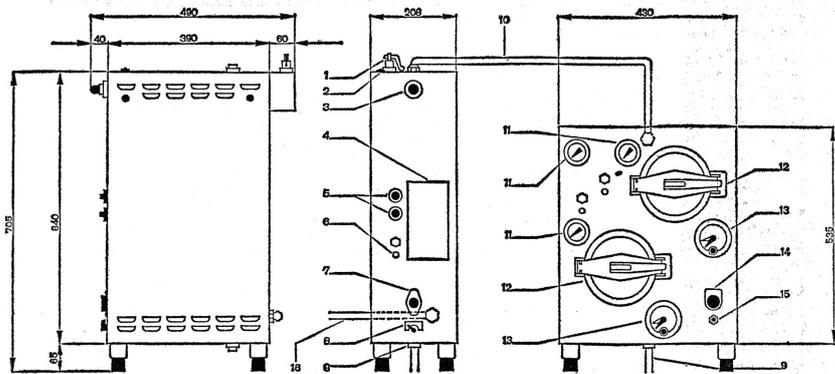
◀

Trockendampf-Speedcooker.

▼

Hochleistungsfähige Kochkombination trotz kleinsten Aussenmassen.





Schemaskizze des Generators und eines Speed-Cookers.

Beispiel einer Relaisküche in einem Grossbetrieb.

Zur besseren Verständlichkeit folgt eine Schemaskizze des Generators und eines Speed Cookers. Viele Betriebe arbeiten bereits mit solchen Counterline-Apparaten. Jede Kombination muss sorgfältig geplant und organisiert werden. Verkaufsprogramm und Platzverhältnisse bestimmen die Anlage. Besonders wichtig ist hier die «mise en place», da alles Nötige bis ins Detail auf wenigen Quadratmetern zur Verfügung stehen muss. Obwohl diese Anlagen in ihrer Kompaktheit auf den ersten Blick etwas teuer erscheinen mögen, zeigt erst die rationelle Arbeitsweise, die Einsparungen an Material, Arbeitszeit und Personal den wirklichen Erfolg.

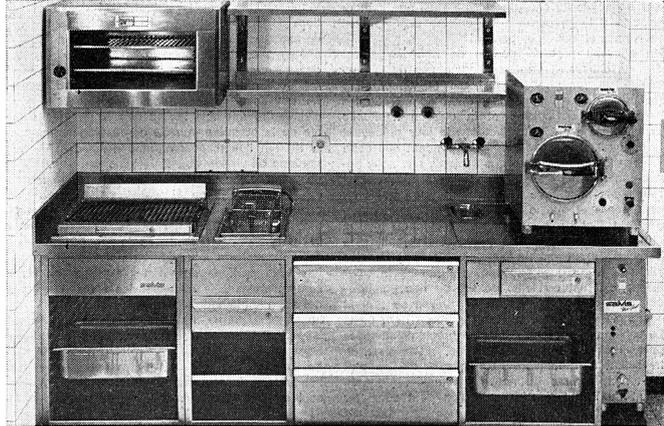
Das nachfolgende Beispiel einer Relaisküche (à la carte) in einem schweizerischen Grossbetrieb zeigt eine dieser vielen Möglichkeiten. Um die Produktionsküche zu entlasten, sowie die Präsenzzeit der Küche zu verkürzen, wurde diese Anlage geschaffen.

Grill, Friteuse, Arbeitsfläche mit kleinem Ausguss und ein Speed Cooker bilden die Hauptgruppe. Die gesamte «mise en place» ist im Korpus untergebracht. Als wichtigstes Stück der Kühlkorpus mit drei Schubladen Gastro-Norm-Grösse 2/1. Gastro-Norm-Fächer für Schalen und Bleche sowie Arbeitsschubladen vervollständigen die Anlage. Rechts aussen ist der Dampfgenerator platziert. Der Sala-

mander ist neben die Tablare an die Wand montiert.

All diese Apparate haben eines gemeinsam: Sie sind leistungsstarke «Klein»-Apparate, die durch kontinuierliches Kochen relativ kleiner Quantitäten eine sehr grosse Leistung ergeben. In den USA ist dieser Trend mit «small-batch cooking» betitelt. Eine gezielte Produktion bei höchster, gleichbleibender Qualität (Aussehen und Nährwerte), Portionenkontrolle, geringe Resten und Abfälle. Grosse Flexibilität der Küche und trotzdem kleine Platz- und Personalbedürfnisse. Diese Spezialapparate zusammen mit gut dotierten Kühl- und Tiefkühlrichtungen in unmittelbarer Nähe des Arbeitsplatzes ergeben eine rasch einsatzfähige, bewegliche Produktionsstätte, die Spitzenzeiten gut überwindet und von, die Frequenz bestimmenden Einflüssen (wie Witterung) praktisch unabhängig ist.

Damit kommt der Uebergang von den eingangs erwähnten Restaurants zu andern Verpflegungsbetrieben. Diese neuen Apparatetypen werden überall dort mit Erfolg angewendet, wo eine kontinuierliche Abgabe der Speisen erfolgt. Sei dies nun ein Grosshotel, Ausflugsbetrieb, Restaurant oder Kantine, Spital (Diätküche) oder Imbissbar. Das Baukastensystem lässt für jede Betriebsart die geeignete Kombination einplanen.



Keine Angst vor Druckkochapparaten

INFORMATIONEN FÜR DIE WIRTSCHAFTSLEITUNG

im Druckkochapparat etwas Gefährlegendes sahen. Heute dürfen wir dazu sagen: Druckkochapparate gibt es jetzt in gefälliger Gastro-Norm-Ausführung bereits ab 50 Liter Inhalt. Fabrikate, welche den neusten, strengen Bestimmungen der SUVA entsprechen, sind in jeder Beziehung sicher. Die SUVA Luzern stellt im einzelnen folgende Bedingungen:

1. Der Kochapparat soll erst unter Druck gebracht werden können, wenn er absolut sicher verriegelt und kein Öffnen mehr möglich ist (Abb. 1).
2. Ein Öffnen des Kochapparates soll erst dann möglich sein, wenn der Dampfdruck auf Null abgesunken ist.

Funktionsweise: Beim geschlossenen Kochapparat garantiert die Verriegelung eine absolut sichere Sperrung der Verschlussklappe. Diese kann nicht geöffnet werden, bevor der letzte Rest Dampf durch das Sicherheitsventil entwichen ist. Auch da wieder absolute Sicherheit selbst für ungeschultes Hilfspersonal.

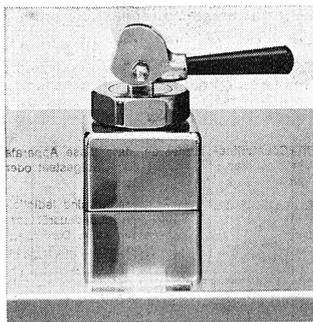
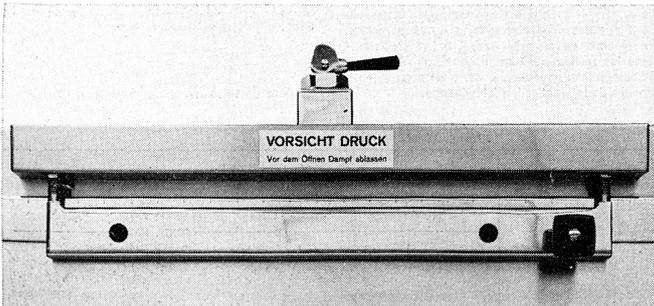


Abb. 2. Ueberdruckventil.

Der Apparat kann erst unter Druck gebracht werden, wenn er sicher verriegelt ist.

Moderner Druckkochapparat in Gastro-Norm.



Die Rationalisierung in der Hotel- und Restaurantsküche hat die Hersteller von Kochapparaten veranlasst, neue, bessere und leistungsfähige Geräte zu entwickeln, die aber etwas Anpassungsgefühl und teilweise auch technisches Verständnis erfordern, wenn sie richtig genutzt werden sollen.

Ein solches Gerät ist der Druckkochapparat, welchen wir an dieser Stelle kurz besprechen möchten. Die grossen Vorteile des Druckkochens wurden in der Metzgerbranche und in der Grossküche schon seit über 25 Jahren erkannt und befolgt. Hier kurz einige Vorzüge, die nur das Druckkochen oder sauerstofffreie Garen bietet:

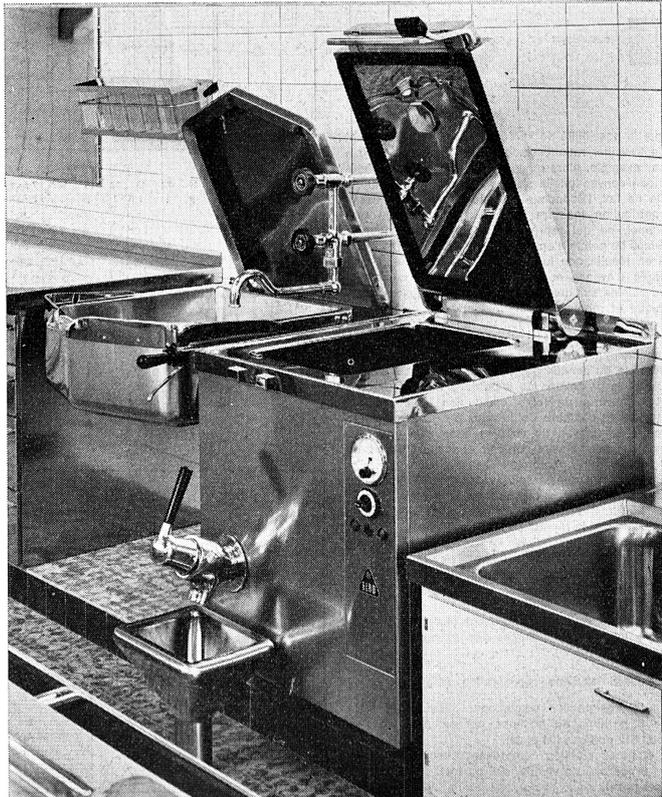
Frisches, natürliches Aussehen der Speisen durch Erhaltung der arteigenen Aroma- und Farbstoffe; kürzere Dämpfzeiten; keine Geschmacksübertragung beim gleichzeitigen Dämpfen verschiedener Gemüsearten; Vitamine und Mineralsalze bleiben weitgehend erhalten; minimaler Gewichtsverlust beim Dämpfen von Gemüse und Kochen von Fleisch.

Trotz diesen vielen Vorteilen hat sich der Druckkochapparat in der Hotelküche nur sehr langsam durchgesetzt. Vielleicht lag es an der grossen Dimensionierung und am ursprünglich komplizierten Sicherheitsmechanismus, dass viele Küchenchefs

3. Ein grossdimensioniertes Sicherheitsventil soll einen unzulässigen Ueberdruck im Apparat verunmöglichen. Dieses Ventil muss von jedermann schnell und einfach gereinigt werden können (Abb. 2 Ueberdruckventil).

Zusammenfassend möchten wir festhalten, dass Druckkochapparate, welche diese drei SUVA-Bedingungen erfüllen, als «narrensicher» bezeichnet werden dürfen, so dass ohne weiteres auch weniger gut ausgebildetes Personal zur Bedienung solcher Kochapparate eingesetzt werden kann. Die Vorteile des Druckkochens bedeuten einen wichtigen Fortschritt, denn

mit Wasser wurd' schon je gekocht mit Dampfdruck – das ist neu. Beim Kauf auf Sicherheit geachtet vermeidet Angst und Scheu.



Nouvelles possibilités de préparation et de distribution de repas pour salles de banquets

Le travail en cuisine ainsi que l'organisation du service pour des salles de banquets importantes se heurtent de nos jours encore à de nombreux problèmes. En premier lieu, les préparations en cuisine demandent des installations adéquates et onéreuses, ainsi qu'un nombre important d'employés, qui très souvent ne sont que des auxiliaires difficiles à trouver. D'autre part, le service ne peut se dérouler dans les règles, et les consommateurs doivent très souvent attendre sur les différents plats et déguster des aliments plus ou moins chauds. Les capacités du chef de cuisine ainsi que l'amour apporté à la préparation en cuisine sont souvent méconnus et mal récompensés!

Un nouveau procédé permet de remédier à cet état de choses. Il s'agit en l'occurrence de la possibilité de remettre les aliments en température (65°) juste avant le service, étant donné que les préparations en cuisine et la cuisson habituelle en elle-même ont été effectuées le jour précédant le banquet. Il faut préciser ici cependant que cette «remise en température» des aliments que nous appellerons «Régénération» ne provoque aucune altération des mets, que ce soit dans leurs goûts ou apparences et que la valeur nutritive reste inchangée. Un filet de bœuf préparé «saignant» pourra être resservi le lendemain chaud et saignant. Cette particularité est valable pour pratiquement tous les aliments, à quelques exceptions; la pomme-frite par exemple. Il est conseillé de prévoir des pommes-chips ou pommes-allumettes, lesquelles se prêtent admirablement bien à la «Régénération-Thermique». Le schéma ci-dessous démontre graphiquement les possibilités de travail en cuisine, d'une part en travaillant à la manière habituelle et d'autre part en tenant compte du nouveau procédé. (Journée allant de 7.00 h à 24.00 h.). L'on peut constater

Comme mentionné sur le schéma de service, l'on commencera à servir le potage à 12.00 h, ce qui ne présente pas de difficultés. S'imbriquant dans ce temps de distribution du potage, l'on servira également la boisson choisie.

La distribution du premier plat (par exemple hors d'œuvre froid) débutera à 12.00 h, c'est-à-dire en même temps

que la mise en route de la première «régénération» prévue.

Vingt minutes plus tard, la totalité des 1024 portions de légumes et 512 portions de pommes auront la température voulue. L'autonomie thermique de chaque plat porcelaine à fond thermique recouvert de son couvercle inox. permet de mettre largement ces portions «en attente» pendant 10 à 15 minutes.

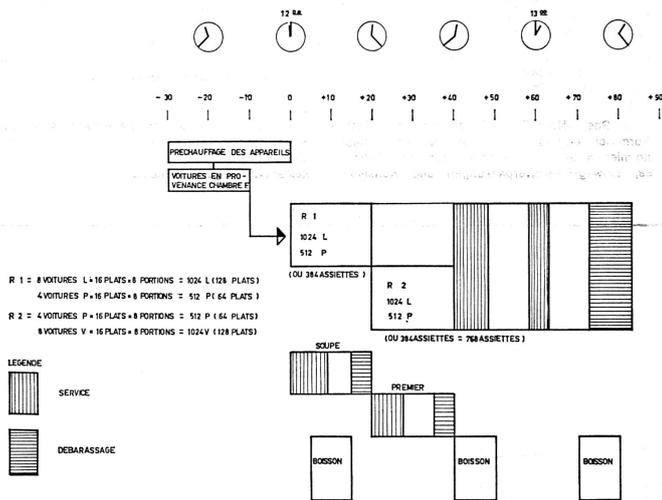
La deuxième «régénération» débutera à 12.40 h, c'est-à-dire une fois les 12 capots thermique libérés de la première fournée de 12 étagères mobiles. A 13.00 h l'on disposera donc à nouveau de 1024 portions de viande et 512 portions complémentaires de pommes. La distribution de la première fournée de 1024 portions de légumes et 512 portions de pommes pourra débuter à 12.50 h. Ces plats seront disposés directement sur les tables ainsi que les 512 portions complémentaires de pommes provenant de la deuxième fournée terminée à 13.00 h. Les 1024 portions de viande (régénération No 2) seront servies à la suite par les soins du personnel selon la méthode habituelle.

Le schéma donne les renseignements supplémentaires concernant la distribution des desserts et boissons.

La salle de banquet devra être équipée de «stations-relais». Il est prévu qu'un employé pourra servir seul environ 16 consommateurs, ce qui représente



SCHEMA DE SERVICE



environ 64 serveurs pour une salle de 1000 places. Ces données ne sont cependant valables, que si le premier plat (froid) et le dessert (froid) sont adaptés au plat de résistance. En plus il faut prévoir environ 16-32 personnes pour le service des boissons, selon le cas.

Pour un séminaire ou un congrès de moindre importance, ou un menu à prix réduit, il existe la possibilité de prévoir un service sur assiettes, la condition étant que ces assiettes porcelaine à fond thermique soient dressées également le jour de la cuisson et stockées en chambre froide avec leurs couvercles inox. Dans ce cas, la capacité totale offerte serait la suivante:

Première régénération
12 voitures à 32 assiettes chacune, soit 384 assiettes garnies.

2. Deuxième régénération
12 voitures à 32 assiettes chacune, soit 384 assiettes garnies.

Soit au total 768 assiettes garnies
Une autre variante est offerte par l'utilisation de plats en porcelaine avec fond thermique pour 4 portions. (Capacité d'une étagère-mobile = 32 plats de 4 portions avec couvercle, soit 128 portions). En résumé, ce procédé, lequel a fait ses preuves dans les restaurants d'entreprises comme dans les établissements hospitaliers, ouvre de nouvelles possibilités de rationalisation à l'hôtellerie.

Etant donné le développement démographique rapide et constant dû à notre époque et les besoins qui s'imposent de trouver des solutions valables dans tous les domaines de la vie publique, il est incontestable que cette nouvelle possibilité de travail et de distribution pour les salles de banquets sera favorablement accueillie par l'hôtellerie suisse. Ceci d'autant plus que la garantie est donnée de conserver les qualités «gastronomiques» pour des repas destinés à de grandes collectivités. A.C

▲ L'étagère mobile est introduite dans l'appareil de régénération.

◀ Schéma de service de régéthermic

▼ Schéma de mise à contribution de la cuisine

que la possibilité de «préculer les aliments» permet de travailler rationnellement entre 15.00 h et 19.30 h par exemple, alors qu'une préparation selon la méthode conventionnelle s'étage sur la journée entière. De ce fait, l'économie réalisée permet une mise à contribution moindre des installations et du personnel, ce qui représente une réduction pour le temps de pointe d'environ 30 pour cent.

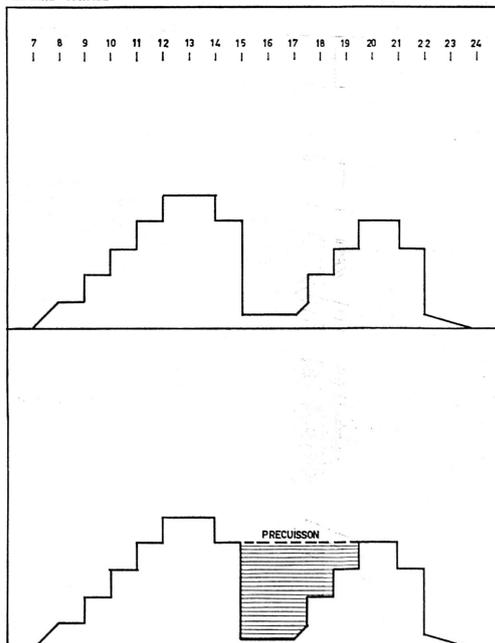
Il en résulte que la régénération des aliments préparés d'avance et qui ont été dressés également en cuisine sur des plats en porcelaine à fond thermique et recouverts par un couvercle en acier inoxydable, permet d'organiser un service donnant entière satisfaction. Le dessin ci-dessous démontre schématiquement à titre d'exemple l'organisation possible du service pour une salle de 1000 places. Les plats porcelaine de 8 portions sont dressés et recouverts de leurs couvercles inox. ont été stockés en chambre froide (plus 2-5°). Ce stockage se fait au moyen de voitures adéquates (étagères mobiles) qui peuvent contenir chacune 16 plats de 8 portions. (Voir photo étagères mobiles.)

En admettant que le service débute à 12.00 h, l'on sortira les étagères-mobiles de la chambre froide à 11.00 h. Il s'agit en l'occurrence des 24 étagères mobiles dont la répartition est la suivante:

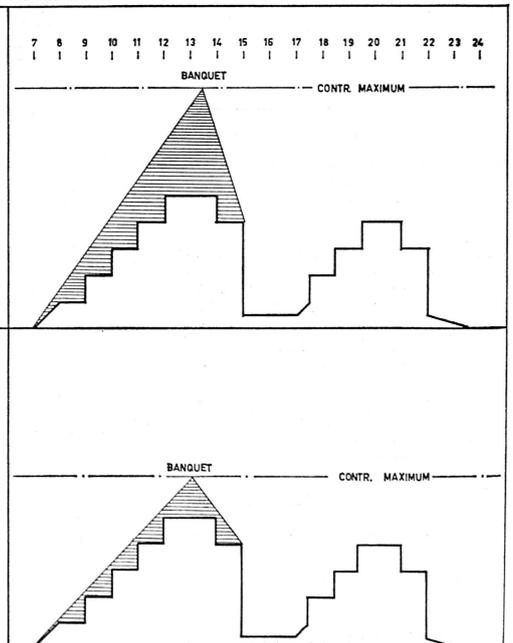
1. Pour la première «régénération»
8 étagères mobiles comprenant chacune 16 plats de 8 portions de légumes, soit au total 1024 portions (128 plats).
4 étagères mobiles comprenant chacune 16 plats de 8 portions de pommes par exemple, soit 512 portions (64 plats).

2. Pour la deuxième «régénération» (R2)
4 étagères-mobiles comprenant chacune 16 plats de 8 portions de pommes par exemple, soit au total 512 portions (64 plats).
8 étagères mobiles comprenant chacune 16 plats de 8 portions de viande, soit au total 1024 portions (128 plats).

PREMIERE JOURNEE



DEUXIEME JOURNEE



GASTRO-NORM und Euro-Palette

Antonio Trippi SHV Bern
Fridolin Forster SVG Zürich

grossen Mengen transportiert zu werden, so ergibt sich, dass zum Gastro-Norm-Grundmass der Gestellrahmen dazuzuzählen ist. Es ergibt sich folgende Rechnung:

A. Rahmen links + 2/1 Gastro-Norm Einh. + 1 Rahmen = Total rechts
Breite 35 mm + 530 mm + 35 mm = 600 mm
Tiefe 35 mm + 650 mm + 35 mm = 720 mm

B. 1/1 Gastro-Norm Einheit
Breite 35 mm + 325 mm + 35 mm = 395 mm
Tiefe 35 mm + 530 mm + 35 mm = 600 mm

Die Aussenmasse eines Behälters oder Containers betragen im Fall A 600 × 720 mm,

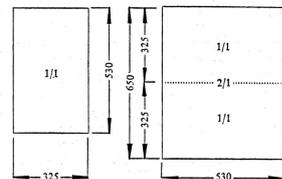
rechnet man für den Verschluss vorne noch 50 mm, so ergibt sich ein effektives Mass von 600 × 770 mm.

Im Fall B 600 × 395 mm.

Stellt man diese Masse den Palett-Unterteilungsmassen gegenüber, ergibt sich folgende Aufstellung:

Gastro-Norm Aussenmass	Palette	Differenz
A 600 × 770 mm	600 × 800 mm	0 × -30 mm
B 600 × 395 mm	600 × 400 mm	0 × - 5 mm

Als Ergebnis kann festgehalten werden, dass die Gastro-Norm unter Berücksichtigung des notwendigen Tragrahmens, Gestells oder Containers, mit den Euro-Palettmassen praktisch übereinstimmt. Folgende Zeichnung möge dies veranschaulichen:



Die Palette 800 × 1200 mm hat sich in Wirtschaft, Industrie und Transportwesen voll durchgesetzt. Sie hat den Zweck, einzelne kleine Gutstücke zu einer grossen Einheit zusammenzufassen und deren Lagerung, Transport und Verteilung zu vereinfachen. Dabei steigen mit der guten Ausnutzung der Palette deren Verwendungsmöglichkeit und der Rationalisierungsgewinn. Voraussetzung hierzu ist, dass die einzelnen Packungen dem Grundmass der Palette weitmöglichst angepasst sind.

Die Gastro-Norm ihrerseits ist eine innerbetriebliche Normierung in der Gemeinschaftsverpflegung und im Gastwirtschaftsgewerbe. Mit der immer mehr zunehmenden Verflechtung der verschiedensten Wirtschaftszweige stellt sich nun die Frage, wie sich das Gastro-Norm-Grundmass (530 × 650 mm) zum Palettgrundmass (800 × 1200 mm) verhält. Vergewärtigt man sich nun, dass Gastro-Norm-Schalen oder -Bleche eines Rahmens bedürfen, um ausserhalb des Betriebes in

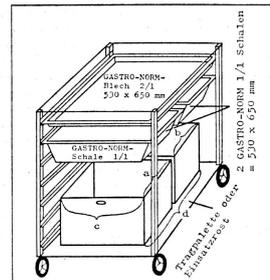
- 400 × 300 mm × 340 mm Höhe
- 500 × 300 mm × 340 mm Höhe
- 600 × 300 mm × 340 mm Höhe
- 800 × 300 mm × 340 mm Höhe
- 1000 × 300 mm × 340 mm Höhe

Alle diese palettierbaren Behälter lassen sich nun ohne weiteres in einem normalen Gastro-Norm-Transportrolli innerhalb des Betriebes transportieren, wie folgendes Schema veranschaulichen möge. Dabei muss ein geringer Platzverlust um die gestapelten Harasse oder Packungen in Kauf genommen werden, dafür können sie besser von Hand angefasst werden:

1 Gemüse- oder Früchteharasse
a + b = 600 mm
c = 400 mm

2 Getränke-Harasse
a = 300 mm
b = 300 mm
c = 400 mm

1-2 Einweg-Fleischverpackungen
Typ 40 c = 400 mm a + b = 600 mm
Typ 50 c = 500 mm a + b = 600 mm
Typ 60 c = 300 mm d = 600 mm
Typ 70 c = 300 mm d = 800 mm
150 m Ueberhang
Typ 100 c = 300 mm d = 1000 mm
300 m Ueberhang



Aus dem Gesagten kann gefolgert werden:

1. Die Gastro-Norm umfasst ein einheitliches System von Schalen und Blechen im Verpflegungssektor der kollektiven Haushaltungen.
2. Die Gastro-Norm-Einheiten sind unter Berücksichtigung der notwendigen Gestelle oder Container palettierbar im Sinne der «Goldenen Packungen», Mustertyp 1.
3. Im Gastro-Norm-Rolle können nicht nur Gastro-Norm-Schalen und -Bleche, sondern auch die neuen normierten Gemüse-, Früchte- oder Getränkeharasse, Einweg-Fleischverpackungen und Konserven-

Die Vorteile der Gastro-Norm

für den Verpflegungsbetrieb:

- Beschleunigung der Betriebsabläufe
- Vergrösserung des Stapelvolumens auf kleineren Flächen
- Verkürzung der Arbeitswege
- Vereinfachung der innerbetrieblichen Transporte
- universelle Verwendung von Transport- und Lagereinheiten

für die Herstellerfirmen:

- rationale Serienanfertigung
- preisgünstige Herstellung
- weitgehende Eliminierung von Spezialanfertigungen

für den Architekten und Küchenplaner:

- Erleichterung durch Vereinheitlichung der Planung
- Austauschbarkeit von Elementen.

Kartons innerhalb des Betriebes leicht transportiert werden.

4. Speisentransporte ausserhalb eines Verarbeitungsbetriebes können mit Gastro-Norm-Schalen in Containern palettiert erfolgen.

5. Wird palettierte Ware angeliefert, muss diese, respektive die einzelnen Behälter, Schalen oder Bleche in die betriebsinternen Gastro-Norm-Transportrollis umgeladen werden. Ein einmaliges Umladen der Behälter ist jedoch in jedem Falle notwendig, da kaum irgendwo mit der Palette bis zum Kunden respektive Gast gefahren werden kann.

6. Die Gastro-Norm kann ebenfalls im Lebensmittel-Detail- oder Grosshandel wie im Speiserverteilungssystem Anwendung finden, indem hübsche Tablett, Plateaux, Kuchenbleche oder Schalen dem Kunden oder Gast ohne weiteres präsentiert werden dürfen, zum Beispiel im Verkaufslokal, Selbstbedienung, Patisserie, Hors d'œuvre oder Salatwagen usw.

Diese 6 goldenen Regeln der Gastro-Norm lassen erkennen, dass dieses System nicht nur im Gemeinschaftsverpflegungs- und Gastwirtschaftsgewerbe, sondern ebensogut im Metzgerei- und Bäckereigewerbe wie im Lebensmittel-Gross- und -Detailhandel Anwendung finden kann, denn Gastro-Norm kann in Grosstransport und Lagerung, im innerbetrieblichen Verkehr, in der Produktion und im Verkauf an den Kunden oder Gast bestehen. Berücksichtigt man den Umstand, dass eine umfassende Anwendung der Gastro-Norm der Industrie auf Grund der festgelegten Masse eine rationelle Serienanfertigung, den Betrieben eine wesentliche Arbeitseinsparung ermöglicht, so dürfte der Gesamteffekt der Gastro-Norm von nicht unwesentlicher volkswirtschaftlicher Bedeutung sein, auch wenn nicht alle individuellen Wünsche vollständig befriedigt werden können - eine Eigenschaft, die keiner Norm eigen sein kann.

Die Relaisküche

Max Locher, Zürich

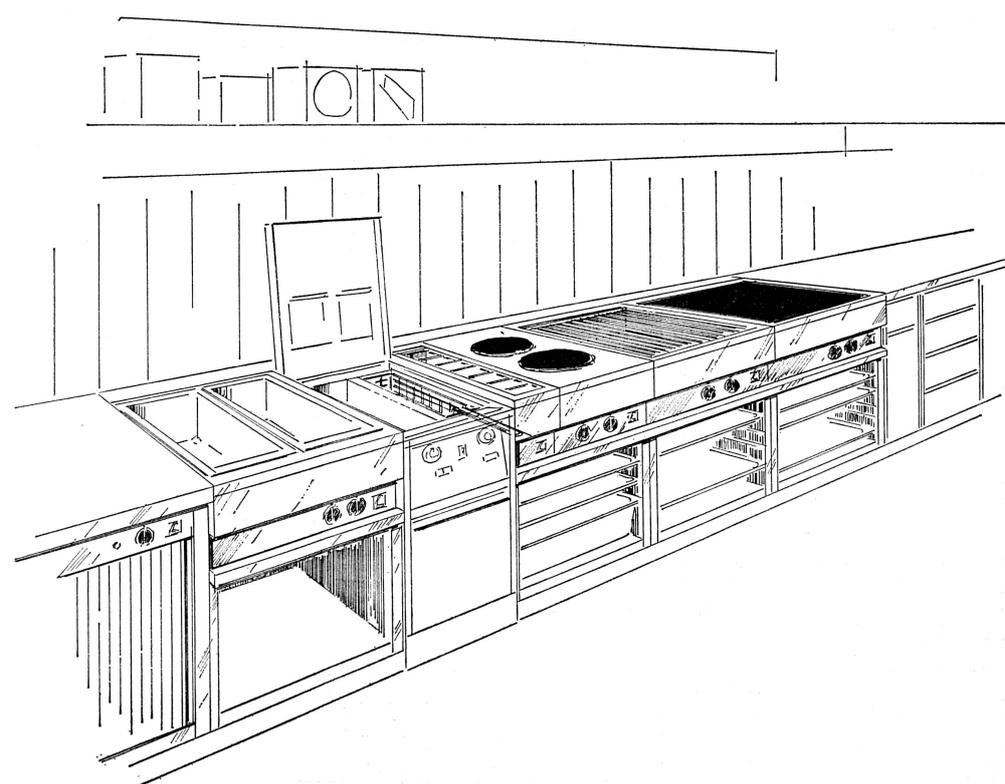
Eine von der Hauptküche versorgte, in den ruhigeren Stunden aber auch selbständig (mit weniger Personal) arbeitende A-la-carte-Küche war schon lange der Wunsch des fortschrittlichen Gastgewerbes. Wenn eine solche Relaisküche zudem noch aus Bausteinen (Normelementen) aufgebaut werden könnte, würden sich die Einsatzmöglichkeiten noch wesentlich vergrössern.

Die von einer schweizerischen, auf dem Grossküchensektor bestens bekannte Firma auf den Markt gebrachte Relaisküche entspricht den oben aufgeführten Wünschen und ist genau nach Gastro-Norm-Massen gebaut. Sowohl der einzelne Apparat wie auch mehrere Apparate nebeneinander aufgereiht, bestechen durch eine sehr gute Form. Daher können sie ohne Bedenken auch an einem vom Gast sichtbaren Ort aufgestellt werden.

Als Material wird unverwüchtlicher Chromnickelstahl verwendet, welcher mit einem sauberen Mattschliff versehen ist. Alle Schalter sind durch die elegante Bauweise der Vorderfronten sehr gut gegen Beschädigung geschützt und übersichtlich angeordnet. Unter einem wandseitigen Abdeckkanal werden bauteils die nötigen Steckdosen montiert. Nach dem Aufstellen der einzelnen Relais-einheiten sind keine Kabel und Stecker mehr sichtbar. Eine spätere Umgruppierung kann jedoch ohne Mühe selber vorgenommen werden.

Bis jetzt sind Grill, Griddle, Bain-marie (1- und 2-teilig), Rechaud, Salzstelle und Unterbauten zur Einordnung von Gastro-Norm-Schalen und -Blechen sowie zwei Wärmeschränke im Programm.

Die Planung solcher Anlagen wird durch die gleiche Firma anhand der vorliegenden Kundenwünsche ausgeführt. Das an der IGEHO 67 erstmals gezeigte Relais-Apparatprogramm wird laufend weiter ausgebaut, wobei Anregungen seitens des Gastgewerbes dabei berücksichtigt werden.



Die Abbildung zeigt die Relaisküche, wie sie an der Mustermesse 1968 ausgestellt wurde.

Die Anwendung der Tiefkühlung im Hotel

Dr. Adolf Künin, Schweizer Tiefkühl-Institut, Zürich

Die neueren Konservierungsmethoden Gefrierdrying, Bestrahlung, Tiefkühlung zielen darauf hin, dass ursprüngliche Produkte möglichst vollwertig zu erhalten. Dabei ist die Tiefkühlung von den heute gebräuchlichsten, die schonendsten Konservierungsarten, der es gelingt, **frische oder schon zubereitete Nahrungsmittel weitgehend in ihrem ursprünglichen Zustand zu behalten.**

Was ist Tiefkühlung?

Lange vor der Erfindung der Kältemaschine wusste man um die konservierende Wirkung der Kälte. Marco Polo berichtete im Jahre 1292, dass die Chinesen seit etwa 3000 v. Chr. mitten im Sommer aus Milch, Wasser und anderen Zutaten eine Art Speiseeis herstellen konnten. Griechischen Dichtern und Aeruten um 300 v. Chr. verdanken wir die ersten Hinweise auf «Gefrorenes» in Europa. Ausgangsmaterial war Gipfelschnee, den man sich durch Stafettenläufer zu den Gastmählern bringen liess und mit Wein oder Honig und Fruchtsäften zu einer Erfrischung mischte. Im alten Rom sorgte man sogar für einen Vorrat an Schnee. Man sammelte ihn im Winter in den nahegelegenen Apenninen, stampfte ihn in holzverkleideten Erdlöchern fest und deckte diese dann mit Stroh ab. Vor Gebrauch wurde der Schnee mit Honig, Rosenwasser, Früchten und Baumharz gemischt und als Delikatesse zu den Festgelagen gereicht, sehr häufig wurde auch diese Kälte zur Frischhaltung von Speisen verwendet. Aber bei diesem Kühlen, wie es auch heute noch angewandt wird (Temperaturen von 0° bis + 8° C), handelt es sich immer noch nur um eine **kurzfristige Frischhaltung** leicht verderblicher Nahrungsmittel.

Vor der Erfindung der Kältemaschinen um 1880 wurde die natürliche Kälte zum Gefrieren von Fischen verwendet. Später mischte man natürlich gewonnene Eis mit Salz und konnte damit Fische, Geflügel und andere tierische Nahrungsmittel gefrieren. Aber erst seit der Einführung der Technik des **raschen Tiefgefrierens** und dem Ausbau der Tiefkühlinfrastruktur konnte sich eine eigentliche Tiefkühlwirtschaft entwickeln.

Was passiert also beim Tiefkühlen eines Nahrungsmittels?

Der Hauptbestandteil aller leicht verderblichen Nahrungsmittel ist Wasser. Dieses Wasser kommt nicht rein vor, sondern als ungesättigte, wässrige Lösung von Salzen, Zuckern, Säuren und andern löslichen Stoffen und ist zum Teil frei in den Zellen oder interzellulären Räumen vorhanden. Es gilt nun, dieses Wasser möglichst rasch gefrieren zu lassen, damit sich kleine Eiskristalle bilden. Dazu sind tiefe Temperaturen und hohe Gefrierleistungen notwendig. Wenn der Gefrierprozess langsam vor sich geht, entstehen relativ grosse Eiskristalle, die das Gewebe verletzen. Dadurch kann die Flüssigkeit austreten und es gehen wertvolle Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe verloren. Ein solches Produkt würde strohig und fade schmecken.

Wenn der grösste Teil des Wassers im Nahrungsmittel zu Eis erstarrt ist, wird die zerstörende Tätigkeit der mit blossen Auge nicht erkennbaren Mikroben und Enzyme gestoppt. Der Abbau des Vitamingehaltes und der Nährstoffe ruht nahezu oder ist doch sehr stark verlangsamt.

Da die Tiefkühlung möglichst rasch nach der Ernte, nach der Schlachtung oder nach dem Fang vorgenommen wird, sind Tiefkühlprodukte nach dem Auftauen meist frischer als die sogenannten Frischprodukte, weil diese erwähnte Prozedur den ursprünglichen Zustand festhält.

Aber die Qualität eines Tiefkühlproduktes hängt von verschiedenen Faktoren ab: Eignung des Produktes zum Tiefgefrieren, Zustand der Rohware im Zeitpunkt der Verarbeitung, Sachgemässe Vorbereitung und Vorbehandlung Art des Tiefgefrierens.

Verpackung der Produkte für die Lagerung, Aufrechterhaltung der Tiefkühlkette von der Produktion bis zum Konsum, Art der Zubereitung.

Jeder Hotelier oder Restaurateur, der Tiefkühlprodukte verwendet oder selber leicht verderbliche Nahrungsmittel tiefkühlt, muss sich darüber klar sein, dass die Beachtung aller oben erwähnten Punkte notwendig ist, um ein optimales Tiefkühlprodukt zu erhalten.

Im folgenden sei deshalb auf einige spezifische Punkte hingewiesen, die der Hotelier besonders zu beachten hat; zudem werden die vielfältigen Tiefkühlmöglichkeiten angedeutet, die dem modernen Küchenchef zur Verfügung stehen.

Tiefkühlgeräte und Einrichtungen

Zum Tiefkühlen von Nahrungsmitteln und zum Lagern von Tiefkühlprodukten über längere Zeit sind Geräte mit einer Kälteleistung erforderlich, die Temperaturen von **mindestens -18° C und tiefer erreichen und stets einhalten können.**

Für ein Hotel kommen folgende in Frage:

- Tiefkühl- oder Gefriertruhe
- Tiefkühl- oder Gefrierschrank
- Gemeinschaftsgefrieranlage
- Echtes Tiefkühlfach im Kühlschrank (beschränkt)
- Tiefkühlzelle

Die **Tiefkühltruhen** sind wegen ihrer einfachen Konstruktion in der Anschaffung und im Betrieb relativ preisgünstig. Pro 100 l Truheneinhalt können (je nach Art und Verpackung) 60 bis 70 kg Tiefkühlprodukte gelagert werden.

Die **Tiefkühl- oder Gefrierschränke** bieten dank ihrer Konstruktion mit Tablern, Ausziehkörben oder Schubladen eine gute Uebersicht und erlauben eine rasche Bedienung. Der Anschaffungspreis ist etwas höher als bei den entsprechend gleich grossen Truhen. Pro 100 l Schrankinhalt können (je nach Art und Verpackung) etwa 50-60 kg Tiefkühlprodukte eingelagert werden.

Die **Gemeinschaftsgefrieranlagen** werden mit unterschiedlich grossen Mietflächen von 50, 100, 200 und mehr Liter Inhalt gebaut. Sie verlangen vom Mieter keine speziellen Unterhaltsarbeiten. Pro 100 l Mietraum können, wie beim Tiefkühltschrank, etwa 50-60 kg Tiefkühlprodukte eingelagert werden.

Viele Kühlschränke haben ein **echtes, abgeschlossenes Tiefkühlfach**. Ein solches muss konstante Temperaturen von -18° C aufweisen. Diese Art Tiefkühlmöbel kommt im Hotelbetrieb nur beschränkt, vor allem in sehr kleinen Betrieben zu Anwendung. Bei einem grossen Bedarf an Tiefkühlräumen empfiehlt sich der Bau einer **Tiefkühlzelle**. Dabei unterscheidet man fest mit dem Bau verbundene und demontierbare Einrichtungen. Eine zweckmässige Inneneinrichtung ist dabei vorzusehen. Dies erlaubt nämlich eine gute Ordnung und Uebersicht. Je nach Höhe und Einrichtung dürfte bei Zellen der Ausnutzungsgrad bei 25-35 Prozent liegen, d. h. pro m³ Rauminhalt können je nach Art und Verpackung 250-350 kg Ware gelagert werden.

Die **notwendige Grösse** einer Tiefkühlrichtung hängt vom Charakter des Betriebs und von der Betriebsorganisation ab. Ausschlaggebend ist, ob nur Tiefkühlprodukte gelagert werden oder ob dazu grössere Mengen frischer Nahrungsmittel eingefroren werden.

Bei ausschliesslicher Lagerung von Tiefkühlprodukten ist die Liefermöglichkeit festzulegen. Ein abgelegener Betrieb ist eher darauf angewiesen, einen grösseren Vorrat an Tiefkühlprodukten anzulegen, als jener Betrieb, der nahe beim Lieferanten ist. Beim Betrieb, der viele frische Nahrungsmittel selber tiefgefriert, gilt es zu unterscheiden, ob er ausschliesslich Saisonprodukte fürs ganze Jahr auf Vorrat legen will, oder ob er für den laufenden Bedarf (vorgekochte Menüs, Bäckereiprodukte u. a. m.) Nahrungsmittel tiefgefriert. Der Platzbedarf für die anfallenden Saisonprodukte kann sehr gross sein. Für Hotels bestehen noch keine generellen Richtlinien. Der notwendige Raumbedarf für Tiefkühlgeräte muss von Fall zu Fall berechnet werden. Als Hinweis seien immerhin die im Moment geltenden Empfehlungen für Privathaushalte angeführt. Hier wird folgende Grössenordnung empfohlen:

50-80 l Inhalt pro Person für einen Stadthaushalt oder Haushalt mit teilweiser Selbstversorgung.

80-120 l Inhalt pro Person für einen Haushalt mit weitgehender Selbstversorgung.

Nie soll ein Tiefkühlgerät zu klein gewählt werden, denn mit wachsender Kenntnis der sich bietenden Möglichkeiten steigt auch der Raumbedarf.

Die **Leistungsfähigkeit** eines Tiefkühlgerätes hängt von der Isolation und der Stärke der Kältemaschine ab. Zur Einstellung und Einhaltung der gewünschten Lagertemperatur haben alle Tiefkühlgeräte einen Temperaturregler (Thermostaten). Geräte, die sich speziell zum Einfrieren von Nahrungsmitteln eignen, weisen oft eine separate Schnellgefrierereinrichtung auf. Es gibt Geräte, die zusätzlich mit einer optischen oder akustischen Signalanlage ausgerüstet sind.

Tiefkühlgeräte haben je nach Konstruktion und Grösse eine unterschiedliche **Gefrierleistung**. Als minimalste Menge müssen pro 100 l Geräteinhalt innert 24 Stunden 7 kg Frischprodukte eingefroren werden können. Viele Geräte weisen höhere Leistungen auf. Ueber die spezifische Gefrierleistung gibt die Gebrauchsanweisung des Gerätes Auskunft.

Für einen Betrieb, der grössere Mengen Nahrungsmittel eingefriert, empfiehlt es sich, eine spezielle Einrichtung mit sehr hoher Kälteleistung vorzusehen.

Die Tiefkühlgeräte sollten nach Möglichkeit in einem kühlen, trockenen und staubfreien Raum mit guter Luftzirkulation **aufgestellt werden**. Beim Hotelbetrieb muss aber besonders die leicht bedienbare und rationale Handhabungsmöglichkeit berücksichtigt werden. Bei freistehenden Möbeln ist wegen der notwendigen Luftzirkulation ein Wandabstand von

etwa 10 cm einzuhalten. Die **erforderliche Lager-temperatur von -18° C** ist regelmässig mit einem Thermometer zu kontrollieren. Dünne Reifschichten sind von Zeit zu Zeit mit einem Plasticspachtel oder einer weichen Bürste (kein Metall) zu entfernen. Bei dickerer Eisbildung (1 cm) muss die Tiefkühltruhe abgetaut und gründlich gereinigt werden.

Der Stromverbrauch beträgt im Jahresdurchschnitt etwa:

1,5-3 kWh pro Tag bei Geräten bis zu 250 l Bruttoinhalt

3-5 kWh pro Tag bei Geräten bis zu 500 l Bruttoinhalt

Kurze Stromunterbrechungen oder kleinere Störungen, die innert wenigen Stunden behoben werden können, haben auf die Tiefkühlprodukte keinen nachteiligen Einfluss. In einem stark mit Tiefkühlprodukten gefüllten Gerät steigt die Temperatur nur sehr langsam.

Bei Störungen sind Deckel oder Türe des Apparates nicht zu öffnen. Zuerst stelle man fest, ob nur ein kurzer Stromunterbruch im Netz die Ursache ist (diese dauert erfahrungsgemäss nur kurze Zeit). Dann ist zu kontrollieren, ob der Stecker eingesteckt, die Sicherungen in Ordnung und der Schalter oder Thermostat richtig eingestellt sind.

Erst nach dieser Kontrolle soll der Servicedienst benachrichtigt werden.

Verpackungsmaterial

Die richtige Verpackung hat auf die Qualität der Tiefkühlprodukte einen sehr grossen Einfluss. Grundsätzlich müssen alle Nahrungsmittel und Gerichte, die zum Einfrieren bestimmt sind, verpackt werden. Auch bei kurzfristiger Lagerung ist dies notwendig. Der Zweck der Verpackung ist, das Produkt vor Luftberührung, Fremdgeruch und Austrocknen zu schützen.

An die Verpackung muss deshalb folgende Anforderung gestellt werden: geruchlos, luftundurchlässig, säure- und fettresistent, solid, kältebeständig, flache Einheiten.

Was gibt es für Verpackungsmaterial? Praktisch sind die verschiedenartigen **Behälter wie Dosen aus Polyäthylen**; diese müssen vom Fabrikanten als zur Tiefkühlung geeignet erklärt werden. Harte Dosen können bei Kälte brechen. Gut ist es, auf die Verschlussbarkeit des Deckels zu achten.

Pergabecher bestehen aus festem Karton, welcher mit einer dünnen Wachsschicht belegt ist. Eindrückdeckel aus gleichem Material dienen als Verschluss. Diese eignen sich vor allem für den einmaligen Gebrauch (Wegwerfbehälter).

Aluminiumbehälter sind in verschiedenen Formen und Grössen erhältlich, sie lassen sich einfach und rasch schliessen und können mehrmals verwendet werden. Vorteilhaft für den Hotelbetrieb ist, dass sie gut zum direkten Backen und Auftauen sowie Erhitzen von tiefgefrorenen Nahrungsmitteln verwendet werden können.

Einmachgläser, wie alte Sterilisiergläser, Büllacher- und Konfitürengläser können ebenfalls gute Dienste leisten. Mit Vorteil werden Gefässe mit weitem Hals verwendet. Als Verschluss dienen die dazugehörigen Deckel, die mit Spezialklebstreifen festgemacht werden.

Joghurtbecher aus Plastik und Glas sind willkommene Helfer für kleine Portionen, wie Küchenkräuter, Tomatenmark, Bouillon, Konzentrate usw. Zum Verschiessen können Alufolien verwendet werden.

Beutel sind zum Tiefgefrieren ebenfalls vorteilhaft. **Plasticsäcke** müssen eine Dicke von 0,05 mm aufweisen, sie müssen reissfest, luftundurchlässig und unbedingt geschmacklos sein.

Autoscheinbeleuchtung
Injektionspumpe
Injektionspumpe
Injektionspumpe

Problematik

In unserem Land gehört es zur Tradition, dass ein Hotel- und Restaurantbetrieb seinen Gästen gesunde, preiswürdige und schmackhafte Speisen vorsetzt. Doch werden die meisten Unternehmen mit vielfältigen Problemen, die für unsere heutige Zeit typisch sind, konfrontiert. Zu den wichtigsten gehören die folgenden:

- Die **zusammenhängende Arbeitszeit** mit kurzen Mittagspausen zwingt immer mehr Leute, ihr Mittagssmahl auswärts einzunehmen.

- Die **Erwerbstätigkeit** von Mann und Frau veranlassen viele Personen, ihre Hauptmahlzeit während der Woche auswärts einzunehmen und zu Hause sich mit einem «Snack» zu begnügen.

- Der **steigende Lebensstandard** erlaubt es immer mehr Leuten, zum Vergnügen auswärts zu essen.

- **Saison, Ausflugs- und Bergrestaurants** sollten sozusagen «auf Abruf» jederzeit bereit sein, Ausflügler und Sportler innert kurzer Zeit eine gute Verpflegung zu vernünftigen Preisen zu liefern. Andererseits ist es so, dass die **heutige Ernährungssituation** gekennzeichnet ist durch die immer grösser werdenden Entfernungen zwischen Produzenten und Konsument. Das Rohmaterial kommt oft von recht grossen räumlichen und zeitlichen Distanzen, so dass frische Nahrungsmittel im engsten Sinne des Wortes, also solche mit dem ursprünglichen Nährgehalt und Vitamingehalt, immer weniger vorhanden sind.

Qualifizierte Mitarbeiter stehen immer weniger zur Verfügung. Dies ist bedingt durch die zeitgerechte, kürzere Arbeitszeit und die grössere Anzahl der notwendigen gewordenen Verpflegungsbetriebe.

Die **Menupreise** sollten über eine möglichst lange Zeitperiode gleichbleibend sein, da das Drucken von Menukarten stets mit grossen Kosten und Umtrieben verbunden ist.

Halbarmachen von Lebensmitteln

In unseren Breitengraden sind wir darauf angewiesen, leicht verderbliche Nahrungsmittel durch gewisse Methoden während längerer Zeit haltbar zu machen.

Bekannt sind die bisher angewandten Konservierungsmethoden, wie z. B.: Sterilisieren, Pasteurisieren, Trocknen, Salzen, Pökeln, Räuchern, Einsäuern, Zuckern usw.

Bei einem Grossteil der aufgezählten Arten müssen wir eine Veränderung des Produktes in Kauf nehmen. Das konservierte Produkt entspricht oft nicht mehr der ursprünglichen Vollwertigkeit. Der Verlust kann sich manifestieren in Form eines Abbaus an Vitaminen, einer Einbusse an Qualität, einer Veränderung von Farbe und Geschmack. Es ist aber auch zu erwähnen, dass ein Rohprodukt durch die Konservierung in der Weise verändert wird, dass ein verbessertes, ansprechendes Produkt entsteht (z. B. Bündnerfleisch, Rauchwurst, Schinken).



Siedbeutel eignen sich zum Einfüllen von Tiefkühlprodukten, die im Wasserbad wieder aufgetaut und heiss gemacht werden können.

Die **Follen** sind ein beliebtes Verpackungsmaterial. Diese eignen sich zum Verpacken von unförmigen Gefriergeräten, wie Fleischstücke, Geflügel, Fisch und grosses Gebäck, weil sie sich der Form des Nahrungsmittels anschmiegen. Zu empfehlen sind die **Spezialtiefkühlalufolie** oder eine gute **Polyäthylfolie**.

Zum **Festhalten von Deckeln** und zum **Beschriften des Inhaltes** sind kaltebeständige Klebstreifen zu verwenden. Zum Verschliessen der Beutel gebrauche man Plastikklammern, Gummibänder, Klebstreifen, Verschlussstreifen und Metallstäbchen.

Da **Jedes Paket** mit dem Datum, Inhalt und Gewicht beschriftet werden sollte, sind dazu **wasserbeständige Filzstifte** zu empfehlen.

Das Selbereinfrieren von Nahrungsmitteln

Die meisten Gemüse, Früchte und Beeren mit nur wenigen Ausnahmen können im eigenen Betrieb tiefgefroren werden. Bei eigener Anpflanzung ist auf **geeignete Sortenwahl** zu achten. Das weilt können frisches Schlachtfleisch, Poulets, Fische (bei uns nur Süswasserfische), Gebäck und fertige Gerichte tiefgefroren werden. Nur erstklassige, gesunde Ware darf tiefgefroren werden. Gemüse und Früchte erntet man, wenn sie die Esreife erreicht haben, und achtet darauf, dass sie noch gartenfrisch vorbereitet und tiefgefroren werden. Die Produkte werden koch-, brat- oder genussfertig vorbereitet und tiefgefroren.

Um zu einem befriedigenden Resultat zu gelangen, sind einige Punkte zu berücksichtigen, die aber in diesem Rahmen nur angedeutet werden können. Das **Gemüse** muss man rüsten, kurz blanchieren, abkühlen, trocknen und verpacken. Nicht blanchiert werden: Gurken, Peperoni, Küchenkräuter. Die Lagerzeit des selber eingefrorenen Gemüses beträgt 9-12 Monate.

Früchte und Beeren können, entsprechend der späteren Verwendung, roh, ohne jegliche Beigabe, eingefroren werden, oder man fügt Zucker oder Zuckersirup bei. Das Kernobst muss blanchiert werden. Diese Produkte können 9-12 Monate gelagert werden.

Da **tiefgekühltes Fleisch** 4-8 Monate gelagert werden kann, halten mehr und mehr Hotelbetriebe davon einen ständigen Vorrat. Mit Vorteil wird möglichst mageres Fleisch von jungen Tieren verwendet. Bei Eigenschlachtung muss das Fleisch gut abgehungen und ausgereift sein. Bei Fleisch vom Metzger muss darauf geachtet werden, dass es nicht schon einmal tiefgefroren war. Das Fleisch soll in Portionen geschnitten, verpackt und so tiefgefroren werden.

Die **Fertigerichte** müssen in erkaltem Zustand verpackt und sofort tiefgefroren werden. Sie sind nur knapp gar zu kochen, leicht zu würzen und Saucen eventuell erst nach dem Auftauen binden. Die selber zubereiteten tiefgekühlten Fertigerichte sollen nicht länger als zwei Monate aufbewahrt werden.

Backwaren tiefzufrieren ergibt dem Hotelbetrieb die Möglichkeit, seinen Gästen jederzeit frische Ware anbieten zu können. Die Lagerzeit beträgt 1-3 Monate.

Es können sowohl Teige tiefgefroren werden (Blätterteig, Kuchenteig, Quetscheteig, Rührteig) wie auch fertig gebackene Produkte (Biscuittorten, Rührteigkuchen, Zuckerteigboden, Hefengebäck, Brot, Brötli, Gipsfeli, Weggeli).

Rasches Tiefgefrieren und anschliessend konstante Lagertemperaturen von mindestens -18° C und tiefer sind für die Qualität der selber eingefrorenen Produkte ausschlaggebend.

Dies wird erreicht durch:

- Bilden flacher, kleiner Pakete
- Einfrieren an kältester Stelle des Tiefkühlgerätes, in Truhe: an Seitenwänden, auf Boden, im Vorgefrierfach

in Zelle: bei der Kältequelle.

Es soll nur soviel auf einmal tiefgefroren werden, wie es gemäss Gebrauchsanweisung des Tiefkühlgerätes zulässig ist, also entsprechend der angegebenen Gefrierleistung.

Industriell hergestellte Tiefkühlprodukte

Tiefkühlprodukte, die von den speziell dafür eingerichteten Firmen hergestellt werden, zeichnen sich im allgemeinen durch folgende Merkmale aus:

- Es sind qualitativ hochstehende Nahrungsmittel; denn es werden die besagten Sorten verarbeitet und in den richtig vorgeschriebenen Anlagen hergestellt.
- Sie sind küchenfertig zubereitet; aller Abfall wird zum voraus weggeschritten, die Hotelküche kann also mit dem Nettogewicht rechnen.
- Sie sind preiswürdig; da die Produkte während ihrer Saison geerntet und zubereitet werden.
- Fertigerichte und Spezialitäten sind so zubereitet, dass ein einfaches Auftauen, Erwärmen und Servieren möglich ist.

- Eine vielfältige Auswahl ist vorhanden, da neben inländischen Produkten auch ausländische Spezialitäten zur Verfügung stehen.
- Die ständige Überwachung der Qualität und des Nährgehaltes durch eigene Labors garantiert ein konstantes und optimales Qualitätsniveau.

Da auch hier die Aufrechterhaltung der Tiefkühlkette für die Qualität aller Tiefkühlprodukte von ausschlaggebender Bedeutung ist, sind von der Hotelküche folgende Punkte zu beachten:

- Die Tiefkühlprodukte sind bei der Anlieferung sofort ins Tiefkühlgerät zu versorgen.
- Eine längere Lagerung ist nur möglich bei Temperaturen von -18° C und tiefer (Fertigerichte, Glace und Eiscream mindestens -20° C)
- Die Temperatur ist mit einem Thermometer zu überwachen.
- Die Rotation der Tiefkühlprodukte ist zu beachten
- Die Pflege des Tiefkühlgerätes darf nicht vernachlässigt werden (Reinigung, Entfernung der Reifansätze).

Die in der Schweiz erhältliche Auswahl an industriell hergestellten Tiefkühlprodukten ist sehr vielfältig. Zu erwähnen ist auch die reichhaltige Auswahl an Glace und Eiscream.

Im folgenden sei das in der Schweiz erhältliche Tiefkühlproduktesortiment für Grossverbraucher (Spezialpackungen) aufgeführt. Wenn die Liste auch nicht Anspruch auf Vollständigkeit erheben kann, so gibt sie trotzdem einen eindrucklichen Hinweis auf die erwähnte vorhandene Reichhaltigkeit.

Bei **Gemüse** gibt es tiefgekühlt: Artischockenherzen und -böden, Auberginen, Blumenkohl, Bohnen (sehr fein, fein, mittelfein, geschnitten), Butterbohnen (grün-gelb), Kernbohnen (klein, mittel), Broccoli, Erbsen (sehr fein, fein, mittelfein), Gartenerbsen, Erbsen mit Karotten, Erbsen mit Silberzwiebeln oder Champignons, Lattich, Maiskörner, Maiskolben, Peperoni dreifarbig, Petesilla, Ratatouille, Rosenkohl, Rotkohl, Salatgurken, Schwarzwurzen, Spinat (in Blättern, gehackt, fixfertig), Stangenspargeln, Succotash, Suppengemüse, Suppengrün, Tomaten.

Von **Früchten** sind erhältlich: Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen ganz und entsteint, Melonen, Zwetschen

sowie Fruchtmark von: Aprikosen, Erdbeeren, Himbeeren

Noch zu wenig bekannt sind die ausgezeichneten Fruchtsäfte von: Ananas, Grapefruit, Orangen, Orange/Grapefruit, Zitronen (konzentriert) und von Brombeeren, Cassis, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Weissel und Zitronen (unkonzentriert).

Beliebt sind **Fische**

selen sie roh: Dorschfilets, Eglifilets, Flundernfilets, Graysolefilets, Goldbuttfilets, Haddockfilets, Seelachsfilets, Wittlingfilets, Regenbogenforellen, Solefilets

oder paniert: Dorsch, Goldbutt, Seelachs, Grilllets, Fischstäbchen und Sticks (roh und vorgebacken).

Auch Fischgerichte finden Anklang wie: Fischkroketten, Fisch-Snacks (verschiedene Arten), Fisch-Crème-Suppe

sowie Krustentiere: Crevetten, Scampis geschält, Muscheln, Schnecken.

Einen grossen Aufschwung nehmen Spezialitäten wie Apfelmuchen, Chäspätzli, Gnocchi, Knöpfli, Lasagne, Marroni (Purée, ganz geschält), Pizza, Ravioli, Kartoffeln (Pommes Dauphine, Pommes frites, Karoffelkroketten).

In der Hotelküche ist das **tiefgekühlte Geflügel und Geflügelspezialitäten**, wie Poulets, Poularden, Suppenhühner, Enten, Truten, Gänse, Geflügelteile, Truthahnrollen, Pouletkuchen, La Ballotine u. a. m. schon seit geraumer Zeit bekannt.

Auch **tiefgekühltes Wild** ist keine Neuheit. Da gibt es z. B. Kaninchen, Reh, Hasen, Bündner Wildschnizel (Hirsch, Reh, Gemse, Wildschwein, Steinbock) und Bündner Wildpfeffer fixfertig (Hirsch, Reh, Gemse, Wildschwein, Steinbock, Hase, Murmeltier). Weniger bekannt sind die erhältlichen **tiefgekühlten Fleischportionen**, seien es solche mit rascher Zubereitung wie Schweinsplätzli paniert, Spessli, Adrio, Entrecôte, Kalbs- und Schweinsschnitzel, Schweinskoteletten u. a. m. oder solche mit langer Zubereitung, wie Osso bucco, Schweinsbraten, Schweinsragout, Rindsragout, Siedfleisch, Hackbraten.

Die **Fertigmenüs und Menubestandteile** werden in der Schweiz im allgemeinen in folgender Verpackung angeboten:

- in Siedbeutel
- in Aluminiumschalen

Zudem sind sie in verschiedenen Grössen (Portionen) erhältlich. Das Angebot besteht aus **über 30** verschiedenen Fleischgerichten sowie **14 Gemüsen und Zutaen**.

Bei Glace, Eiscream und Sorbets gibt es über 15 verschiedene Aromen in Behältern von 2-7 l, sowie die verschiedensten Torten, Bomben, Coupes und Spezialitäten. Dieses reichhaltige Angebot zeugt von der eindrucklichen Leistungsfähigkeit der schweizerischen Tiefkühlindustrie, die damit versucht, jedem Hotelier und Restaurateur ein passendes Produkt anzubieten.

Die Zubereitung und der Service von Tiefkühlprodukten

Bei der Behandlung und Zubereitung von Tiefkühlprodukten müssen ebenfalls gewisse Punkte berücksichtigt werden. Grundsätzlich muss bei der Zubereitung kein Unterschied gemacht werden, ob es sich um eigen hergestellte oder um industriell hergestellte Tiefkühlprodukte handelt.

Bei der Zubereitung ist klar auseinanderzuhalten, ob es sich um tiefgekühlte Rohprodukte, vorbereitete Produkte, Fertigerichte handelt.

Bei der Kalkulation und beim Festlegen der Quantitäten muss man sich stets bewusst sein, dass Tiefkühlprodukte pflanzenfertig zubereitete Nahrungsmittel sind, es sind also Nettoprodukte.

Im folgenden seien stichwortartig die Grundregeln in Erinnerung gerufen:

Gemüse ist wie folgt zu behandeln:

lose gefroren: in gefrorenem Zustand in kochendes knapp bemessenes Salzwasser geben und siedeln. Empfindliches Gemüse wie Broccoli nur ziehen lassen. Tiefgekühltes Gemüse braucht 1/2 bis 1/2 weniger lang als gleiche Frischprodukte

«Blockgemüse» (z. B. Spinat, zubereiteter Rotkohl): kleinere Mengen können unaufgetaut in wenig Salzwasser gegeben werden. Grössere Mengen soll man auf- oder antauen lassen.

«Salat (Gurken, Peperoni): Die in Scheiben geschnittenen Salate lässt man im Kühlschrank auftauen und übergiesst sie vor dem Servieren mit Salatsauce.

Bei **Früchten** achte man auf folgendes:

Für den Rohgenuss: Zugedeckt langsam, wenn möglich im Kühlschrank auftauen lassen.

Schnellverfahren: in gut verschlossenem Polybeutel in fließendem, kaltem Wasser auftauen lassen. Wichtig: Nur vollständig aufgetaute Früchte servieren.

Fürs Backen: Früchte müssen im tiefgekühlten Zustand auf den Teig gelegt werden, sofort im heissen Ofen backen.

Für Kompott: Tiefgekühlte Früchte sind in kochenden Sirup zu geben und sorgfältig zu pochieren.

Für Konfitüre: Früchte in gefrorenem Zustand mit der üblichen Zuckermenge in die Pfanne geben, auf- und einkochen.

Fruchtmark muss zur Verarbeitung nur angetaut werden.

Bei **Fruchtsäften** ist zu unterscheiden zwischen konzentrierten und unkonzentrierten. Das tiefgefrorene Konzentrat wird mit drei Teilen Wasser vermengt, verührt und gleich serviert.

Der unkonzentrierte Fruchtsaft soll zugedeckt aufgetaut werden. Im Schnellverfahren können sie in verschlossenem Beutel in fließendes, kaltes Wasser gelegt werden.

Bei **Fischen und Krustentieren** gilt es folgendes zu beachten:

Einzelfilets (Flundern, Goldbutt, Wittling): Diese muss man antauen lassen, bis man sie voneinander lösen kann, nachher werden sie nach Belieben gebacken oder gedämpft.

Im **Schnellverfahren** können sie unter fließendem, kaltem Wasser angetaut werden.

Filet im Block gefroren: Den noch gefrorenen Block in Tranchen schneiden, wenn möglich soll man dazu ein spezielles Sägemesser verwenden; die noch gefrorenen Tranchen kann man sofort nach Belieben backen oder dämpfen.

Forellen: blau: Diese können im gefrorenen Zustand in den Sud gegeben werden. Wenn man sie biegen will, muss man sie antauen lassen, um Kopf und Schwanz zusammenbinden zu können.

gebacken: Dazu muss man sie unbedingt auftauen lassen.

Lose gefrorene Fische (panierte Fischstäbchen und Sticks): Diese direkt in heisses Öl geben und beidseitig goldgelb braten:

wenn vorgebacken: beidseitig je 2-3 Minuten wenn roh: beidseitig je 4-5 Minuten

Die **Spezialitäten** können meist in gefrorenem Zustand gleich gekocht, gebacken oder gebraten werden.

Bei **Wild, Geflügel und Fleisch** gelten die folgenden Regeln:

Grosse Bratenstücke muss man langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Plätzli, Koteletten und ähnliches kann sowohl in gefrorenem Zustand als auch angetaut gebraten werden. Gulasch, Voressen, Ragout werden sobald Stücke sich voneinander lösen lassen, angebraten und zubereitet. Die ganzen Poulets soll man zum Auftauen aus der Folie nehmen.

Fertigmenüs und Menubestandteile werden entsprechend ihrer Verpackungsart zubereitet. Die Angaben der Lieferfirma sind genau zu beachten. Im allgemeinen werden im Siedbeutel verpackte Fertigerichte im Wasserbad aufgetaut und heiss gemacht.

Fertigerichte in Alu-Schalen werden im Spezialofen oder auch Backofen aufgetaut und fertig gekocht. Werden Fertigerichte im Mikrowellengerät aufgetaut und zubereitet, darf nur Plastic-, Glas- oder Porzellan Geschirr verwendet werden.

Häufig werden **Glace, Eiscream und Sorbets** falsch behandelt. Für eine länger dauernde Lagerung sind Temperaturen von -20° C erforderlich.

Die Servicetemperatur soll etwa -15° C betragen. Die Ränder der angefangenen Behälter sollen immer sauber sein. Der im sauberen Wasser gehaltene Dressierlöffel muss vor dem Eintauchen in die Glace auf einem Tuch leicht ausgeschlagen werden, damit kein Wasser in den Glacebehälter gelangt.

Bei **Backereiprodukten** bestehen drei Auftaumöglichkeiten.

Das Auftauen bei normaler Zimmertemperatur in 30-120 Minuten gibt am wenigsten Arbeit, dagegen verliert das Backgut an Knusprigkeit. Für Konditoreiware kommt jedoch fast nur diese Auftaart zur Anwendung. Für Backereiprodukte eignet sich das Auftauen im Backofen bei normaler Ofentemperatur am besten (benötigt 2-5 Minuten).

Ist eine Dampfbelgabe möglich, verliert das Gebäck kein Gewicht, und das Absplittern der Gebäckkruste wird verzögert (auch mit Dampf benötigt man 2-5 Minuten).

Aus Qualitätsgründen sollen aufgetaute Tiefkühlprodukte nicht wieder eingefroren werden, sondern sie sind wie die gleichen Frischprodukte möglichst bald zu verwenden.

In den vorliegenden Ausführungen wurde versucht, einen groben Überblick über die Anwendungsmöglichkeit sowie die Problematik der Tiefkühlung im Hotelgewerbe zu geben. Gewisse Punkte konnten nur kurz gestreift werden, andere wurden etwas ausführlicher betrachtet, wieder andere, wie z. B. die Wirtschaftlichkeit, die mit der Tiefkühlung zusammenhängenden Organisationsprobleme, die optimale Ausnutzung, die Anwendung u. a. m. konnten nicht berücksichtigt werden.

In Zukunft sollen in regelmäßigen Abständen gewisse Detailfragen behandelt und betrachtet werden.

schmid kühlmöbel

Unsere Vorschläge bieten die vorteilhafte Lösung



Restaurant «Marktplatz», St. Gallen.

BUFFETANLAGEN GROSSKÜCHE- EINRICHTUNGEN GASTRO NORM AUS CHROMNICKELSTAHL

Buffets für Bedienung und Selbstbedienung
Grossküche-Einrichtungen
Gastro-Norm-Kühlmöbel
Getränke-Kühlschränke mit Flaschen-Karusell
Isolierungen für Kühl- und Tiefkühlanlagen
Isoliertüren in Polyester und Chromnickelstahl

C + H SCHMID
Kühlmöbelfabrik,
3320 Arbon,
gegr. 1888, Telefon (071) 46 39 22.

Inserate

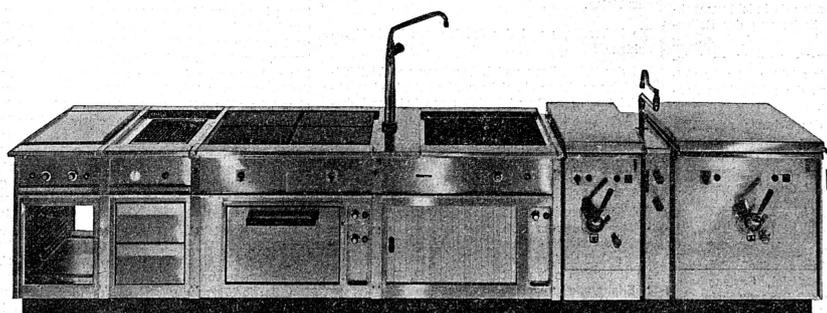
in der
Technischen Beilage
haben Erfolg!

Kochen oder Putzen?

Wann und wie oft der Herd zu reinigen ist, bestimmt der Koch. In seiner Hand liegt es natürlich auch, schon beim Kochen den Herd reinzuhalten.

Doch wie viele Arbeitsstunden ins Herdputzen investiert werden müssen, dafür ist der Koch nicht allein verantwortlich. Dem Konstrukteur bleibt es überlassen, Herde zu bauen, bei denen Übergekochtes schnell und einfach

zu entfernen ist und die keine schwer zugänglichen und schmutzsammelnden Winkel aufweisen.



Ein Hauptmerkmal der Thermo-Restaurationsherde ist die vollständig geschlossene Abdeckung mit fest eingebauten Kochstellen. Weil die Abdeckung als Auffangmulde ausgebildet wurde, sind Ablaufkanäle und Schmutzschieber überflüssig. Schmutz kann weder in Winkel und Ritzen noch ins Herdinnere eindringen und dort Korrosionen und vorzeitige Defekte verursachen.

Das Reinigen geht schnell und bequem: Der als Abstellfläche dienende Rahmen lässt sich hochklappen, was verschmutzt werden kann liegt offen und ist leicht zugänglich.

Die Kochstellen und der Klapprahmen sind auf gleicher Höhe angeordnet, die Kochgefässe lassen sich beliebig verschieben und können nicht kippen.

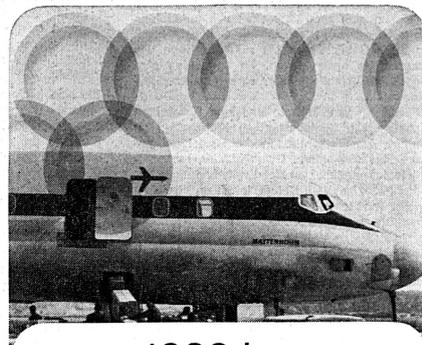
Grösste Variationsmöglichkeit und gleichzeitige Beschränkung der Baumasse auf ein Minimum bietet die getrennte Elementbauweise für Ober- und Unterbau. Sie erlaubt es, den Herd in seiner Zusammensetzung ganz den Anforderungen der Küche unterzuordnen und ihn dem Wachstum des Betriebes anzupassen, da jederzeit Elemente ausgewechselt oder neu angebaut werden können.

therma Pionier der Küche

Therma Grossküchen

Büros und Ausstellungen in
8952 Schlieren, Zürcherstr. 125,
Tel. 051 981871
1000 Lausanne, 64, Av. d'Ouchy,
Tel. 021 27 64 64

Büros in Basel, Bern, Genf und
Cadenazzo



1000 km sauberes Geschirr...

...eine beachtliche Strecke, etwa Zürich-Kopenhagen. Sie entspricht der tatsächlichen Jahresleistung der «Meiko» Geschirrwaschanlagen im Borddienst vieler Flughäfen, in Spitälern, Grossküchen und Verpflegungsstätten. Diese Maschinen stehen in hartem Einsatz, Tag und Nacht, jahrelang. Ein Höchstmass an Funktionssicherheit und Zuverlässigkeit ist hier Bedingung. Und «Meiko»-Automaten erfüllen sie. «Meiko»-Fließband-Umlauf- und Durchlaufmaschinen werden ab 1,6 m Länge gebaut.

Aber auch unsere kleinen und mittleren Modelle (z. B. die kleine Gläserpülmaschine, mehrere Typen Durchschiebemaschinen) sind nicht weniger robust und zuverlässig. Zehntausende zufriedener Kunden in ganz Europa (seit 40 Jahren) bestätigen das. Neu: Automatische Vorabräumung in Klein- und Mittelmaschinen.

Neue, unverwundliche Universal-Geschirrkörbe. Verlangen Sie unsere Dokumentation oder eine unverbindliche Beratung. Wir planen mit Ihnen, wir liefern und montieren sämtliches Zubehör. Sie werden sehen — es geht nichts über eine «Meiko».

Jakob Kobelt

8708 Männedorf, Tel. 051-74 01 77

Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Luzern, Lugano, Chur, Visp,



Für Höchstleistung



Friteusen

- In jeder Kombination lieferbar
- mit Spritzschutz und Korbaufhängung
- mit Kaltölzone (Ölklärung)
- neuzeitliche 85-cm-Arbeitshöhe
- auch Gehäusesockel aus Chromstahl
- hervorragender Finish
- bis zum letzten Detail durchdacht (Körbe mit Holzgriffen)



Die neue
INOX-Serie

TURMIX AG
8700 Küsnacht ZH, Telefon 051/90 44 51

Wir empfehlen uns bestens für

Kleiderreinigung und Wäscheservice

Kunststoffen, Kleider- und Hemdenreparaturen werden von unseren besten Fachleuten ausgeführt.

Silca Chemischreinigung und Wäscherei,
Rugenparkstrasse 16,
3800 Interlaken, Tel. (036) 2 15 88.



Garten- und Balkonschirme

Ab Lager lieferbar. Verlangen Sie bitte Prospekt und Preisliste.

Schnewlin AG, Schirmfabrik,
8803 Rüschlikon,

Telefon (051) 92 03 00.

Candle Light

mit den tropffreien Etolle-Kerzen in verschiedenen Farben und Grössen vorteilhaft von

Herzog AG, Kerzenfabrik,
6210 Sursee

Telefon (045) 4 10 38.

Es lohnt sich zu wissen, was die Einrichtung einer Küche mit Shell Propagas kostet.

**Deshalb sollten Sie diesen Coupon ausfüllen,
ihn ausschneiden und an uns senden.
Wir werden Ihnen dann sagen, wieviel eine
für Ihre Bedürfnisse «massgeschneiderte»
Shell Propagas Küche kosten würde.**

----- ✂

Ich serviere pro Tag
durchschnittlich _____ Mahlzeiten.
Im Maximum sind es _____ Essen.

Der grösste Teil ist à la carte – sind Menüs.
Bisher kochte ich mit Elektrizität – Holz/Kohle – Öl.
(Das Zutreffende habe ich unterstrichen resp. die betreffen-
den Zahlen eingesetzt.)

Bitte schreiben Sie mir, wieviel mich die Einrich-
tung einer Küche mit Shell Propagas ungefähr
kosten würde. Danke. 6805

Hotel/Restaurant/Gasthof: _____
zuhanden von: _____
Strasse: _____
Postleitzahl und Ort: _____
Telefon: _____

Shell Switzerland, Abt. Propagas, Postfach, 8021 Zürich

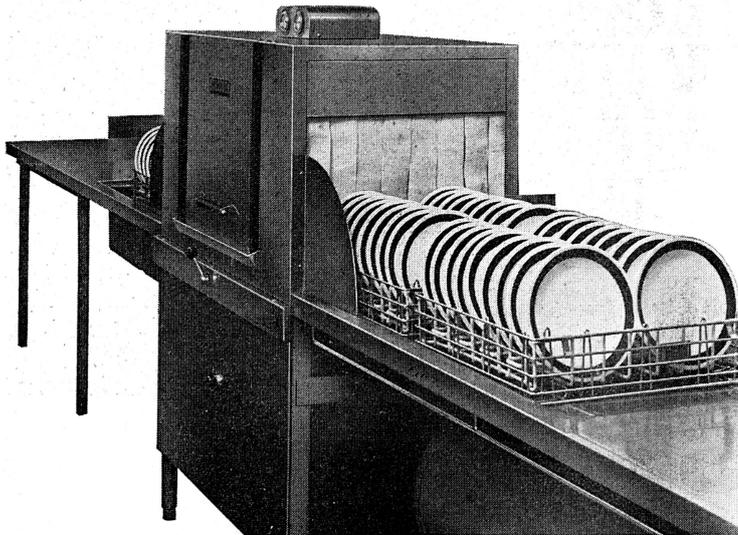
Ob Sie kochen, braten, sieden oder backen, ob Sie gratinieren, pochieren oder dünsten, Shell Propagas wird Sie zufriedenstellen. Die hohe Heizkraft und die leichte Regulierbarkeit verhelfen Ihnen zu einer gepflegten Küche.



PROPAGAS

HOBART

Qualität und Leistung – weltweit ein Begriff



HOBART hat für jeden Betrieb, jeden Platz, jede Geschirrmenge die richtige Geschirri- und Gläserwaschmaschine.

Z. B. diese HOBART C-44: in der Demonstrationsküche der IGEHO 1967 in Basel wusch und trocknete sie innert zirka 2 Stunden alles Geschirr von 1000 bis 2000 Menus. Mit nur 2 Bedienungspersonen.

Diese Leistung erhalten Sie zu einem erstaunlich günstigen Preis. Wir helfen Ihnen gerne bei all Ihren Geschirrwashproblemen. Verlangen Sie den Besuch unserer Spezialisten.

Verkauf und Service:

Hobart Maschinen, J. Bornstein AG, 8021 Zürich

Zeughausstr. 3 Tel. (051) 23 37 16

Filialen und Servicestellen in:

Basel Tel. (061) 34 88 10	Bern Tel. (031) 52 29 33	Lausanne Tel. (021) 25 39 34	Lugano Tel. (091) 2 31 08	St. Gallen Tel. (071) 27 34 88
------------------------------	-----------------------------	---------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

Industrie-Inserate in der Technischen Beilage helfen mit, die Hotellerie zu informieren.

in der Hotel-Revue

Inserieren Sie mit Erfolg



Was haben Architekten, Generalunternehmer, Firmeninhaber (samt Personalchefs), Anstalts- und Spitaldirektoren, Restaurateure und Hoteliers, Leiter von Luftverkehrsgesellschaften oder Volksküchen, Géranten von Berg- und Autobahnrestaurants gemeinsam?



Gemeinschaftsverpflegungsprobleme!

Gewiss, es gibt Verpflegungssysteme, die funktionieren – allerdings teuer und bis ins Detail ausgeklügelt. Sie arbeiten mit grossartigen betriebseigenen Grossküchen (und einem gutbezahlten Stab von Koch- und Servierpersonal) oder auch mit einer kostspieligen Verteilergorganisation. Regethermic kann auf viele noch offene Fragen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung praktische Antworten geben. Denn Regethermic ist nicht nur ein neues System – es ist eine völlig neue Konzeption. Die sich in der Praxis immer besser bewährt, weil die Mängel anderer Systeme ausgeschaltet wurden. Mit Regethermic können Sie kochen, ohne eine eigene Küche zu haben. Sämtliche Speisen, ohne Ausnahme. Sie können selbstverständlich individuelle Menüwünsche berücksichtigen (bei Diabetikern ausserst wichtig). Sie werden vor dem täglichen Rennen gegen die Uhr verschont. Sie haben keine Verteilerprobleme und keine zusätzlichen Personal-

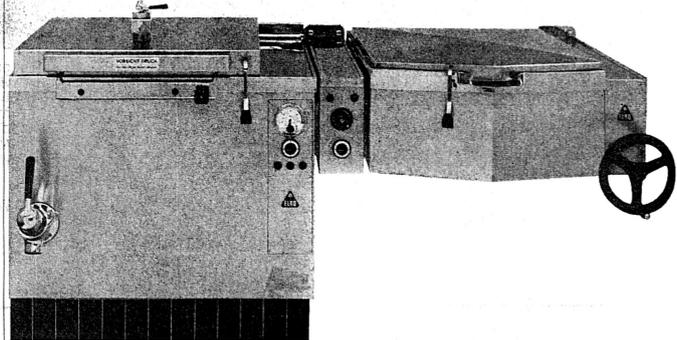
kosten. Und Regethermic wird Ihren Finanzplan bei der Anschaffung und später nicht durcheinanderbringen. Wir möchten Ihnen helfen, Ihre Probleme zu lösen und erwarten gerne Ihren Bericht. Vorerst werden wir Ihnen eine ausführliche Dokumentation mit einem Gutschein für ein Regethermic-Menu senden. Es könnte sein, dass Sie dann bald mit jenen Leuten, die Regethermic tagtäglich brauchen, etwas gemeinsam haben: den Verlust Ihrer Gemeinschaftsverpflegungsprobleme.

**REGETHERMIC - SUISSE
TERION AG**
Riesbachstrasse 61, Tel. 051 34 24 21
8034 Zürich

ELRO für modernste, rationelle Kücheneinrichtungen in Hotels und Restaurants.

Beratung
Planung
Lieferung

Montage
Instruktion
Service



ELRO Universal Kochapparat mit Gastro-Norm Abmessungen für alle Beheizungsarten.

Die Universalität dieses Kochapparates mit seiner durchdachten Konstruktion ergibt beim praktischen Einsatz in der Küche

- beste Wirkungsgrade
- rationelle Arbeitsabwicklung
- Platzersparnis
- geringste Personalbeanspruchung durch weitgehende Kochautomatik

ELRO Kippbratpfanne mit rostfreier Spezialbratfläche

ELROLIT

Die porenfreie ELROLIT Bratfläche bleibt bei bescheidener Pflege immer blank und verhindert das An- oder Einbrennen der Speisen

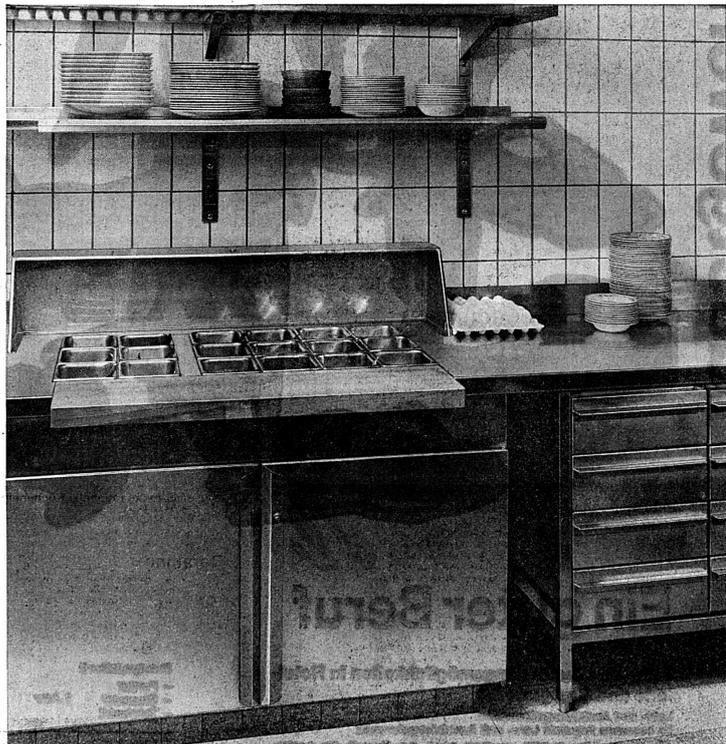
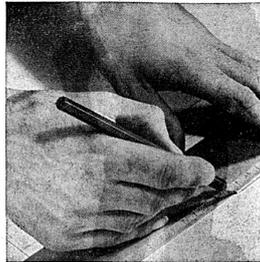
- dosierbare, gleichmässige Wärmeverteilung durch stufenlose Schaltautomatik
- minimaler Öl- und Fettbedarf
- kurze Aufheizzeit durch hochwirksame Infrarot-Heizung



ROBERT MAUCH
Telefon (057) 7 17 77

ELRO-WERKE AG
5620 Bremgarten

HOTEL- UND RESTAURANT-KÜCHEN PLANUNG-FABRIKATION-MONTAGE DURCH FRANKE- DAS IST RATIONELL!



Franke Spezialisten mit langjähriger Erfahrung projektieren mit Ihnen und für Sie komplette Grossküchenanlagen nach dem neuesten Stand der Entwicklung. Eine aus der Praxis entwickelte Grossküchennormierung und die

Durch Erfahrung führend im Grossküchenbau

bereits bei uns verwirklichte GASTRO-NORM ermöglichen dabei rationelles Planen und die Senkung zahlreicher Kostenfaktoren. Franke Grossküchen-Einrichtungen werden aus Chromnickelstahl



gebaut. Dieses Material lässt sich vielseitig verarbeiten. Es hält jeder Beanspruchung stand, ist absolut hygienisch und bedarf keiner speziellen Pflege. Mit geschultem Personal montieren wir die kompletten Anlagen. Für

Walter Franke AG., 4663 Aarburg, Tel. 062 74141

fachgerechte, sorgfältige Arbeit übernehmen wir die volle Garantie. Wir richten Hotel-, Restaurant-, Kantinen-, Spital- und Anstaltsküchen ein. Legen Sie uns Ihre Probleme unverbindlich vor und lassen Sie sich durch uns beraten.

444 0241

Das Ei des Kolumbus



Jedes Mitglied des SHV wirbt jedes Jahr eine junge Schweizerin oder einen jungen Schweizer für eine berufliche Laufbahn in der Hotellerie.

L'œuf de colomb



Chaque membre de la SSH engage chaque année une jeune Suisseuse ou un jeune Suisse pour une carrière professionnelle dans l'hôtellerie.

Ihr seid jung ...

Hotellerie Gastgewerbe



Ein guter Beruf

Lehr- und Ausbildungsmöglichkeiten in Hotellerie und Gastgewerbe

Lehr- und Ausbildungsformen:
Es bestehen folgende Lehr- und Ausbildungsformen:

1. **Lehre in Jahresbetrieb**, ergänzt durch den Besuch der zuständigen gewerblichen Berufsschule.
2. **Lehre in Saisonbetrieben**, ergänzt durch den Besuch der interkantonalen Fachkurse.
3. **Kurse im Schulhotel** (Internat) und praktische Ausbildung im Lehr- und Ausbildungsbetrieb.

Kein Lehrgeld, Kost und Logis gratis im Schulhotel oder Lehrbetrieb und dazu ein angemessenes Taschengeld

Weitere Ausbildungsmöglichkeiten

Es bestehen zahlreiche Möglichkeiten, sich im Beruf weiterzubilden. Folgende Schulen und Institutionen befassen sich mit der weiteren beruflichen Ausbildung in der Schweizer Hotellerie:

- Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne
- Schweizerische Hotelfachschule Luzern
- Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Genf
- Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Zürich.

Stellenvermittlung

Der Schweizer Hotelier-Verein und die Union Helvetia verfügen über gutausgebaute Facharbeitsnachweise und Stellenvermittlungsdienste.

Berufswege – Dauer der Ausbildung

Berufsbranche	Dauer der Ausbildung	Mögliche Lehr- und Ausbildungsformen
Kellner	2 Jahre	} Lehre in Jahresbetrieb } Lehre im Schulhotel
Serviertochter	2 Jahre	
Koch	2 1/2 Jahre	} Lehre in Jahresbetrieb } Lehre in Saisonbetrieb
Köchin	1 1/2 Jahre	

Im Schulhotel werden keine Köche und Köchinnen ausgebildet.

Hotelpraktikant

- Portier
 - Chasseur 1 Jahr
 - Telefonist
- nur im Schulhotel

Hotelpraktikantin

- Zimmerdienst
 - Wäscherei
 - Lingerie 1 Jahr
 - Economat, Buffet
 - Office
 - Kaffeeküche
- nur im Schulhotel

Nächste Kurse im Schulhotel Frühjahr 1968



Ich interessiere mich für einen Beruf in Hotellerie- und Gastgewerbe und bitte um Zustellung von Prospektmaterial.

Name

Vorname

Wohnort

Adresse

Geburtsdatum

Mich interessiert besonders folgender Berufsbranche

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Monbijoustrasse 31
3011 Bern
Tel. (031) 25 72 22



Bitte ausschneiden

Schweizer Hotelier-Verein



Fremdenverkehr und Strassenbau

Schluss von Seite 1

die je nach Gästestruktur einer Region oder eines Kurortes beträchtliche Abweichungen aufweisen können.

In welcher Weise die Bedeutung des Personenverkehrs und damit der Strasse als Verkehrsträger für den Tourismus zunehmen hat, geht aus einer deutschen Marktstudie hervor. Diese Untersuchung hat ergeben, dass im Jahre 1954 19 Prozent sämtlicher deutscher Touristen den Personenwagen für ihre Ferienreise benützten, 1960 waren es bereits 38 Prozent und 1966 lag dieser Prozentsatz schon auf 54 Prozent.

Der touristische Anteil am Strassenverkehr lässt sich teilweise auch recht gut aus den monatlich veröffentlichten Ergebnissen der automatisierten Verkehrszählungen an den 1000 Probenstellen für Strassen- und Flussbau herauskristallisieren. Von den 49 verschiedenen Zählstationen liegt eine ganze Anzahl an Strassenstrecken, die man fast als Touristenstrassen bezeichnen kann. Die Monatsdurchschnittswerte dieser Aufschreibungen lassen sehr deutlich die Bedeutung eines Strassenzuges in touristischer Beziehung erkennen. Während beispielsweise die Zählstation Zürich-Hirschwiesenstrasse Monat für Monat überraschend konstante Werte aufweist, die nach oben oder unten gegenüber dem Jahresdurchschnitt eine Schwankung von knapp 10 Prozent verzeichnen, registrieren Zählstationen an vorwiegend touristischen Strassenstrecken, wie Brunnen-Süd, Julier oder Luzern-Küssnacht Saisonunterschiede, die bis zu 100 Prozent Anstieg für durchschnittlichen Monatsergebnissen des ganzen Jahres liegen. Noch ausgeprägter tritt der touristische Charakter einer Strasse in Erscheinung, wenn man die Wochentags- und Wochenendzählungen einander gegenüberstellt. Dort widerspiegelt sich dann der sonntägliche Ausflugsverkehr, vor allem Richtung Wintersportgebiete.

Wenn man nun konkret wissen möchte, wie viele ausländische Personenwagen im Fernverkehr auf unseren Strassen zirkulieren, so lässt sich diese Schätzung an Hand der Zählung der ausländischen Oberzoldirektion vornehmen. Jeden Monat werden von der Oberzoldirektion während drei ausgewählten Tagen die grenzüberschreitenden Motorfahrzeuge gezählt. Mit Hilfe sorgfältiger mathematischer Berechnungen kann dann die jeweilige Gesamtzahl eines Monats geschätzt werden. Nach diesen Schätzungen reisen 1967 rund 24 Millionen ausländische Motorfahrzeuge zu vorübergehendem Aufenthalt in die Schweiz ein. Bei der grossen Mehrzahl dieser eingeführten Motorfahrzeuge handelt es sich aber um Tagesausflügler, in sehr vielen Fällen sogar nur um Benutzkunden, die irgendwo nahe der Grenze ihren Tank mit billigem «schweizerischem» Treibstoff auffüllen lassen wollen. Ein weiterer nicht kleiner Prozentsatz dieser Millionen Fahrzeuge entfällt auf Touristen, die unser Land im Transitverkehr durchziehen und z.B. von Deutschland her kommend auf dem kürzesten Weg (Gotthardstrecke) den Süden zu erreichen trachten. Eine an sich einfache Rechnung, die wir Ihnen hier nicht mit allen Details bekanntgeben möchten, ergibt, dass von diesen 24 Millionen ausländischen Personenwagen nur etwa 1,5 bis 2,0 Millionen Fahrzeuge auf Touristen entfallen, die sich eine oder mehrere Nächte in unserem Lande aufhalten, die unser Land also tatsächlich ferienhalber oder aus geschäftlichen Gründen aufsuchen.

Der Ausbau des Strassennetzes als touristische Notwendigkeit

Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass alle am Fremdenverkehr interessierten Kreise dem Strassenbau angesichts der eben skizzierten Bedeutung, welche der Automotortourismus heute erreicht hat, grosse Aufmerksamkeit schenken und diesen möglichst fördern möchten. Dass es dem Fremdenverkehrskreis immer wieder die Klage vom Rückstand im schweizerischen Strassenbau deutlich zu vernehmen ist, braucht deshalb nicht zu erstaunen. Betrachtet man indes den ganzen Fragenkomplex Tourismus-Strassenbau in der Schweiz etwas mehr aus Distanz, muss doch gerechterweise anerkannt werden, dass nicht so sehr ein Rückstand im Strassennetz stark im Rückstand ist, sondern vor allem das Hauptstrassennetz eines dringenden Ausbaus bedarf, der ja gegenwärtig in vollem Gang ist. In diesem Zusammenhang darf doch einmal gesagt werden, dass vom Fremdenverkehr her betrachtet dem nun entstehenden Schweizer Nationalstrassennetz, nicht bloss die Bedeutung eines Verkehrsträgers zukommt, sondern auch die eines Zentrums für touristischen Attraktion wird. Touristische Kreise übersehen ob all ihren Klagen über den Rückstand im Ausbau unseres Hauptstrassennetzes allzu leicht, dass unser Land über ein gut ausgebautes Nebenstrassennetz verfügt, welches gerade in fremdenverkehrspolitischer Beziehung von höchster Bedeutung ist.

Vergessen wir nicht, dass die grosse Mehrzahl unserer Kurorte als Nebenstrassennetze erreicht wird und nicht auf den Nationalstrassen, weder den bestehenden noch den zukünftigen.

Wie man sich immer wieder überzeugen kann, entstehen ja die grossen Wagenkolonnen in der Hochsaison oder am Sonntagabend gewöhnlich nicht auf den verhältnismässig gut ausgebauten Zufahrtsstrassen unserer Kurorte, sondern vielmehr auf den im Nationalstrassenprogramm stehenden Abschnitten des projektierten zukünftigen Strassennetzes. Es muss daher dankbar anerkannt werden, dass sich die Kantone schon seit Jahrzehnten bemühen, die direkten Zufahrtswege nach Kurorten möglichst auszubauen, zu einer Zeit übrigens, wo die Bundessubventionen im Strassenbau noch spärlicher flossen als heute. Der relative gute Ausbau unseres Nebenstrassennetzes wird auch durch die ausländischen Gäste sehr geschätzt. Es ist eigentlich schade, dass ausländische Automobilisten nicht besser über unser Nebenstrassenbild informiert werden. Die durch die Automobilverbände empfohlenen Nebenstrassen, die teilweise fast parallel zu den Hauptstrassenverbindungen liegen, sind meist nur einheimischen Automobilisten bekannt und auch bei diesen leider – oder für die Eingeweihten glücklicherweise – viel zu wenig! . . .

In diesem Zusammenhang möchten wir auch darauf hinweisen, dass es uns notwendig erscheint, zu überprüfen, ob nicht da und dort in unseren Feriengebieten angelegte landwirtschaftliche Güterstrassen für den touristischen Ausflugsverkehr geöffnet werden könnten. Es sind uns gerade hier im Berner Oberland einige mit teurem Geld erstellte großzügige angelegte, teilweise sogar betonierte Güterstrassen bekannt, die als kleine Bäderanlagen und zu wunderbaren Aussichtspunkten führen, je-

doch nur ab und zu von einem landwirtschaftlichen Fahrzeug benutzt werden. Fremdenverkehr und Landwirtschaft ergänzen sich in mancher Beziehung aus beste. Wäre es nicht zweckmässig, wenn die Güterstrassen ausgeschlachteten Agrarsubventionen gleichzeitig beiden Wirtschaftszweigen zugute kämen, die sich ja besonders in unsern Berggebieten gegenseitig befruchten und ohne einander nicht auskommen könnten?

Aus fremdenverkehrspolitischer Sicht: Probleme im Zusammenhang mit dem Strassenbau

In der Folge treten wir auf einige Probleme im Zusammenhang mit dem Strassenbau ein, die in unserem Lande oft Gegenstand fremdenverkehrspolitischer Diskussionen auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene bilden. Wir möchten dabei den Sachinhalt der Probleme als bekannt voraussetzen – und dies dürfen wir in ihrem Kreise sicherlich tun – und uns auf eine Erläuterung des touristischen Standpunktes beschränken. Nicht zu allen diesen Problemen ist die Meinung in Fremdenverkehrskreisen übereinstimmend. In solchen Fällen beurteilen wir die Fragen aus unserer persönlichen Sicht.

Gebührenerhebung an Nationalstrassen

Ueber eine Gebührenerhebung wird in der Schweiz namentlich im Zusammenhang mit den Alpenstrassentunneln diskutiert. Man spricht jedoch auch von den Möglichkeiten einer allgemeinen Benützungsgeldgebühr, also einer Gebühr für Benützung von Nationalstrassen überhaupt. Es sei hier nicht untersucht, inwiefern die Anzapfung neuer Finanzquellen für die Finanzierung des Nationalstrassenbaus und seines Unterhaltes notwendig ist und ob nicht andere Wege beschritten werden könnten. Wir möchten

ten von der Warte des Tourismus her gesehen lediglich festhalten, dass die Erfahrungen in unseren Nachbarländern Italien (Autostrada), Frankreich (Mont Blanc), Österreich (Grossglockner) usw. nicht mit Bruchhand unsere Erfahrungen am Grossen St. Bernhard mit aller Deutlichkeit beweisen, dass der Reiseverkehr durch die Erhebung einer Benützungsgeldgebühr – sei sie allgemeiner Natur oder werde sie speziell nur für die Benützung von Alpenstrassentunneln erhoben – nicht geschmäler würde. Der Automobilist stösst sich in der Regel nicht an solchen Gebühren, da er die Vorteile dieser für ihn geschaffenen kostspieligen Bauwerke durchaus richtig einschätzt und entsprechend bereit ist, seinen Obolus an die Kosten solcher Anlagen zu leisten. Die Frage also, ob solche Gebühren für den schweizerischen Fremdenverkehr schädlich wären oder nicht, möchten wir persönlich verneinen. Wir sind der Meinung, dass Alpenstrassentunnelgebühren den eigentlichen Feriengast, der die Schweiz aufsucht, nur in sehr beschränkter Masse treffen würden. Abgesehen von den Ferienorten im Tessin und vielleicht noch einiger Bündner Stationen für Gäste aus dem Süden, sind es hauptsächlich transitierende Automobilisten, die durch solche Gebühren belastet würden. Nachdem nur spärlich zusätzliche Übernachtungen an: es wird in der Regel auch nicht viel konsumiert, denn der Automobilist will erfahrungsgemäss seinen Zielort möglichst schnell erreichen. Man könnte vielleicht höchstens annehmen, dass die Fahrt durch unser Land den

Transitgast dazu anregen mag, seinen nächsten Ferienaufenthalt in der Schweiz zu verbringen.

Wir möchten also insbesondere die Tunnelgebühren grundsätzlich bejahen und die Ansicht vertreten, dass solche Gebühren nicht nur die Kosten des Betriebs und des Unterhalts dieser Bauwerke zu decken hätten, sondern unter Berücksichtigung einer etwa fünfzigjährigen Amortisationsdauer auch die Kosten des Baus dieser gigantischen Werke hereinbringen sollten. Vom Standpunkt des Fremdenverkehrs aus dürfte gegen solche Tunnelgebühren kaum Opposition gemacht werden. Den besonderen Bedürfnissen des Tessins und anderer Anliegerkantone könnte auf dem Wege von Abnehmern für die Durchfahrtsgebühr genügend Rechnung getragen werden.

Persönlich glauben wir auch – die Meinungen hierüber sind in Fremdenverkehrskreisen geteilt – dass eine allgemeine Benützungsgeldgebühr den Tourismus nicht beeinträchtigen würde und deshalb geprüft werden sollte, insbesondere auch weil sich damit die staatspolitischen psychologischen und föderalistischen Bedenken im Zusammenhang mit Tunnelbenützungsgeldern aus dem Weg räumen lassen. Auf die Frage der Technik und der Kosten der Gebührenerhebung können wir selbstverständlich hier nicht eingehen, und wir fühlen uns dazu auch nicht legitimiert.

Abschliessend sei noch die Bemerkung gestattet, dass gegenwärtig in unserem Land so etwas wie eine «Tunnelgüte» herrscht, indem man bald jeden Gegenpass – wenigstens in Gedanken – als Projektion – mit einer Tunnelpassage versehen will. Wenn wir auch von der Notwendigkeit einiger Alpendurchstiche zugunsten des motorisierten Strassenverkehrs überzeugt sind, so sehen wir vom Fremdenverkehr aus keine Legitimation, unbeschränkt viele Berge zu untertunneln und damit unseren Feriengästen die Passfahrten und die herrliche Bergwelt vorzuentzählen. Wir wollen ja die Schweiz nicht von unten zeigen, um einen Ausspruch von Werner Kämpfen zu gebrauchen. Glücklicherweise dämpfen die immensen Baukosten gar manches dieser hochfliegenden Tunnelprojekte und bringen dessen Verfechter wieder auf realen Boden zurück.

Bessere Werbung auch in der Hotellerie

Ein Gespräch mit Jost Schmid, dem Direktor des Hotels Bellevue-Palace in Bern, über die Notwendigkeit richtiger Werbung. Die folgenden Ausführungen sollen besonders dazu dienen, die Diskussion über dieses aktuelle Thema in Gang zu halten

Zunächst darf erfreulicherweise festgestellt werden, dass das Schweizer Hotelgewerbe im allgemeinen einen überdurchschnittlichen Leistungsstand aufweisen kann. In den letzten Jahren sind vor allem die Hotelbetriebe des Hotelpersonals auf dem Gebiet der Administration – Frucht einer intensiveren Schulung – unverkennbar. Die Kenntnisse über die Verkaufsförderung und die Anwendung der Werbemittel sollten aber auch durch Fachkurse und Schulen noch vermehrt gefördert werden. In keinem anderen Beruf fallen so viele Betriebsleiter mangels eigener Kenntnisse den trügerischen Methoden von Werbecharlatanen zum Opfer.

Der Hoteller muss daher persönlich fähig sein, sich ein Konzept über die Art seiner Werbung zu bilden. Die Hotellerie ist sich der Werbung nicht mehr leisten, auf ungenügende Werbung abzustellen. Immerhin muss man sich vergegenwärtigen, dass es im Fremdenverkehr ausgesprochen schwierig ist, einermassen schlüssige Voraussagen zu machen. Immer wieder tauchen neue Faktoren auf, welche die touristische Situation eines Landes oder auch nur einer Region von Grund auf verändern können. Es sei in diesem Zusammenhang erinnert an die Reaktionen auf wirtschaftliche oder politische Krisen, die Abwertung des Pfund Sterling oder die Androhung restriktiver Massnahmen durch die USA. Aber noch viele andere Ereignisse erschweren die Beurteilung der zukünftigen Entwicklung des Fremdenverkehrs, beispielsweise die geradezu sprunghafte Zunahme des Flugverkehrs in den letzten Jahren oder der gegenwärtige Trend zum organisierten Massentourismus in den breitesten Bevölkerungsschichten. Wie für die Hoteliers eine völlig neue Situation entstehen kann, wird eindrücklich am Beispiel der Stadt Genf illustriert. Dort wurden, im Hinblick auf eine erwartete Zunahme der Zahl von Fluggästen, als Folge der Erweiterung des Interkontinentalflughafens von Genf-Cointrin und der wachsenden Nachfrage für die Veranstaltung internationaler Kongresse, mehrere grössere Hotels gebaut. Einige Betriebe, die sich auf diese Entwicklung nicht sofort eingestellt hatten, standen dann plötzlich vor Schwierigkeiten, die kaum mehr überwunden werden konnten. Eine ähnliche Lage kann in wenigen Jahren für Hotels in Zürich entstehen, wo ebenfalls durch den Ausbau des Flughafens Kloten eine Zunahme des Reiseverkehrs erwartet wird.

Es sei also betont, dass das Schwergewicht einer modernen Hotelführung vermehrt auf die Werbung und nicht allein auf die Produktion und den internen Verkauf ausgerichtet werden sollte. Dabei kann man aus den Erfahrungen anderer erfolgreicher schweizerischer Industriezweige Lehren ziehen. Auch muss sich die Betriebsführung, eine Besonderheit unseres Gewerbes, auf plötzlich veränderte Situationen vorbereiten können, um dementsprechend durch geeignete Reklame reagieren zu können und nicht mit unüberlegten Propagandamassnahmen in allerletzter Minute handeln zu müssen.

Die Beurteilung der Lage

Was erfordert aber eine erfolgreiche Werbung?

Zunächst muss der Hoteller, wie jeder Geschäftsmann, objektiv die ökonomische Lage seines Betriebes beurteilen. Er muss sich fragen, was für ein Auftrag ihm als Leiter des Hotel X im O. Y gestellt wird. Diese erste Frage wiederum kann er nur beantworten, wenn er einzuschätzen weiss, durch welche Eigenschaften sein Hotel im Vergleich zu Konkurrenzunternehmen des gleichen Ortes gekennzeichnet wird.

In der Relation zu anderen Betrieben seiner Betriebskollegen lernt der Hoteller sein eigenes Unternehmen charakterisieren.

Auf die gleiche Art wird nun ein grösseres Untersuchungsfeld abgesteckt: Man vergleicht sein Unternehmen mit solchen der gleichen Region, des gleichen Landes und schliesslich des gleichen Kontinents. Immer aber muss der Hoteller Betriebe vergleichen, die dem eigenen Typenverwand sind. Ein Stadthotel wird also mit anderen Stadthotels ver-

glichen, ein Saisonhotel mit anderen Saisonhotels usw. Die nötigen Vergleichsmittel kann sich der Hoteller durch das Studium der vorhandenen internationalen Facilitätsur oder durch eine praktische Untersuchung am Vergleichsobjekt selbst erwerben. Durch diese vergleichende Studie erkennt der Hoteller, welche Mittel ihm und seinem Betrieb zur Verfügung stehen. In einer weiteren Expertise beurteilt der Hoteller die touristischen Merkmale seiner Gegend. Dabei geht er wieder von seinem eigenen Ort aus und vergleicht diesen mit denjenigen von Nachbarorten. In einem nächsten Schritt vergleicht er diese touristische Eigenschaften mit solchen aus gleichartigen der gleichen Region, des Landes und schliesslich von andern international bekannten Fremdenverkehrszentren. Zuletzt beurteilt der Hoteller den touristischen Wert seiner Region oder seines Landes.

Die Verkaufspolitik

Nach der Beurteilung der Lage vermag man nun diesen Faktus zu Formeln und Verkaufspolitik umzusetzen. Man zahlt in einem Katalog auf, welche Besonderheiten der eigene Ort und die Region einem Fremden zu bieten haben, was für Verkehrsmittel bestehen und wie sie benützt werden können. Weiter setzt man ein, welche Mittel dem eigenen Betrieb zur Verfügung stehen.

Nachher beurteilt man das öffentliche Ansehen, das Image seines Unternehmens und schätzt den touristischen Wert seiner eigenen Einrichtungen und Anlagen ein.

Dann beurteilt man seine gegenwärtige Lage auf dem Markt. Man zieht ein Résumé aus den gemachten Untersuchungen und stellt endlich das Ziel für seinen Betrieb auf.

Indem man eine klare Gruppierung nach Leistungsarten vornimmt.

Man fragt sich dabei, was man verkaufen kann und welche Möglichkeiten einem für die Zukunft zur Verfügung stehen, welche Ausrichtungen man gegenüber der Konkurrenz besitzt und auf welche Art man seine Möglichkeiten vollständig ausschöpfen könnte. Erst jetzt kann man den Werbeplan aufstellen. Denn nun kennt man die Grössen, die man aufzählen muss, um einen vollständigen Werbeplan aufzustellen zu können. Eine Beurteilung der Lage und, daraus folgend, eine Formulierung seiner Verkaufspolitik sollte alle paar Jahre gemacht werden. Denn all diese Bestandteile, die den Wert einer Lage ausmachen, sind veränderlich. Innerhalb kurzer Zeit können sich die Werte der eigenen Mittel oder diejenigen der Konkurrenz verändern. Darum sollte eine Änderung sobald als möglich registriert und richtig in die Verkaufspolitik eingestuft werden.

Ein Werbeplan muss aber alljährlich abgefasst werden, damit er in das Jahresbudget eingegliedert werden kann. Denn der Werbeplan sollte zur Kontrolle des Betriebshaushaltes immer ein Bestandteil der Betriebsabgaben sein.

Die Aufstellung eines Werbeplanes

1. Die zuerst genannte Studie, die nach Leistungsarten gruppierte Umschreibung des Zieles, gliedert man zuerst in den Werbeplan ein, nachdem man abgeklärt hat, was man selber in der Lage ist, produzieren zu können.

2. In einer sorgfältig aufgeführten Liste registriert man unterteilt dabei die Gesamtzahl der Logiernächte nach den Nationalitäten der Gäste. Dann stellt man die durchschnittliche Übernachtungsdauer für die verschiedenen Hotelgäste auf, eventuell wie unterteilt man diese Übernachtungen in den Ländern. Auch ist es für den Werbeplan wertvoll, eine Liste aufzustellen, in der man auführt, welche einzelnen Verkehrsmittel – Auto, Eisenbahn, Flugzeug, Schiff, für die Hinweise benützt wurden.

3. Der Hoteller stellt anschliessend ein Inventar auf, welche Vorzüge sein eigener Betrieb gegenüber anderen besitzt. Dabei dürfen aber auf keinen Fall Ballastdaten aufgeführt werden, wie etwa, dass man in den Zimmern über erstklassige Betten verfügt. Solche Feststellungen sind Selbstverständlichkeiten, mit denen der Gast ohnehin rechnet. Es müssen also

wesentliche Vorteile aufgeführt werden, die für die Unterkerntafel eines Gastes ausschlaggebend sein können. Genauso verfährt man auch bei einer Inventuraufnahme über die Vorzüge, die der eigene Ort, die Region und das Land gegenüber der Konkurrenz aufweisen. Vor allem die letzten voranzuentwickelte Aufnahmen wird Altzuseher von den Hoteliers vernachlässigt. Es werden dann in den Hotelprospekten lediglich Vorzüge des eigenen Betriebes angepriesen. Viel interessanter für einen Gast sind aber die touristischen Vorzüge des Ortes oder unseres Landes. Er will wissen, welche Ausflugsziele er leicht vom Hotel aus erreichen kann und welche Verkehrsmittel ihm zur Verfügung stehen.

4. In einer weiteren Studie untersucht der Hoteller die sogenannte «Reisemotivation». Er prüft die Gründe, die seine Gäste zum Heisen bewegen. Teilweise nimmt er dabei eine Liste, die er unter Ziffer 2 aufgestellt hat, als Hilfe. Die Reisegründe können ja sehr unterschiedlich sein. Ein Gast kann aus Vergnügen, aus geschäftlichen oder familiären Gründen reisen. In den meisten Ländern werden periodisch solche Umfragen organisiert, deren Resultate der Hoteller in der Regel von der Verkehrszentrale in Zürich oder von Agenturen erhalten kann, wobei die Reisegründe meistens nach der Reihenfolge der Häufigkeit geordnet sind. Hier kann man sich den Herkunftsländern der Gäste oder nach ihrer sozialen Zugehörigkeit unterteilt werden.

5. Nun erstellt man ein Inventar über die möglichen Argumente, die für eine bestimmte Reklame in Frage kommen.

Diese Vorzüge entnimmt man dem Inventar, das man unter Ziffer 3 aufgestellt hat. Dabei ist zu empfehlen, dass die Argumente in solche für Konsumenten und in diejenige für Wiederverkäufer unterschieden werden.

6. Ist das Inventar der Argumente erstellt, wird das Totalbudget für den ganzen Hotelbetrieb zu Hilfe genommen.

Auf Grund dieser Zahlen kann man ausrechnen, welche Summe man in die Werbung investieren kann.

Dabei sollte man sich von diesem Betrag 30 Prozent für Sonderaktionen reservieren, so dass man, sollte sich die Situation auf dem Gebiet des Tourismus plötzlich ändern, die Reservensumme für die Anpassung der Reklame aufwenden könnte.

Jede Werbung sollte aber auf bestimmte wesentliche Punkte konzentriert werden.

Man sollte die Vor- und Nachteile der Werbearten gegeneinander abwägen, ob persönlicher Kontakt mit den Interessenten, eine Beratungsstelle, Berufsorganisationen, ein Werberbief, ein Inserat oder ein Prospekt zu bevorzugen seien. Dabei muss man wissen, dass eine einmalige Benützung eines dieser Mittel wertlos ist.

7. Schliesslich sollte ein Plan aufgestellt werden, wie man die Werbung anpreisen will (Werbeformulierung).

Eine solche Werbebotschaft, sei es nun ein Inserat, ein Prospekt oder ein Plakat, soll immer kurz und einfach abgefasst werden. Die grafische Einleitung muss übersichtlich sein. Empfehlenswert ist, dass für eine Reklame lediglich drei Hauptargumente ausgewählt werden, denn mehr kann und will sich ein Interessent sowieso nicht merken. Diese drei Vorzüge sollen durch auffällige Farben, Schriftgestaltung und andere Reklamemittel, die uns von der Werbeindustrie angeboten werden, herausgestrichen werden.

8. In einer letzten Phase erfolgt die technische Bearbeitung und Herstellung der Reklame durch einen Werbefachmann. Dabei ist es wichtig, dass dieser die Werbestellung im Hotelier persönlich überprüft wird, damit er überzeugt sein kann, dass die Vorzüge für die er werben will, ins richtige Licht gerückt werden.

Damit ist die Werbung als solche aber noch nicht abgeschlossen. Der Hoteller muss die verfertigte Reklame bereits für die Zukunft verwenden. Er muss sich fragen, welche Massnahmen er in seinem Betrieb zur Förderung des Verkaufs ergreifen muss, wie die Anlagen seines Hotels verbessert, wie das Niveau seines Personals und seine eigene Arbeitsleistung erhöht werden könnten. hjs.

Schweiz



Eduard Elwert-Gasteyer zum 75. Geburtstag

Mit Herz und Geist noch keineswegs dem «dolce far niente» seines Seniorats ergeben, mit ungebrochener Frische und Rüstigkeit, kann Eduard Elwert am 9. Juni seinen 75. Geburtstag feiern. Noch heute steht er, nachdem er sein ganzes Leben der Hotellerie gewidmet hat, in reger Beziehung zum Hotel- und Fremdenverkehr.

Werfen wir einen kurzen Blick auf seine Tätigkeit: 1938 übernahm die Söhne Elwert, nach dem Tode ihres Vaters, das Hotel Central in Zürich. Die Erfahrungen, die Eduard Elwert im In- und Ausland gesammelt hatte, kamen aber nicht nur dem eigenen Hotelbetrieb zugute, sondern der ganzen Schweizer Hotellerie. Durch seine langjährige aktive Tätigkeit im Zürcher Hotelier-Verein, im Schwei-



zer Hotelier-Verein und im Zürcher Verkehrsverein wurde er manchem jungen Hotelier zum Vorbild. 1934 wurde er in den Vorstand des Zürcher Hotelier-Vereins gewählt, 1942 erfolgte die Wahl zum Vize-Präsidenten und 1943 zum Präsidenten. 1953 wurde er Ehrenmitglied des ZHV und 1962 erfolgte die Ernennung zum Ehrenpräsidenten. Für seine jahrelange Tätigkeit im Schweizer Hotelier-Verein möchten wir ihm besonderen Dank zukommen lassen. 1936 bis 1942 war er Mitglied des Zentralvorstandes, 1940 bis 1942 Vizepräsident des SHV, 1939 bis 1958 Mitglied der Fachschulkommission und 1955 wurde er zum Ehrenmitglied ernannt. Weiter vertrat er die Interessen des Zürcher Hotelier-Vereins und des Schweizer Hotelier-Vereins in verschiedenen Organisationen und Kommissionen.

Eduard Elwert hatte stets eine beneidenswerte Arbeitsintensivität; weil er aber zugleich mit Herz und Seele seiner Arbeit verschrieben war, blieb seinen Anstrengungen auch der Erfolg nicht versagt. Sein klares, gesundes Urteil in den oft komplizierten Fragen und Problemen der Hotellerie, seine gründlichen Fachkenntnisse, seine Initiative und sein Pflichtgefühl, nicht zuletzt aber auch sein Humor und die humane Gesinnung wussten die verschiedenen Vereine und Organisationen besonders zu schätzen. Bestimmt sehen wir in Eduard Elwert ein höchst nachahmenswertes Beispiel, besonders wenn er einer neuen Generation zuruft: «Was ich zu leisten bestrebt war, geschah aus Liebe zur Sache. Begeisterung für unseren Beruf erfüllte auch eure Arbeit, ihr jungen Hoteliers! Seid zuversichtlich und macht es noch besser!»

Möge Eduard Elwert noch weiterhin mit dieser beispielhaften Vitalität am Geschehen der Hotellerie lebhaften Anteil haben, mögen ihm noch viele geruhensame Jahre beschieden sein, damit er die Früchte seiner Arbeit voll geniessen kann!

Eidgenössisches Allerlei

Assiette des Grisons

Die endgültigen Zahlen über den Verlauf der Wintersaison in Graubünden stehen noch aus. Es fehlen nämlich die Ergebnisse des Monats April. Sie dürften die bündnerische Fremdenverkehrsstatistik des vergangenen Winters wesentlich und positiv beeinflussen haben. In den ersten vier Wintermonaten wurden rund 2,6 Millionen Übernachtungen ermittelt, gegenüber 2,7 Millionen im Vorjahre. Der Ausfall dürfte ausschliesslich darauf zurückzuführen sein, dass Ostern im vergangenen Jahre in den Monat März fiel, dieses Jahr aber in den Monat April. Der März war dieses Jahr mit rund 715 000 Logiernächten verhältnismässig schlecht, wurden doch im vergangenen Jahre 854 000 Übernachtungen erzielt. Die übrigen Monate wiesen durchwegs gute Frequenzen auf. Dezember und Februar brachten höhere Ergebnisse als im Vorjahre; der Januar verzeichnete mit 631 000 Logiernächten praktisch den gleichen Anteil wie 1967. Die Ergebnisse der einzelnen Sportzonen zeigen grössere Schwankungen und Unterschiede auf über acht Millionen stieg doch muss auch hier berücksichtigt werden, dass keine endgültige Zahlen vorliegen. Im allgemeinen hat das Engadin in den ersten Wintermonaten höhere Frequenzen erzielt als im Vorjahre (für Pontresina und St. Moritz war vor allem der Dezember ausgezeichnet), während Davos dieses Jahr etwas Mühe hatte. Gute Besetzungen meldeten auch die Lenzerheide, Flims, Klosters und Sedrun.

Apropos Davos: Die Schneeschmelze hat die grossen Verheerungen enthüllt, welche die Lawinnenniedergänge Ende Januar in wenigen Stunden angerichtet haben. Die Gesamtschäden werden von den zuständigen Behörden auf über acht Millionen Franken geschätzt. 60 bis 70 Gebäulichkeiten sind in der Landschaft Davos von den Lawinen betroffen worden. Rund ein Dutzend Häuser (zum grössten Teil neuerstellte Ferienhäuser) und einige Ställe sind praktisch völlig zerstört worden. An den Räumungsarbeiten, die noch im Gange sind, haben Schulkinder und eine Rekrutenschule mitgewirkt. Die Behörden erwarten für April einen Anruf aus der Bevölkerung, bei den Räumungsarbeiten mitzuhelfen. Die Resonanz war über Erwartung gut. Trotzdem werden noch viele Wochen verstreichen, bis alle Trümmerhaufen beseitigt sein werden.

Mit der Bündner Hotellerie hatte sich in jüngster Zeit auch die kantonale Brandversicherungsanstalt intensiv zu befassen. Innerhalb eines Jahres entstanden bei Hotel-Grossbränden Schäden von insgesamt 11,7 Millionen Franken. Beim Brand von 25. November 1966, der das Hotel Tschuggen in Arosa samt Inventar völlig vernichtete, erreichte der Schaden nach Bauwert 9,9 Millionen Franken. Glück hatte die Anstalt im vergangenen Juni, als im Palace-Hotel in St. Moritz Feuer ausbrach. «Dank einem vorbildlichen Einsatz der Feuerwehr und dem kühnlich erschienenen Jahresbericht der Anstalt selbst konnte ein Ubergreifen des Feuers vom Westurm auf den Haupttrakt verhindert werden. Trotzdem entwickelte sich der Brand zum grössten Schadenereignis des Jahres mit einer Schadenssumme von 1 862 000 Franken. Welche Rolle diese zwei Hotelbrände für die Brandversicherungsanstalt spielen, lässt sich aus der Tatsache ersehen, dass die gesamte Schadenssumme beider Jahre den Betrag von rund 17,7 Millionen Franken ausmachte. Der Wiederaufbau des Hotels Tschuggen in Arosa ist eingeleitet, und der Schaden im Grand-Hotel Palace in St. Moritz ist behoben.

Die bündnerische Fremdenverkehrswerbung hatte wieder eine glückliche und originelle Idee. Das sehr ansprechende und in sechs Sprachen übersetzte Kinderbuch «Flurina» des «Kunstmalers Alois Carigiet mit Text von Selma Künz ist im Auftrage des Verkehrsvereins für Graubünden verfilmt worden. Die neue Werbung hat die Form eines Trickfilms erhalten, der viele verborgene Schönheiten des Bündnerlandes aufzeigt und den Zuschauer mit einheimischen Bräuchen bekannt macht. Nach dem Erfolg mit der Verfilmung von «Schellen-Ursli» war es sicher nicht abwegig, ein zweites Mal aus dem reichen Schaffen von Alois Carigiet zu schöpfen. N-y

Die Zentralschweiz berichtet...

SOB-Wandervorschläge

Die technisch und betrieblich fortschrittliche Südostbahn ist auch auf kommerziellern Gebiet um das Wohl ihrer Kunden bemüht. In neuester Zeit wurde daher ein eigener Reisedienst aufgebaut, welcher mit Hilfe vermehrter Publizität, man denke dabei an die schon bei vielen Stationen erhältlichen SOB-Wandervorschläge, aber auch durch persönliche Beratung und Reiseorganisation zum Besuche des vorliegenden Gebietes im Eisenbahnverkehr, dem Hostessstückli einladen soll. Bereits sind gemütliche Gesellschaftsreisen mit Bahn, Pferdefuhrwerk und Schiff nach dem lieblichen Aegerisee geplant.

Radsport in Brunnen

Einer der verschiedenen sportlichen Höhepunkte in Brunnen stellt die Ankunft der Tour de Suisse am 20. Juni dar. Der Tross wird den Kurort am oberen Vierwaldstättersee nach einer beschwerlichen Etappe von Lenzerheide über die Oberalp erreichen. Dank der grosszügigen Einstellung der schweizerischen Kantonsbehörden ist es möglich, die Zielinie auf der nördlich des Mostunnels gelegenen Umfahrungsstrasse zu ziehen – eine geradezu ideale Sportstrasse. Am 21. Juni findet am Bürglen das Bergzeitfahren nach dem Klauspass statt und ein Tag später wird wiederum in Brunnen gestartet, um in zwei Halbetappen das Schlussziel Zürich zu erreichen.

Motor-Veteranen in Sursee

Über 80 Teilnehmer aus den USA, Deutschland, Frankreich und der Schweiz treffen sich vom 21. bis 23. Juni 1968 in Sursee zum 8. Schweizer Motor-Veteranen-Rallye. Mit den über 35 Jahren alten Motorrädern und Automobilen wird am Morgen des 22. Juni zu einer Zuverlässigkeitsfahrt auf der Strecke Sursee – Sempach – Neuenkirch – Ruswil – Wolhusen – Menzberg – Willisau – Ettwil – Kottwil – Mauensee – Sursee gestartet. Nachmittags beweisen die Veteranen auf dem Viehmarktplatz Sursee ihre Geschicklichkeit.

«Musik auf Schauensee»

Angespornt durch die grossen Erfolge der Veranstaltungen «Musik auf Schauensee» anlässlich des «Krienser Schlösslefestes 1966» werden während des Monats Juni 1968 die Schlosskonzerte wiederholt. Es ist dem Komitee gelungen, für die drei vorgesehene Konzerte namhafte Künstler zu verpflichten. Im festlichen Rahmen des zweckmässig und geschmackvoll renovierten Rittersaales auf Schloss Schauensee ob Kriens wird den Kunstfreunden ein besonderes musikalisches Erlebnis geboten. Zur Aufführung gelangen Werke von Beethoven, Mendelssohn, Brahms, Malipiero, Schumann, Chopin, Debussy, Ravel, Mozart und Schubert.

Neue Reiseführer

Zum erstmalig erscheint ein Führer durch Luzern und die Zentralschweiz unter dem Titel «Lucerne et la Suisse centrale – Petit guide touristique» auch in französischer Sprache. Ubersichtlich angeordnet und unterhaltsam geschrieben, bietet das Büchlein dem Touristen alle wichtigen Auskünfte über das Reisegebiet. Das farbige Umschlagbild, eine farbige Ubersichtskarte und 20 Bildseiten weisen auf die Sehenswürdigkeiten, die landschaftliche Schönheit und die Verkehrsmittel hin. In gleicher Ausstattung wie die französische Ausgabe ist der Führer «How to see the Lake of Lucerne and Central Switzerland – A short guide to town, lake and country» in englischer Sprache erschienen. Der bisherige Text von F. Trauffer wurde völlig neu bearbeitet und nachgeführt. Beide Broschüren sind beim Rüber-Verlag, Frankenstrasse 9, Luzern, erhältlich und kosten 3 Fr.

Weltweit über alle Meere

Der Kapitän des grössten deutschen Passagierschiffs, der 32 360 BRT grossen «Bremen», kam eigens nach Zürich zur Eröffnung der Veranstaltungsserie «Weltweit über alle Meere», die das Kochstudio zusammen mit drei deutschen Reedereien – der Hamburg-Amerika Linie, Hamburg, dem Norddeutschen Lloyd, Bremen, und der Deutschen Atlantik Linie, Hamburg – organisiert hatte. Während der Schwerpunkt der Veranstaltungen auf der Demonstration der Kochkunst auf Hoher See durch renommierte Küchenmeister mit jahrelanger Praxis auf Deutschlands Luxus Schiffen lag, informierte eine Ausstellung im Foyer des Kochstudios alle Landratte über den technischen Stand und den Komfort der modernen Schifffahrt.

Kapitän Paul Vetter, der mit seiner «Bremen» seit Mitte Januar von New York aus Kreuzfahrten in die Karibische See unternommen hatte und eben erst von diesen Vergnügungsfahrten, wie sie von den grossen Luxus Schiffen abwechselnd mit dem eigentlichen Liniendienst unternommen werden, nach Europa zurückgekehrt war, wusste mit einigen eindrucksvollen Angaben über sein schwimmendes Hotel aufzutrompeln. Die «Bremen», die insgesamt bereits über eine Million Seemeilen zurückgelegt hat (was rund 40 Erdumkreisungen entsprechen würde), seit sie 1959 in Dienst genommen wurde, nimmt auf 12 Passagierdecks insgesamt 1122 Fahrgäste auf. Sticht sie jedoch für eine Kreuzfahrt in See, bleibt die Zahl auf 700 beschränkt, alle in der ersten Klasse. Diesen 700 Ferienreisenden steht dann der ganze Komfort der schwimmenden Stadt zur Verfügung, mit zwei Schwimmbädern, Sport- und Lido-Decks, Theater, Speisesaal, Gesellschaftsalen usw.

Von den nicht weniger als 544 Besatzungsmitgliedern stehen 70 Mann in den drei warmen Küchen mit je zwei Grossherden zu 32 elektrischen Grossheizplatten und den drei kalten Küchen, während 232 Mann als eigentliches Bedienungspersonal für das Wohl der Gäste besorgt sind. Weitere 60 Mann kümmern sich als Sonderpersonal um die besonderen Wünsche an Bord: das sind Drucker, Photograph, Hostess, Sekretärinnen für die nicht unatlanti-

Mehr Gäste, aber weniger Unfälle in der Lenk

Im vergangenen Winter transportierten die vier Sesselbahnen im Betsberggebiet die Rekordzahl von 601 028 Passagieren. Das sind 85 938 mehr als im Vorjahre. Interessant ist, dass trotz der Frequenzsteigerung 15 Prozent weniger Skunfälle gezählt wurden. Der sympathische Rückgang wird auf die ausgebauten Pistenpflege zurückgeführt.

Die Sportbahn Krummenau erhöhte die Frequenzen um 10,8 Prozent

Der Jahresbericht der Sportbahn Krummenau-Wolzenalp AG für das Jahr 1967 weist darauf hin, dass sich die Ertragslage der Gesellschaft gegenüber dem ersten Betriebsjahr 1966 noch nicht eindeutig zum Besseren gewendet hat. Wie bei vielen jungen Unternehmen zeige sich auch hier, dass eine gewisse Anlaufzeit nötig sei, bis die Anfangsschwierigkeiten überwunden sind. Im Berichtsjahr 1967 wurden 20 961 Personen mehr befördert als im ersten Betriebsjahr. Die Sesselbahn Krummenau-Wolzenalp erhöhte die Personalfrequenz von 82 268 auf 92 702, der Skilift Rietbach-Wolzenalp von 110 708 auf 121 235, so dass im Jahre 1967 total 213 937 Personen befördert wurden. Das sind 10,8 Prozent mehr als im Vorjahr. Zusammen mit dem Passivsaldo des Vorjahres von 38 011 Fr. und dem sich aus dem Berichtsjahr ergebenden Verlust von 107 586 Fr. schliesst sich der Gewinn- und Verlustrechnung mit einem Verlust von 145 597 Fr. ab. Der Verwaltungsrat stellt der Generalversammlung vom 12. Juni den Antrag, diesen Verlustbetrag auf neue Rechnung vorzutragen. Spezielle Aufmerksamkeit wurde der Gestaltung des Rettungsdienstes gewidmet, der zur Zufriedenheit der Gäste funktioniert. In seinem Ausblick unterstreicht der Präsident des Verwaltungsrates, dass mit dem Bau der Anlagen erst der Grundstein für die touristische Entwicklung der dortigen Voralpenregion gesetzt wurde. Hauptanliegen ist die Frage, wie der Wochenverkehr und die Frequenzen im Sommer gesteigert werden können. Der Verwaltungsrat ist turezt mit der Planung eines zweiten Restaurants beschäftigt. Die Sesselbahnbergstation wird 30 Personen Unterkunft bieten. Trotz des ungünstigen Abschlusses blickt der Verwaltungsrat mit Zuversicht in die Zukunft.

gen Geschäftsleute, Krankenschwestern, Kindergärtnerinnen, Masseur und Masseuse, Kosmetikerinnen, Coiffeurs und Coiffeusen, Schneider, Bademeister, Tierpfleger und viele mehr. In welchem Mass die Gäste verwöhnt werden, kann man sich vorstellen, entfallen doch auf der «Bremen», abgesehen vom nautischen und technischen Personal – 362 Mann auf höchstens 700 Gäste, um sich während einer Kreuzfahrt um deren Wohl zu kümmern. Drei Kaffee-Küchen, eine eigene Bäckerei und Konditorei, eine Metzgerei gehören auch zur Ausstattung des Ozeanriesen, und am Schluss ist man geneigt, den Vergleich mit einem Luxushotel aufzugeben und von einer schwimmenden Stadt zu sprechen. Und was ist der Ferientraum eines Seebärens, der eben während vier Monaten 6 Kreuzfahrten in die Karibische See geleitet hat? Kapitän Vetter zieht es in die Berge, sein Ferientziel wird diesen Sommer die Schweiz sein.

Les grèves françaises et l'hôtellerie vaudoise

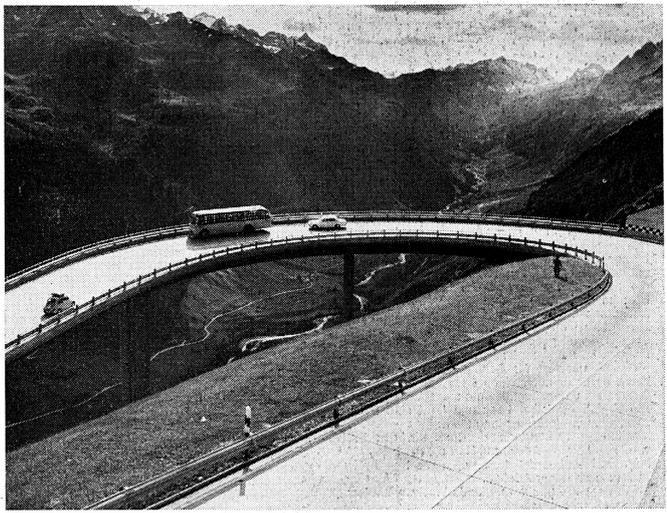
Tous les hôtels de la région lémanique, et principalement les villes de Genève et Lausanne, ont subi ces derniers jours les conséquences des événements de France. La suppression de toutes communications par le rail et par les airs avec un voisin, client numéro un du tourisme lémanique, n'a pas été sans jeter la perturbation dans les réceptions de nos hôtels. D'autant plus qu'une bonne partie des groupes et des tours organisés qui passent dans la région, viennent de France ou y repartent... Ou plutôt devraient venir ou repartir! Il y eut des arrivées manquées, des retards invraisemblables, les itinéraires ayant dû être complètement bouleversés. On gagna notre pays par le Nord ou par l'Italie tandis que plusieurs groupes se virent contraints de prolonger leur séjour chez nous. Autre afflux: celui d'organiseurs de congrès, assemblées, réunions, compétitions sportives internationales, adhésions pour ces prochaines semaines dans les stations françaises, et que les grèves évidemment rendent irréalisables en France. On essaie

alors par tous les moyens de les déplacer dans un périmètre proche de la frontière, mais il s'avère très difficile de satisfaire toutes les demandes. En effet, la saison des congrès traditionnels, tant à Lausanne qu'à Montreux, but non plein et de nombreuses manifestations sont agendées depuis longtemps pour juin, juillet et septembre, août ne se prêtant guère aux congrès du fait de la haute fréquentation des hôtels par les touristes en séjour. Glisser un ou deux congrès imprévus dans le «puzzle» que constitue le calendrier des offices du tourisme est un jeu très difficile. Et ce d'autant plus que les hôtels paraissent travailler très bien avec la clientèle touristique régulière. Plusieurs hôteliers de Montreux comme de Lausanne que nous avons interrogés se montrent satisfaits de ce début de saison, à l'exception peut-être du mois de mars. C'est en particulier l'avis de M. H. F. Müller, président de l'Association vaudoise des hôteliers, qui s'attendait à un départ difficile en raison des restrictions monétaires britanniques, mais qui a réalisé jusqu'ici des résultats supérieurs à la moyenne. Mais il est juste de dire que la situation en France retient plus longtemps en Suisse des notes étrangères qui apprécient le calme et la sécurité qui leur sont offerts. L'attrait des banques amène chaque jour des clients soucieux de placer de l'argent en Suisse. Les agences de voyages pour leur part déplorent cette situation en décourçant cependant un trafic inhabituel.

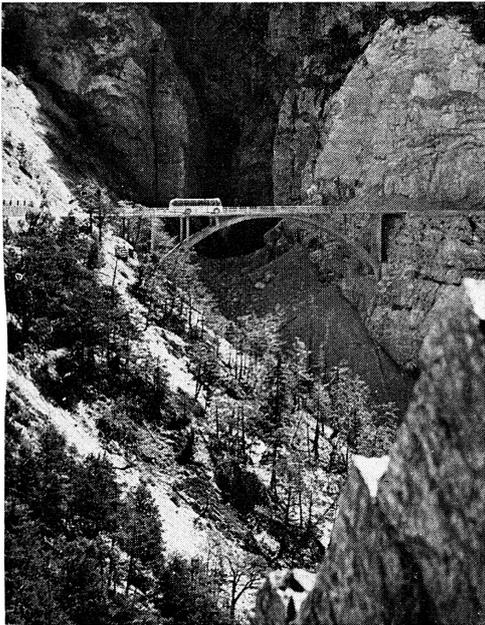
Malgré certains aspects positifs de cette crise, il n'échappe cependant à personne que le tourisme international a tout à perdre, à la longue, de la situation troublée dans laquelle se trouvent plongés plusieurs pays voisins. On craint que les manifestations dans les capitales européennes découragent les touristes américains qui, malgré les prescriptions de leur gouvernement, ont maintenu jusqu'ici en grand nombre leurs plans de vacances. Car dans les hôtels de la région lémanique il apparaît que ce sont avant tout les congrès, séminaires et «incentives» qui ont été renvoyés à une autre année, les groupes et les individus découragés. Mais il est indéniable que plusieurs fidèles transfèrent en Europe, et dans un climat meilleur que celui que nous vivons à l'heure où s'écrit cette chronique. Jd.



Kapitän Paul Vetter von der Norddeutschen Lloyd, der «Bremen» nach Zürich ins Kochstudio, um über seine Erlebnisse zu berichten. Hier dem Zürcher Stadtpräsidenten, Dr. Sigmund Widmer, als nautisches Geschenk eine Sternkarte aus dem 17. Jahrhundert.



Die Fahrer der Schweizer Bergpostautos



Die Bewältigung der Schweizer Pass-Strassen mit vollbesetztem Autobus verlangt ausgezeichnete Fahrkunst und grosses Verantwortungsbeusstsein.



Regelmässige PTT-Kurse bringen Reisende in bequemen Wagen über den bekannten Gotthard Pass/Wendelplatte bei der Alpe di Fieud im Tessin.



Ein Mindestalter von 22 Jahren, gute Gesundheit, einwandfreier Charakter und abgeschlossene Berufslehre als Autoschlosser oder Mechaniker sind Voraussetzungen für den Beruf des Postauto-Chauffeurs.



Das Postauto befördert nicht nur Fahrgäste, sondern auch Zeitungen, Brief- und Paketpost in abgelegene Täler/Le Pontis im Val d'Anniviers/Wallis.



Regelmässige Postautokurse bringen Reisende vom Brünig auf den Hasliberg. Im Hintergrund die Wetterhorngruppe/Berner Oberland.



Postauto am Fürkapass im Wallis. Im Tal die junge Rhone, rechts der Grimselpass.

Zum Blick einer Schweizer Berggegend gehört der Anblick der Postautos, die sich gleich kleinen gelben Raupen durch die unzähligen Kurven der Alpenstrassen winden. Der wohlbekannte Dreiklang ihres Posthorns lässt Kinderherzen höher schlagen, und die Begegnung mit einem dieser mit sicherer Hand geführten gelben Riesen auf enger Bergstrasse mag zu den ungemütlicheren Erinnerungen ungebübter Ferienfahrer zählen. Wohl ist in der Zeit der allgemein fortschreitenden Motorisierung ihre Herrschaft über die Strasse nicht mehr unbestritten; der Hauch von Romantik aber, der sie umgibt, hat sich nicht verflüchtigt.

Heute wie vor Jahrzehnten ist der Chauffeur eines Postautos Gegenstand allgemeiner Bewunderung. Mit Recht. Die Bewältigung der Schweizer Passstrassen mit einem vollbesetzten Autobus verlangt neben einer ausgezeichneten Fahrkunst auch ein hohes Mass an Verantwortungsgefühl. Dementsprechend ist der Weg bis zum Chauffieren eines Postautos, verglichen mit anderen Berufssparten, sehr lang. Ein Mindestalter von 22 Jahren, gute Gesundheit, einwandfreier Charakter und eine abgeschlossene Berufslehre als Autoschlosser oder Automechaniker sind die Voraussetzungen für diesen Beruf. Der Einsatz auf Postautos erfolgt erst nach einer einjährigen Fahrpraxis auf Lastwagen.

War früher das Postauto oft einziges Transportmittel zwischen Tal und Dorf, so beschränkt sich heute der Verkehr auf die Austragung der Post und die Beförderung von Leuten, die noch nicht motorisiert oder «Ferien vom Motor» machen. Immer grösser

wird nämlich auch die Zahl derjenigen, die sich für eine erholsame Bergfahrt der erprobten Fahrkunst des Chauffeurs anvertrauen. Ein weiser Entschluss, den auch jene Fahrer beherzigen sollten, die sich erst an Ort und Stelle einer gewissen Ueberschätzung der eigenen Fahrkunst bewusst werden und die sich dann oft in letzter Not an die Hilfsbereitschaft der Postauto-Chauffeure wenden, welche das gestrandete Vehikel nicht ohne ein paar brummige Bemerkungen über die Vermessenheit der «Untertländer» wieder auf die sichere Spur bringen. Sie kennen, wie alle jene, die täglich der Gefahr ins Auge zu blicken gewohnt sind, die Grenze zwischen wohl abgewogenem Risiko und Draufgängertum sehr genau. Sie teilen ihr Reich mit den Bergführern, den Skilehrern, den Bergbewohnern ganz allgemein. Es gehört zu ihnen wie das Meer zu den Fischern und Seeleuten.



Der Mensch und das Brot

Referat von Dr. phil. Willi G. Wenk, Ständerat, Rektor des Mathematisch-Naturwissenschaftlichen Gymnasiums Basel

In den deutschen Wörtern Broterwerb, Brotherr, Brostudium, Brotneid, brotlos kommt deutlich zum Ausdruck, wie extensiv wir das Wort Brot gebrauchen. Nicht nur stellvertretend für alle andern Nahrungsmittel steht das Brot da, sondern repräsentativ für den Lebensunterhalt schlechthin. In all den genannten Wörtern steht Brot wie ein Sinnbild für das zum Leben unbedingt Notwendige. Aber dies ist nur ein Teil der vielen Vorstellungen, welche wir mit dem Brot verbinden. Auf der andern Seite stehen die heiligen Brote, ist die Bitte um das tägliche Brot im Vaterunser und das gebrochene Brot des Abendmahls. Den religiösen Aspekt können wir zwar getrost den Pfarrherrn überlassen. Aber diese Seite des weit gespannten Bogens musste doch genannt sein, um ganz klar zu machen, dass Brot zugleich Symbol ist für Schlichtheit und für Würde. Wenn es dafür noch eines Beweises bedarf, so liefert ihn am überzeugendsten die englische Sprache: Die beiden Adelstitel Lady und Lord sind ihrer ursprünglichen Wortbedeutung nach: halfdige = Laibteigerin = Bereiterin des Brotes wurde zu Lady = Adelfrau, Herrin, halbwand = hlaford = lord = Laibwart = Brotwart = Hausherr = der Adelige.

Diese doppelte und verbiefende Wortverwandtschaft mag vielleicht fremd anmuten, wenn man mit Adel die Vorstellung von äusserst verfeinerter Lebensform verbindet. Wer jedoch seine Grossmutter noch an der Mulde gesehen hat, wie sie in vorgerücktem Alter die Arbeit der Brotzubereitung nicht an Jüngere abgab, sondern mit Ernst und Würde selber leistete, dem ist geläufig und klar, dass jene die Hausherrin, die den Teig knetet und das Brot einschneidet.

Nicht nur der Hausherr – auch der Knecht hat seine Menschenwürde und ist bereit, sie am Brotlaib zu beweisen. Er erwartet, dass er sein Stück Brot selbst abschneiden darf. Wird ihm dies nicht gewährt, so verlässt er die Stelle, weil er diese Beleidigung nicht ertragen kann.

Was gibt dem Brot diese ganz besondere Symbolkraft? Als wahrscheinlichste Erklärung bietet sich an, dass Brot eine fast einmalige Verbindung darstellt zwischen einer Frucht der Natur und menschlicher Kunst oder überlieferter Geheimnis.

Das Korn – so wie die Natur es liefert kaum genießbar – wird mit Hilfe von Mikroben zum herrlichsten aller Nahrungsmittel. Diese Mikroben (Hefe-

oder Milchsäurebakterien) wurden verwendet, bevor sie ein Mensch je im Mikroskop gesehen hatte. Darum darf man wohl sagen, ihre Wirkung sei ein sorgfältig gehütetes und überliefertes Geheimnis, ihre Verwendung eine Kunst.

Neben der hintergründigen, symbolischen Beziehung zum Brot hat jeder von uns eine ganz persönliche, psychische Beziehung dazu. Diese letztere hat tiefe Wurzeln in unsern Kinderjahren. Sie reichen weiter zurück als unsere Erinnerung. Keiner von uns erinnert sich an den Durchbruch der eigenen ersten Zähne. Aber wir alle haben schon Säuglinge beobachtet, die mit ihrem Zäpfchen den ersten, unvermeidlichen, natürlichen Schmerz erleiden müssen. Ihnen hilft ein harter Brotrantf. Er besänftigt ihre Unruhe. Er schafft das Zahnfleisch weg, das dem jungen Zahn den Weg versperrt. Und er verwandelt sich mit Hilfe des Speichels allmählich in Zucker, den grossen Freudebereiter für Kinder. Später wird das Brot zu einem Erziehungsmittel. Nicht nur den geliebten unteren Rant, den weissgrauen vom Ofenboden tief durchgebakenen hat man zu essen, sondern auch den schwärzlichen, eventuell verkohlten oberen. Auch der eingetrocknete Abschnitt ist zu essen. Und man lernt, dass kein Stückchen Brot weggeworfen werden darf. Darin liegt nicht nur eine Erziehung zur Sparsamkeit, sondern so wird dem Kind auch der Sinn für die Würde des Brotes vermittelt.

Wer von uns in seiner Kinderzeit das von seiner Grossmutter gebackene Bauernbrot essen durfte, wird die Sehnsucht danach Zeit seines Lebens nicht abstreifen können.

Für viele von uns bedeutet das gewohnte Brot einen Teil des Heimatgefühls. Wie sehnen wir uns nach einer langen Reise nach unserm gewohnten Brot. Aber auch in fremden Ländern ist das Brot ein wesentlicher Teil des Reiseerlebnisses. Negativ, wenn man in den USA bei jedem Mittagessen «Hamburger» vorgesetzt bekommt, auf denen zu weiches Brot durch Salat und anderes noch aufgeweicht wird. Positiv, wenn man in Frankreich zum raffiniert gekochten Mahl noch das feine, weisse Brot als selbstverständliche Zugabe findet.

Aber auch das harte Fladenbrot des Wallis oder das vielleicht Monate alle Ringbrot des Puschlav tragen bei zu schönen Ferien und verschmelzen sich in der Erinnerung mit den herrlichen Eindrücken der herben Landschaft.

sein kann, dann leistet er wichtigere Arbeit als so mancher Kollege vom Fach, der sich in irgendein Problem völlig verrennt und von diesem her unter Umständen die Welt erklären möchte.

Das Buch, das wohl das amüsanteste dieser Sommeraison ist, kann sowohl ernsthaft – von durchaus naiven Lesern – wie auch als ironischer Beitrag gelesen werden. Es will jenen, die in Beruf und Gesellschaft nach Erfolg und Ansehen streben, von ständiger Gehaltserhöhung träumen und für diesen Traum alle ihre Energie anspannen, Anleitung geben. Wer träumt – vor allem im Lande Teils – nicht von einem Schreibtisch? Ja, ist nicht der Schreibtisch zum Symbol des mehr oder weniger angenehmen Wohlstandspostens geworden? Was muss zuerst geschehen, um zu reüssieren? Es gilt den «Backgrund» zu basteln, ihn so zu gestalten, dass er andern Achtung abnötigt. Listige Lüge und ein bisschen Diplomatie des «Nachhelfens» sind dabei gestattet, nur darf man sich bei solchem Tun nie erwischen lassen. Der Verfasser empfiehlt: «Sie beginnen ganz locker an hrem Backgrund zu häkeln mittels einer Photo und indirekter Anspielungen. In Wirklichkeit sind Sie Absolvent der Volksschule in Kleinsiedmünchen und einer in der Nähe gelegenen Mittelschule oder haben vielleicht auch irgendeine mikrige Universität besucht – in dessen sind das Umstände, die Sie im Augenblick nicht zu betonen trachten sollten.» Um in die höheren Laufbahnen der Gesellschaft einzusteigen, braucht es indes nicht nur den festen Backgrund, man muss auch den richtigen Schwiegervater finden.

Wie das gemacht wird, auch das zeigt der Autor. Seine psychologischen Kenntnisse des Gesellschaftsapparates sind ausserordentlich. Kommen Sie uns Gottes Willen nicht, wenn Sie in einem grossen Betrieb hinauf wollen, mit Reorganisationsplänen zu krass hervor. Auch wenn Sie der Firma und dem Betrieb Millionen ersparen wollen. Fadeln Sie das alles listig ein, indem Sie ein Opfer suchen. Auch das wird hier den Aufstiegsbeflissenen genauestens gezeigt. Und damit nicht genug. Ueber die Pünktlichkeit, das rechtzeitige Erscheinen im Büro, über die Ueberpünktlichkeit – eine wahre Seuche, über die Geschlechter der Firmen –, jawohl es gibt weibliche und männliche, wird erzählt. Das alles ist so amüsant und geistreich und lockert so vorzüglich den gelegentlichen Zement oder Pappverband unserer Verfestigungen auf, dass man mehr und mehr zu schmunzeln beginnt und das erkennt, was dem Verfasser wohl vorschwebt, nämlich die Darlegung des Relativismus der Dinge. Aber, wie gesagt, Sie können das gescheite Büchlein auch durchaus ernsthaft und mit dem bekannten tierischen Ernst lesen – obwohl Sie es in diesem Falle natürlich nicht verstanden haben ...

Une réalisation très réussie à Fribourg

Depuis un peu plus d'un mois, la ville de Fribourg, dont on connaît les innombrables possibilités de séjours, d'études et de congrès, possède en ses murs un nouvel établissement, dont la conception, le caractère international et la classe ont dicté le nom: Elite.

Propriété de Mesdames Baeriswyl et Eggertswyler, l'Hôtel-Café-Bar Elite est situé au cœur de la cité de Zähringen, mais à l'abri de tous les bruits, à la rue du Crêt 7. Précisons d'emblée qu'il s'agit d'un hôtel de 26 chambres (40 lits), toutes dotées d'une salle d'eau particulière, avec bain ou douche, du téléphone, de la radio et de la télévision sur simple demande. L'intégralité des planchers des étages est recouverte d'une confortable moquette, salle d'eau y compris.

Au rez-de-chaussée se trouve le café dont l'ameublement rustique et la vétuste porcelaine apparente créent immédiatement une ambiance gaie et sympathique. On pénètre ensuite dans la salle réservée au service des petits-déjeuners qui sert, durant la journée, de lieu de rendez-vous, d'assemblée... ce qui correspond particulièrement bien aux besoins de la ville, centre d'affaires et siège de nombreuses organisations internationales.

A quelques pas, le petit salon, à la disposition des hôtes, et au sous-sol un autre équipement (pour utiliser un terme du métier): c'est le bar, équipé à l'éco-saisie, qui permet à Fribourg d'avoir son premier... bar-à-wisky!

Les étages sont donc réservés aux chambres à un, deux et même trois lits: leur ameublement allie la finesse au bon goût, lignes modernes ou Louis XV, autant de possibilités et de couleurs offertes aux hôtes d'aujourd'hui et de demain. La Société fribourgeoise des hôteliers compte désormais un fleuron de plus à sa gamme d'hôtels. L'Hôtel Elite est une réalisation remarquable qui marque peut-être un tournant dans son histoire. Qu'il puisse refléter le renouveau et le dynamisme du tourisme fribourgeois!

José Seydoux

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclames 1 fr. 80. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 33 fr., six mois 20 fr. 50, trois mois 11 fr. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 42 fr., six mois 25 fr., trois mois 14 fr.

Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers.

Imprimé par Fritz Pochon-Jent AG, Berne. Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, Compte de chèques postaux 30-1674, téléphone (031) 25 72 22.

Responsable de rédaction: J. O. Benz, P. Nantermod. Administration des annonces: P. Steiner.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 48 Rp., Reklamen Fr. 1.80 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt.

Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 33.—, halbjährlich Fr. 20.50, vierteljährlich Fr. 11.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 42.—, halbjährlich Fr. 25.—, vierteljährlich Fr. 14.—. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern. Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern. Postcheckkonto 30-1674, Telefon (031) 25 72 22.

Verantwortliche Redaktion: J. O. Benz, P. Nantermod. Inseratenteil: P. Steiner.

Gegen Muffigkeit ...

E.H.St. Wer gegen Muffigkeit und tierischen Ernst ankämpft, wer gelegentlich den tiefen Kotau erfährt, den man auch bei uns in demokratischen Ländern und in der deutschen Schweiz ehrfürchtiger als in der welschen gegenüber Höhergestellten pflegt, wer den tiefverankerten Respekt vor Titeln, namentlich vor sogenannten «akademischen» bei uns im Laden der Vorstadt (jawohl Frau Direktor, natürlich Frau Doktor usw.) oder bei gesellschaftlichen Anlässen mehr oder weniger amüsiert zur Kenntnis nimmt (er ist im Grunde ein wohl rudimentärer aber hartnäckiger Rest des Gnädigen-Herrn-Staates), der muss sich über jeden Versuch freuen, der diesen Putz- und Mummenschänzen zu Leibe geht. Das ist mit Erlassen und Gesetzen nicht möglich, man muss die Ironie vorspannen, man muss gelegentlich das Lächerliche hochspielen. In Deutschland bringt zum Beispiel die Sucht nach «Unterscheidung» mit sich, dass die Kölner Philo-

sophen Lila tragen, ihre Kollegen von der Landwirtschaftlichen Hochschule in Hohenheim dagegen Dunkelgrün. Neudrings gibt es – Gott sei Dank – eine Talar-Gegner-Bewegung. Aber auch sie unterliegt wieder neuen Kleiderdogmen. So empfiehlt ein Professor namens Faillard für «feierliche Anlässe» nachmittags «Stresemann» und abends «schwarzen Anzug und Smoking».

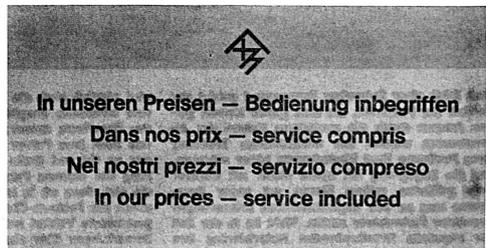
Man könnte fragen, was dies alles mit dem neuen Buch eines Wirtschaftssoziologen zu tun hat. Nun ... der (fast) geniale C. Northcote Parkinson, der sowohl eine berühmte Studie über die Steuern schrieb, wie auch das Parkinson'sche Gesetz entdeckte, ist zugleich ein Mann, der sich über alles lustig machen kann, der mit dem feinsten britischen Humor geheiligten Hierarchien zu Leibe geht und zumeist ihre Hohlheit aufzeigt. Wenn er nun die sakrosankten Kreise der Hochfinanz, das Vorstandswesen (er nennt es die «Vorsetzerei»), wenn er die Fachangestellte ein bisschen dem Gespött aussetzt und nachweist, dass die grösste Niete ein Volltreffer

14 millions de dégâts dans le vignoble vaudois

Mardi, le 29 mai, vers 19 heures, un orage de grêle a détruit les trois quarts de la récolte 1968 de St-Saphorin et plus de la moitié de celle du Dézaley. Ces vignobles situés entre Lausanne et Vevey représentent près du douzième de la surface viticole, soit plus de 260 ha. Ils produisent l'un des meilleurs dorins (vin blanc vaudois) et leur réputation est très étendue dans toute la Suisse. La conternestation est grande parmi les vigneronis qui ont néanmoins repris le chemin de la vigne pour essayer de sauver les quelques grappes épargnées par ce fléau.

Sont également touchés Eppesses et Villette, mais plus faiblement. La perte est évaluée à plus de 14 millions de francs. Il y a 20 ans qu'on n'avait enregistré un pareil désastre. En revanche, les autres régions du vignoble vaudois ont été sauvées.

Schaffen Sie Preisklarheit!



Sicher haben Sie als Hoteller oder als Restaurateur diese Situation schon mehrmals erlebt: Der ganze Betrieb läuft auf hohen Touren, alles ist eingespielt, der Gast ist zufrieden. Gelegentlich möchte er die Rechnung begleichen. Jetzt fangen Ihre Schwierigkeiten an. Der Gast will (vielfach in einer Fremdsprache) wissen, ob das Bedienungsgeld inbegriffen sei oder nicht. Ihr Personal muss Erklärungen abgeben, hält sich auf und ist blockiert. Es ist Ihre Zeit, die hier verstreicht. Das können Sie sich ersparen, indem Sie dem Gast auf sinnvolle und diskrete Weise anzeigen, dass in Ihren Preisen die Bedienung inbegriffen ist. Verwenden Sie dazu unsere viersprachigen Tischpyramiden, Tischreiter oder Wandplakättchen.

Unsere Preise:

Tischpyramide Karton (solange Vorrat)	je 10 Stück Fr. 2.50
	je 50 Stück Fr. 12.—
Tischpyramide Kunststoff (4sprachig)	je 10 Stück Fr. 8.50
Tischreiter Kunststoff (4sprachig)	je 50 Stück Fr. 40.—
Wandplakättchen (4sprachig)	pro Stück Fr. 1.60

Bestellungen:

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 31
3001 Bern
Telefon (031) 25 72 22, Telex 3 23 39



les Jeux Olympiques

Après Tokyo, il y a quatre ans, c'est Mexico qui accueille, cette fois-ci, les 19^{es} Jeux Olympiques d'été. Ils se dérouleront du 12 au 27 octobre et seront solennellement inaugurés par S. E. M. Diaz Ordaz, président de la République mexicaine, le comité d'organisation de ces joutes pacifiques étant présidé par M. Pedro Ramirez Vasquez.

Les sports suivants ont été inscrits au programme de ces Jeux: athlétisme, basket-ball, boxe, canoë-kayak, cyclisme, équitation, escrime, football, gymnastique, hockey, haltérophilie, lutte, natation, pentathlon moderne, aviron, tir, volley-ball, water-polo, yachting. C'est à Acapulco que se dérouleront les différentes régates, alors que toutes les autres compétitions se disputeront à Mexico même ou dans les environs immédiats.

On attend la venue, pour ces Jeux, de sept mille cinq cents athlètes, un millier d'officiels et de quinze cents journalistes. Durant les seize jours que dureront ces joutes, ils partageront les installations résidentielles, sportives et récréatives d'une gigan-

tesque et éphémère Tour de Babel, soit le village olympique, dont le premier coup de pioche a été donné le 4 mai de l'an passé et qui sera complètement terminé dans le courant du mois d'août. Cette cité, qui couvre une surface de quatre-vingt-dix mille mètres carrés, se trouve à proximité de l'immense stade olympique et sera directement reliée, aux différents autres lieux de compétition, par deux autoroutes urbaines, soit l'avenue Insurgentes Sur et le boulevard périphérique.

Le village olympique, édifié par les organisateurs mexicains, consiste essentiellement en vingt-neuf immeubles-tours, de six à dix étages, abritant un total de neuf-cent-quatre appartements, se composant de trois chambres, d'une salle à manger, d'une salle de séjour, d'une cuisine et de deux salles de bains, suffisamment vastes pour héberger chacun dix à douze athlètes. Séparées par des emplacements de verdure, des places d'entraînement sportif, des réfectoires, des équipements récréatifs et divers services généraux, ces tours d'habitation se veulent être à la fois agréables et accueillantes.

Les cinq bâtiments réservés aux représentants de la presse écrite, parlée et filmée, sont groupés dans la partie sud-ouest du village, à proximité immédiate du Centre de presse. Un centre administratif est implanté à l'entrée du village, près de la vaste place sur le pourtour de laquelle flotteront les couleurs de tous les pays participants. C'est là que se trouvera également le terminus des différents moyens de transport mis à la disposition des résidents de cette cité.

Les sept réfectoires, de deux cent-vingt-deux places chacun, sont rassemblés dans différents bâtiments ne comportant qu'un étage. L'un d'eux sera ouvert jour et nuit, soit vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Il complètera les installations du Club international, ainsi que du centre récréatif et de repos mis à la disposition des athlètes. Il y a aussi un centre commercial, où seront installés toute une série de boutiques ainsi que l'office postal. Une fois les Jeux Olympiques terminés, ce centre commercial sera transformé en groupe scolaire et les logements de l'ensemble du village seront mis à la disposition du public, qui pourra les acquérir en co-propriété.

Outre le centre de presse du village olympique, les représentants de la presse écrite, parlée et filmée disposeront d'un centre de presse principal installé à l'Hôtel Maria Isabel, soit à proximité immédiate du centre de Mexico. Bureaux, machines à écrire à claviers divers, appareils téléx, cabines téléphoniques, Récepteurs de télévision, bélinos, office PTT, laboratoire où, à la demande des intéressés, un personnel qualifié se chargera des travaux de développement et de tirage des photos, centre d'information, bar et restaurant ouverts jour et nuit



occupe sa juste place dans le cadre du monde contemporain.

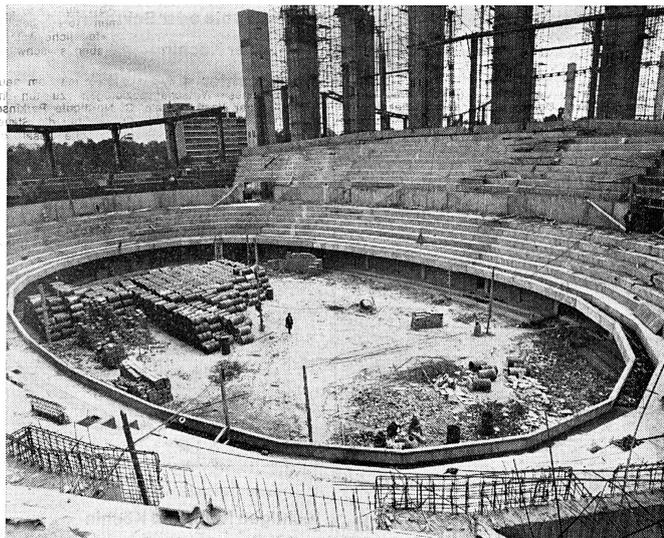
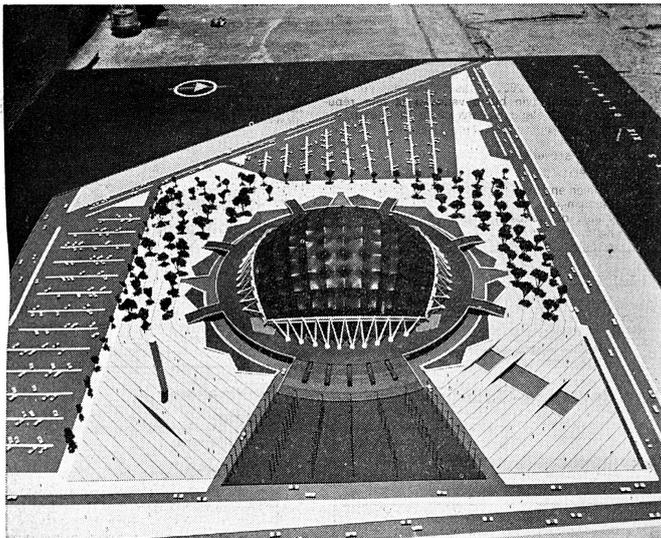
En ce qui concerne l'hôtellerie, certains établissements se sont agrandis, afin d'augmenter leur capacité, mais on a été très prudent en ce domaine. En effet, dans ces opérations, on a tenu compte de l'accroissement normal du tourisme au Mexique, au cours des années à venir, car la leçon de Tokyo a servi. Dans la capitale japonaise, il y a quatre ans, une prolifération excessive d'hôtels a eu, pour conséquence, que certains de ces établissements ne s'étaient pas remplis durant les Jeux. Pis encore, plusieurs de ces hôtels durent ensuite fermer leurs portes, le mouvement touristique ayant été mal calculé pour l'avenir. Aussi a-t-on estimé, à Mexico, qu'il aurait été absurde, et contraire aux lois économiques, de tomber dans la même erreur. L'augmentation de la capacité hôtelière s'est donc faite d'une manière raisonnable, en se basant fondamentalement sur des prévisions valables, très bien calculées, du tourisme permanent.

▲ Mexico, avec coup d'œil sur le Paseo de la Reforma.

◀ Voici ce que sera le Palais des Sports, constitué par une vaste coupole.

▼ Ceinturé de gradins, voici le chantier de la piscine olympique, que joutera le gymnase olympique.

▼ Les élégants immeubles-tours du village olympique.



Mexico prépare

constitueront l'essentiel des installations mise à leur disposition.

En outre, des centres de presse secondaires, destinés à compléter ceux de l'Hôtel Maria Isabel et du village olympique, fonctionneront sur les sites mêmes où se dérouleront les compétitions, soit stade olympique, palais de Sports, piscine olympique, arène de Mexico, Canal de Xochimilco, vélodrome olympique, cité sportive de la Magdalena Mixhuca, stade aztèque, auditorium national, gymnase olympique, piscine de la cité universitaire, etc. Ces centres secondaires seront tous reliés directement aux deux centres principaux.

Les organisateurs ont également aménagé, ou complété, les importantes installations qui verront se dérouler les jeux. Les délégations sportives disposeront de quatre cents autocars pour leurs déplacements et les représentants de la presse de deux cents minibus. Deux mille taxis seront réservés exclusivement aux visiteurs. Le gouvernement mexicain a profité de la présence de ces joutes pacifiques pour mettre sur pied un vaste programme culturel, infiniment riche et varié, destiné à faire connaître le pays, sa civilisation, son histoire à tous ceux qui se rendent au Mexique cette année et, plus particulièrement au début de l'automne, aussi bien les officiels et les athlètes que les représentants de la presse et les visiteurs.

Il s'agit là d'une excellente initiative, qui s'étend d'ailleurs sur la plus grande partie de l'année, et pas seulement durant la période des jeux, et qui requiert aussi des participations étrangères de tout premier ordre, notamment dans le domaine de la musique et des beaux-arts. Ainsi donc, le sport



Stellenangebote Offres d'emploi



Bellevue Palace Hotel Bern

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Kellermeister
2. Officegouvernante
Economattochter
Commis pâtissier
Commis de rang
Kellnerlehrling

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Hans Künze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel Bern.

6302

Hotel Alpenblick,
 Wilderswil bei Interlaken

sucht in mittleren Saisonbetrieb

Alleinkoch oder Köchin
 (Hilfspersonal vorhanden)

Commis

(evtl. Student[in] während Sommerferien)
 Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion.
 Telefon (038) 2 18 41.

6302

6302



MÖVENPICK

Für unser Mövenpick Place de la Fusterie in Genf suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung:

Commis de rang
Restaurationskellner

Sie werden sorgfältig eingeführt und haben Gelegenheit, einen speziell für unsere Servicemitarbeiter geschaffenen Kurs zu besuchen. Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und geregelte Arbeitszeit.

Bitte telefonieren Sie oder schreiben Sie an:

R. Studer, Sous-directeur,
 Mövenpick Fusterie,
 40, rue du Rhône,
 Genève, Tel. (022) 26 33 25.

6297

Hotel- und Bädergesellschaft,
 3954 Leukerbad

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Hotel-Sekretärin
 (bei Zufriedenheit Jahresstelle)
Gouvernante – Tournante
 oder
Hilfs-Gouvernante
Zimmermädchen
Nachtwächter

Offerten sind zu richten an die Direktion der Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad, Tel. (027) 6 44 44.

6298

Erstklasshotel in Zürich

sucht für Eintritt nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Nacht-Concierge

Oberkellner – Chef de service

Offerten unter Chiffre 6298 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

6298

Gesucht nach Lugano

Saaltochter oder Saalpraktikantin
Zimmermädchen

Offerten an Hotel Continental.

6305

Grand Hotel Vereina, Klosters/GR

sucht für die Sommersaison einen

Alleinpatissier

1 Telefonisten
 (rempl. Concierge)

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

6308



Gesucht auf den 1. Juni:

Commis de cuisine
Buffetochter
Restaurationsochter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Saison- oder Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Etlbacherhof, 8703 Erlenbach (10 Autominuten von Zürich).

6101

Gesucht nach Saas Fee VV für Sommersaison

Gouvernante oder Sekretärin

Koch oder Köchin

1 Saaltochter

1 Zimmermädchen

1 Tournante

Geboten wird guter Lohn und geregelte Freizeit sowie Kost und Logis im Hause. Offerten sind zu richten an Hotel Astoria und Schuhhaus Burgener-Clausen, Saas Fee, Telefon (028) 4 85 85 und 4 85 02.

5842

Villars-Chesières

à vendre pension, 30 lits, 3000 m² terrain.

Offres à Case postale 8, 1885 Chesières.

6313

Gesucht zu sofortigem Eintritt

tüchtigen Koch und Köchin
 sowie

Hilfsköchin

in gut eingerichteten Betrieb mit angenehmem Betriebsklima. Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an Fam. A. Gistler,
 Hotel Telliplatte, 6452 Sisikon,
 Telefon (044) 2 18 12.

6266



In unser Spezialitäten-Restaurant ESCAGOTS und in unser Buffet 1. Klasse suchen wir noch

Serviertöchter (oder Kellner)

Sie haben die Wahl, entweder in einem kleinen Restaurant mit kleiner Brigade oder im Schichtbetrieb in grösserer Brigade zu arbeiten.

An beiden Stellen sind die Verdienstmöglichkeiten sehr gut, die Arbeitszeit geregelt und an Gästen und Arbeit fehlt es nicht.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Offerte.

Bahnhof-Buffer SBB,
 Inh. E. Wartmann, Centralbahnstr. 10,
 4000 Basel, Tel. (061) 34 96 60
 (Hr. Barrelet).

6299



Das neue
 Turmhotel der Thermalquelle AG,
 Zurzach

sucht:

Buffetöchter
 und
Restaurationsöchter
Commis de rang

(für Hotel- und Restaurationsbetrieb)
 Sehr hoher Verdienst. Zimmer in Neubauwohnung mit Bad. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an M. Jordan-Kunz, Turmhotel, 8437 Zurzach, Telefon (056) 49 24 40.

6268

Im Berner Oberland wird gesucht:

1 Hilfszimmermädchen
1 Küchen-/Officebursche
1 Saalpraktikantin

Hotel Schöneegg, 3775 Lenk.

6287

AG Motel in Liechtenstein, Vaduz

Fürstentum Liechtenstein

sucht für sofort

Zimmermädchen

Buffethilfe

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H. Ferr, Motel in Liechtenstein, Vaduz, erbeten. Telefon (075) 2 26 66.

6288

Bahnhofbuffer Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft sprachkundige(n)

Restaurationsochter (Kellner)

Offerten bitte an
 M. Kuonen, Bahnhofbuffer, 3920 Zermatt.

6281

Bahnhofbuffer Wil SG

Wir suchen in Jahresstelle mit sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft

Chef de service – Aide du patron

Schriftliche Offerten sind erbeten an Ferd. Schlegel, Buffet SBB, 9500 Wil.

6280

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Bäcker oder Bäcker-Konditor

in mittleren Betrieb. Gute Entlohnung.

Offerten sind zu richten (auch telefonisch) an:
 Bäckerei-Konditorei Rosina, 7513 Silvaplana,
 Tel. (082) 4 81 25.

10478 Ch

Gesucht auf 1. Juli in Jahresstelle

tüchtigen Gardemanger

Offerten mit den nötigen Unterlagen erbeten an Bahnhofbuffer, Chur, Telefon (081) 22 30 13.

229-10 Ch

Vegetarisches Restaurant Gleich sucht nach Uebereinkunft

1. Koch

Interessante und sehr gutbezahlte Dauerstelle. Moderne Arbeitsverhältnisse. Samstagnachmittag und den ganzen Sonntag frei. Bewerber wollen ihre Unterlagen richten an:

M. Gleich & Co., 8008 Zürich, Seefeldstr. 9, Telefon 32 95 33.

OFA 1140102

Hotel Pollux Nordend,
 3920 Zermatt,

sucht in Jahresstelle:

2. Sekretärin
 Eintritt 1. Juni 1968

1 Buffetdame
 Eintritt sofort

1 Saucier
 Eintritt 1. Juli 1968

1 Commis de cuisine
 Eintritt sofort

1 Officebursche
 Eintritt sofort

Offerten an die Direktion.

6019



sucht für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle

Nachtportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Commis de cuisine
Entremetier
Büropraktikantin

Offerte mit Zeugniskopien sind zu richten an:
 Reto Stiffler, Central-Sporthotel, 7270 Davos-Platz.

4729

Hotel-Restaurant Bruggli, Arosa

sucht für lange Sommersaison, evtl. auch Wintersaison folgendes bestqualifiziertes Personal:

Sekretär
Alleinkoch
Commis de cuisine
Restaurationsöchter und Kellner
Gouvernante
Buffetöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an A. C. Aebersold.

5701

Gesucht in Jahresstelle

Buffetdame

(Schweizerin) sowie

Buffetochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit wird zugesichert. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an Fam. A. Scheck, Restaurant zum braunen Mutz, 4000 Basel, Tel. 24 33 89.

6191

Hôtel Victoria,
 Glion sur Montreux

recherche pour date d'entrée à convenir

un chef de partie qualifié

pour brigade de 7 cuisiniers.

Saison jusqu'à fin octobre ou à l'année. Faire offres à M. Wilhelm, Dir.

6278

Gesucht auf 1. September oder nach Vereinbarung in lebhaften Tea-room, Lunchroom im Zentrum von Zürich, tüchtiger, versierter

Küchenchef

Wir erwarten von unserem neuen Mitarbeiter solide Fachkenntnisse zur Führung einer gepflegten Restaurationsküche, Erfahrung in Kalkulation und Einkauf sowie Führung des unterstellten Personals. Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, modernst eingerichtete Küche, geregelte Arbeitszeit, Sonntag geschlossen.

Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre 6277 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Grösseres und neu eingerichtetes Bahnhofbuffet sucht zum Eintritt nach Vereinbarung

Chef de service

Wir erwarten von Ihnen nicht nur die nötigen Fachkenntnisse und Autorität gegenüber den Mitarbeitern, sondern auch eigene Initiative und Ideen. Maschinenschreiben erwünscht.

Offerten sind erbeten an

W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur, Telefon (052) 22 13 35.

P 179 W

Grand Hôtel des Diablerets

hôtel 1ère classe.

Le poste du

Chef de cuisine

est à pouvoir.

Nous offrons place à l'année. Bon salaire, ambiance agréable et installations de cuisine modernes.

Nous demandons un âge minimum de 30 à 32 ans, d'être d'un bon commandement et d'avoir une bonne collaboration avec les autres départements.

Faire offres écrites à la direction du Grand Hôtel, 1865 Les Diablerets, avec certificats.

6331

Grösseres und neu eingerichtetes Bahnhofbuffet sucht zum Eintritt nach Vereinbarung

Chef de service

Wir erwarten von Ihnen nicht nur die nötigen Fachkenntnisse und Autorität gegenüber den Mitarbeitern, sondern auch eigene Initiative und Ideen. Maschinenschreiben erwünscht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre PD 20289-40 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

179 W

Nassau, Bahamas

For Winter season (November until Easter) Private luxury residential club requires:

- Head Housekeeper
- Linen Keeper
- Head Waiters
- Chef Patissier
- Food & Beverage Controller

All applicants must speak fluent English.

Please write to M. E. Nayrolles, P. O. Box 1076, Nassau, N. P., Bahamas.

6370

Grand Hotel National, Luzern

sucht

Hallen-Tournant

dreisprachig. Eintritt sofort.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto, Lebenslauf sind erbeten an die Direktion. Telefon (041) 2 74 42.

6373

Puerto Rico, San Jeronimo Hilton

Vacancy for young, dynamic experienced (butter sculptor-ice carving) Garde Manger. Trip paid both ways after 18 months.

Please send application and salary requirements to Mr. Pierre Bougain.

6359



Zermatt Seiler Hotels

Gesucht für die Sommersaison 1968, eventuell auch Wintersaison 1968/69:

Hotel Mont Cervin

Saison bis Ende September

Chef de partie Demi-chef de rang Barmaid

Restaurant Seilerhaus

Saison bis Ende Oktober

Chef de service Buffetdamen Serviertöchter Küchen-Gouvernante, evtl. Anfängerin

Hotel Victoria

Juni bis September

Demi-chef de rang Commis de cuisine Chef Gardemanger

Hotel Monte Rosa

Juni bis September

Office-Gouvernante

Diverse

ganzzjährig

1. Kontrolleur Sekretärin für die Buchhaltung

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an das Zentralbüro der SEILER HOTELS oder an die betreffende Hoteldirektion.

5984

Nach Lugano / Tessin

gesucht

Chef de service

Anfänger, junger, tüchtiger Chef de rang. In Erstklassrestaurantbetrieb. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Taverna dei Pini, 6818 Melano, Telefon (091) 8 76 43.

6339

Tessin / Luganersee

Gesucht

Barmaid

für Nightclub mit Attraktionen und Orchester. Gute Verdienstmöglichkeiten. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Offerten sind zu richten an

Taverna dei Pini, 6818 Melano, Telefon (091) 8 76 43.

6340

Hotel Schweizerhof, 6353 Weggis

sucht per sofort für die Sommersaison

Serviertochter

für Restaurant, Halle und Terrasse.

Anfragen an die Direktion, Telefon (041) 82 11 14.

6341

Gesucht

Geranten-Ehepaar

in Grossrestaurant der Stadt Bern.

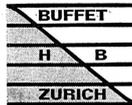
Anforderungen:

gelernter Koch zur Führung einer erstklassigen Küche, fachliches Können für einen gepflegten Service, moderne, zeitgemässe Betriebsführung, Idealalter 28 bis 40 Jahre.

Wir bieten:

Unterkunft in 5-Zimmer-Einfamilienhaus, ausgewogenes Gewinnbeteiligungssystem, das einen überdurchschnittlichen Lebensstandard sichert, weitgehend selbständige Geschäftsführung. Antritt auf 1. Januar 1969. Strengste Diskretion zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 10013 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

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 (Zeugniskopien) sind erbeten an Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zurich HB, Postfach, 8023 Zurich.

5973



Der Kur- und Verkehrsverein Arosa sucht, bevorzugt in Jahresstelle, evtl. aber auch nur bis Herbst 1968, für sofort oder auf ein zu vereinbarendes späteres Datum:

Sekretär oder Sekretärin

für den Auskunftsdienst des Offiziellen Verkehrsbüros. Aufgaben: Schriftlicher und mündlicher Auskunftsdienst, Quartiernachweis, evtl. Versand und Verwaltung des Propagandamaterials.

Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch. Fremdenverkehrserfahrung (z. B. Verkehrs-, Reise- oder Hotelbüro) von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Interessante, abwechslungsreiche und nach Einarbeitung zum grossen Teil selbständige Tätigkeit. Fortschrittliche Sozialleistungen. Interessenten sind gebeten, ihre Unterlagen (Angaben über Ausbildung, bisherige Tätigkeit, Gehaltsansprüche, Foto) einzusenden an die Direktion der Kurverwaltung, 7050 Arosa.

702 Ch

BAD SCHINZNACH

sucht für sofort

Sekretärin Warenkontrolleur Economat-Gouvernante Commis de rang

Eilofferten an Herrn Dir. M. P. Bollat, Parkhotel Kurhaus, 5116 Schinznach-Bad.

6362



HÔTEL PRÉSIDENT GENÈVE

cherche pour entrée immédiate

Femmes de chambre Téléphoniste Aide-gouvernante Chefs de rang Commis de restaurant

S'adresser à la direction. Tél. (022) 31 10 00.

6369

Le Montreux-Palace-Hôtel

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

Réceptionnaire – Mécanographe
(NCR)

Chefs de rang

Demi-chefs de rang

Commis de rang

Chasseur

Faires offres avec copies de certificats et photo à la direction, 1820 Montreux.

6366

Hotel Waldorf, Zürich

sucht per sofort:

Commis de cuisine oder Hilfskoch

Commis de rang

Lingère

Bewerbung mit Zeugniskopien erbeten an: E. Gurtner, Hotel Waldorf, Weinbergstr. 45, 8006 Zürich.

6371

Hotelsekretär oder -sekretärin

per sofort in Jahresstelle gesucht.

Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich.

6372

Wir suchen

Büropraktikantin / Sekretärin

Gerne erwarten wir Ihre Offerte: H. Meier, Hotel Kreuz, Zeughausgasse 41, 3001 Bern, Tel. 22 11 62.

OFA 0356217

Sommelier

capable, 2 services, est demandé tout de suite ou à convenir. Saison ou à l'année.

Offres à l'Hôtel-Motel Intereurop, 1096 Cully près Lausanne, tél. (021) 99 20 91.

4-C-76 L

Landgasthof Löwen, Heimiswil bei Burgdorf

sucht für die Monate August bis November

Stütze des Patrons

oder

Restaurateur-Praktikant

Flottem, jungem Mann, welcher Freude hat, sich im Gastgewerbe weiter auszubilden (gelernter Koch bevorzugt), wird die Gelegenheit geboten, sich im Service, Büro, Keller und Office, wie beim Organisieren von Banketten, zu vervollkommen.

Offerten mit Foto und Zeugnisausschnitten an Fam. Peter Lüdi, Tel. (034) 2 32 06.

509-5 R

HIRSCHENBETRIEBE
SNACK GRILL LUZERN CACAOU ST. PAULI

Wir suchen sofort für unser gutfrequentes Dancing-Gabarett intelligente, gepflegte Tochter als

Barvolontärin

gründliche Ausbildung bei schönem Fixum und Trinkgeldbeteiligung zugesichert.

Junge, gulpräsentierende

Barmaid

für unsere heimelige Aperobar.

Barmaid-Tournante

Anfängerinnen, die im Service waren oder einen Kursus absolviert haben, kommen in Frage.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Telefon (041) 2 51 50 (Büro) nur nachmittags.

6228

Wir suchen für unser bekanntes Speiserestaurant, tüchtigen, Initiativen

Küchenchef

welcher befähigt ist, mit mittlerer Brigade eine gepflegte à-la-carte-Küche abwechslungsreich und ökonomisch zu führen. Tüchtigen, erfahrenen, sesshaften Mitarbeitern bieten wir gutbezahlte Existenz. Schöne Wohnung zur Verfügung.

Auch Engagement bis Herbst kommt in Frage.

Offerten an E. Aklín, Am Zytturm, 6300 Zug, Tel. (042) 4 18 66.

6349

Bahnhof-Buffer
Aarau
sucht:

Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft.

Serviertochter
Kellner

Geregelte Arbeitszeit und guter Verdienst.

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

6319



sucht für die kommende Sommersaison

Küche:

Chef Patissier
Chef Tournant

Lingerie:

Glättereigouvernante

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Foto erbeten an die Direktion Suvretta House, 7500 St. Moritz.

6072

Wir suchen mit sofortigem Eintritt gutausgewiesenen

Chef de rang

Portier

jüngere Tochter

als Mithilfe am Buffet, in Cafeteria, Lingerie und Etage. (Anfängerinnen werden angeleitet.)

Offerten erbiten wir an Hotel Beau Rivage, 1260 Nyon (Genfersee), Telefon (022) 61 32 31.

6316

HECHT
ST. GALLEN
das gute
HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen am Bohl 1
Tel. 071 22 65 02
Willi und Mita Studer

Wir suchen für sofort

Chef de rang
als Tranchier-Bufferler

Serviertochter oder Kellner
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Kellner-Praktikant

Richten Sie die Offerte an: Willi Studer, Hotel Hecht, am Bohl 1, 9004 St. Gallen, oder rufen Sie an: (071) 22 65 02.

6329



STEINBOCK CHUR

sucht per sofort in Jahresstelle (Rôtisserie)

Chef de service
Chef de rang
Demi-chef

Wir bieten: Gute Verdienstmöglichkeiten und geregelte Arbeitszeit.

Bite telefonieren Sie uns.

J. Santschi, Telefon (081) 22 88 33.

P 734-6 Ch

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

Wir suchen zum sofortigen Eintritt, für lange Sommersaison, bei überdurchschnittlichem Verdienst:

Zimmermädchen
Commis de cuisine
Commis de rang
Gärtner – Hausbursche
Entremetier

Offerten sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 2 75 01.

6236

Locarno / Tessin

Gesucht von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt für durchgehende Saison bis November:

II. Sekretär
(Journal, Reception, Kasse)
Telefonist – Aide-Concierge
Nachportier
Hilfsgouvernante für Etage
Zimmermädchen
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Patissier
Entremetier
Auxiliaro per office / cucina

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Parkhotel, 6600 Locarno.

6113

HOTEL MOY

3853 Oberhofen am Thunersee

sucht per 1. Juni oder nach Uebereinkunft für Sommersaison

Saalkellner

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten.

6066



Wir suchen für unser Stadrestaurant

Buffetdame

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an die Direktion oder Tel. (065) 2 44 38.

6320

Gesucht für Sommersaison, mit Eintritt Mitte Juni, evtl. anfangs Juli

Chef de partie
Commis de cuisine
Tournante-Gouvernante
Office/Economat
Saalkellner

Sehr gutbezahlte Stellen. Eilofferten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Grand Hotel Schweizerhof,
7078 Lenzerheide

Telefon (081) 34 11 81.

6202



MÖVENPICK

Wir suchen für unser Mövenpick Dreikönighaus mit seinem bekanntem Spezialitäten-Restaurant

Sous-chef de cuisine

der folgende Voraussetzungen mitbringen sollte:

- gründliche, systematische und vielseitige Ausbildung,
- Bereitschaft, sich weiter auszubilden u. a. durch den Besuch von internen Fach- und Personalführungskursen,
- natürliche Autorität und Zivilcourage, die ihn befähigt, den Küchenchef voll zu unterstützen, eine Brigade von zirka 30 gelernten Mitarbeitern und etwa 20 angeleiteten Kräften mit Sicherheit zu führen,
- die Fähigkeit, sich in einem grossen Team (über 200 Mitarbeiter) einzuordnen,
- den Willen, unsere Bemühungen nach moderner Betriebsorganisation und fortschrittlichem Angebot zu unterstützen.

Wir suchen ebenfalls

Chef de partie

der den Willen hat, seine Fähigkeiten in einer modernen Küche unter Beweis zu stellen.

Bewerbungsunterlagen für beide Positionen sind zu richten an

L. Géaz, Mövenpick Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich, Tel. (051) 25 09 10.

523-4 Z

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

für Restaurant. Sprachenkundig. Sehr guter Verdienst zugesichert.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto an Fam. K. Fuchs, Hotel Eiger, 3823 Wengen, Tel. (058) 3 41 32.

6358

Hôtel d'Angleterre, Genève

cherche

File de lingerie

Commis de restaurant

Entrée de suite ou à convenir. Offres complètes à la direction.

6353

Gesucht in modernes Hotel, 70 Betten

Nachportier
Zimmermädchen

deutsch sprechend. Jahresstellen, geregelte Arbeitszeit, Garantielohn, gute Verpflegung und Unterkunft. Eintritt Mitte Juni oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an Direktion, Hotel Astoria, 4500 Solothurn.

6338

Hotel Fafleralp,
3903 Fafleralp / Lötschental

sucht per sofort

Serviertochter

(für Terrasse, Restaurant, Walliserstube)

Saaltöchter und Kellner

Offerten erbeten an A. Bullo, Telefon (028) 5 81 51.

6337

Gesucht per sofort in Jahresstelle sprachkundig

Sekretärin

für Telefon, Korrespondenz und Reception.

Hotel Jura, 4002 Basel.

6335

Tessin / Luganersee

Gesucht:

Buffetochter
Buffetbursche

Schichtbetrieb
Erstes Haus am Platze, bestens eingerichtet, ge-regelte Freizeit und Arbeitszeit.

Carina-Hotel und Restaurant, Morcote, Telefon (091) 8 11 31.

6333

Sporthotel Victoria, Gstaad/BO

sucht

qualifizierten Küchenchef

(ab 1. Juli 1968 oder nach Uebereinkunft)

Commis de cuisine

(ab sofort)

Bewerbungen erbeten an Herrn A. Oehrl, propr.,
Telefon (030) 414 31.

6261

HOTEL OLIVELLA AU LAC
MORCOTE

Für unser neues Luxusrestaurant suchen wir einen

Commis de rang

Barmaid-Praktikantin

Chasseur

mit Praxis in erstklassigen Hotel- oder Restaurationsbetrieben.
Eintritt nach Uebereinkunft.Offerten mit Lebenslauf sind erbeten an die Direktion
Hotel Olivella au Lac, 6922 Morcote TI.

6220

Wir suchen in Jahresengagement eine selbständige, tüchtige

Economat-Gouvernante

Interessentinnen sind gebeten, Offerten mit Zeugniskopien und Foto
an das Personalbüro, Kongresshaus, 8002 Zürich, zu richten.

5937

Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich

Savoy Bar – Café Baur – Restaurant Orsini

Wir suchen für baldmöglichsten Eintritt

Chef de rang

Commis d'étage

Commis de rang

Office-Gouvernante

Offerten an die Direktion

6295

Für unseren Restaurationsbetrieb mit Snack-Bar
suchen wir gepflegte, verkaufstüchtige

Chef de service (Dame)

zur Leitung des Betriebes und Führung des Personals.
Sprachen: Deutsch, Französisch, evtl. Englisch.
Alter: nicht unter 28 Jahren.
Eintritt und Lohn: nach Uebereinkunft.Offerten mit Bild von fachkundigen Bewerberinnen
sind erbeten unter Chiffre 6271 an Hotel-Revue,
3011 Bern.

Hotel Alexander am See

sucht per sofort

Küchenchef

(hohe Salarierung)

Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Eilofferten sind erbeten an die Direktion des Hotel
Alexander, 8800 Thalwil, Tel. (051) 92 55 11.

6244

Gesucht per sofort

Rest. Kellner oder Töchter

Offerten erbeten an Bahnhofbuffet
3801 Kleine Scheidegg.

6242

Tessin

Gesucht

tüchtigen Alleinkoch

restaurationskundig.
Eintritt sofort, bis Ende Oktober.Offerten an Hotel Mirto am See, 6614 Brissago,
Telefon (053) 8 23 29.

5270

Hotel du Lac, Gunten

Thunersee

sucht per sofort für Sommersaison

Partiekoch

evtl. tüchtigen Commis de cuisine.

Offerten an Familie F. Furi, 3654 Gunten.

6216

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Buffetochter

(auch Anfängerin)

in geregelterm Betrieb.

Restaurant Tea-room «Au Rendez-vous»,
3818 Grindelwald, Telefon (036) 3 21 81.

6214

Gesucht per sofort

Barmaid

Serviertochter

in gutgehenden Speise- und Restaurationsbetrieb
Nähe Basel. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.E. Reize, Kegel-Center,
4132 Muttens-Basel,
Telefon (061) 42 99 92.

6234

*Wir sind ein
junges dynamisches Team
Noch fehlen aber einige
Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
um unsere Kur- und Hotelgäste
zu verwöhnen. Wir suchen***KÜCHENCHEF
KOCH
KÜCHENHILFSPERSONAL****KELLNER
SAALTOCHTER
ZIMMERMÄDCHEN****LINGEUR**
(nicht über 40 Jahre alt)*Telefonieren Sie uns
verlangen Sie Herrn oder Frau Kälin
wir können Sie orientieren
und mit Ihnen
ein Rendez-vous vereinbaren*

Setos AG

sucht für den Ausbau der Betriebe Seerestaurant Rorschach,
Restaurant Toscana, St. Gallen,
Espresso-Bar, St. Gallen

Chef de service

Servicepersonal

Barman

Alleinsekretärin

Alleinkoch

Commis de cuisine

Küchenpersonal

Antritt sofort oder später nach Vereinbarung. Charakterfeste Personen
mit Fachausbildung wollen ihre Offerte mit Zeugnissen, Lebenslauf,
Foto und Handschriftprobe senden an Setos AG, Postfach, 9004 St.
Gallen.

OFA 0878402

Wir suchen für das noch im Bau befindliche Motel Schloss Angenstein
bei Basel einen initiativen

Direktor

der selbständig diesen Betrieb leiten kann. Die erste Bauetappe umfasst
64 Betten, Passantenrestaurant, Rotisserie, Schlossstube, Kellerresta-
urant und Schwimmbad.Die zweite Bauetappe sieht vor, zirka 150 Betten, Kongressräume,
Sitzungszimmer.

Eintritt: 1. Juli 1968 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit genauen Unterlagen sind erbeten an:
Jos. Krüsi, Architekt, Elisabethenstr. 23, Basel.

6158

Kongresshaus Zürich

sucht zum baldigen Eintritt

Commis Patissier

Commis de cuisine

Küchen-Hilfsgouvernante

Economat-Hilfsgouvernante

Etagen-Hilfsgouvernante

Chef de portie

Gefl. Offerten sind erbeten unter Beilage der Zeugniskopien und Foto
an das Personalbüro.

2777

Rüdenbar am Bahnhof
Schaffhausen

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

(evtl. Anfängerin, welche angeleitet werden kann).

Offerten an Frau Schön, Bahnhofstrasse 10, 8200 Schaffhausen,
Telephon (053) 5 32 77.

6047

Hotel Garni sur Genève

cherche

couple directeur

ayant les qualifications nécessaires. Date d'entrée 1er juillet. Apparte-
ment à disposition.Faire offres détaillées avec curriculum vitae sous chiffre 6182 à l'Hôtel-
Revue, 3011 Berne.

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel
sucht für Sommersaison oder Jahresstelle

Hotel-Sekretärin
Restaurationstochter
Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.
Offerten an: Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.
6167

Wer möchte in unserem bekannten Hause als

Hotelsekretärin/Hotelsekretär

wirken? Eintritt möglichst bald oder nach Uebereinkunft.
Journal, Kasse, Korrespondenz, Réception (Erfahrung im Fache unerlässlich).
Gute Salarierung für geeignete Kraft, Saison bis Anfang November.
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild höflich erbeten unter Chiffre 6162 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht
Kellner oder Serviertochter
für Speisesevice.

Hotel Linda, 5400 Baden,
Telefon (056) 2 53 86.
OFA 1360641

Hotel Kreuz, Rötisserie,
Dancing-Bar, 4900 Langenthal

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle

Commis de cuisine oder Köchin

Restaurationstochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.
Telefon (063) 2 00 48.
6201

Gesucht junge, seriöse

Barmaid

in gutgehendes Restaurant in der Nähe von Zürich.

Offerten erbeten unter Chiffre 6211 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht mit Eintritt per sofort

1 junger Koch

Restaurationstochter

Buffetochter

(Schichtbetrieb)
Sonntags frei, geregelte Arbeitszeit.
Für Zimmer wird gesorgt und gute Entlohnung.

Offerten an Fred Tschanz, Stammbaum, 8603 Hegnau,
Telefon (051) 86 41 08.
An der Hauptstrasse Zürich-Uster.
6210

Cherchons

Chef de cuisine

Commis de cuisine

Casserolier

pour de suit, bon salaire, pour nouvelle et moderne hôtel à Lugano. Faire offres sous chiffre 6209 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne, ou tél. (091) 54 10 61.

Walliserhof, 3920 Zermatt,
sucht

Etagenportier

für sofort.

Offerten an: Theo Welschen, Dir., Tel. (028) 7 71 02.
6246

Gesucht

Jungkoch oder Köchin

In kleine Brigade.
Offerten an Fam. F. Kälin, Hotel Bären, 8840 Einsiedeln, Tel. (055) 6 18 76.
SA 6688 LZ

Hotel Excelsior, 1820 Montreux

sucht in sehr lange Saison gewandtes

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an F. Liechti,
Hotel Excelsior, 1820 Montreux.
6181

Zunftthaus zur Waag, Zürich

sucht per 1. Juli 1968 jungen, tüchtigen

Chef de partie

(Schweizer)

In Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit.
Offerten erbeten an O. Probst, Münsterhof 8, 8001 Zürich.
6165

Restaurant Burgernziel, 3000 Bern

sucht in Jahresstelle

junger Koch oder Köchin

Buffetochter

auf Herbst 1968:

Kochlehrling

Offerten mit Unterlagen erbeten an J. Sidler,
Telefon (031) 44 46 70.
6173

Gesucht nach Biel, in Jahresstelle, für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Barmaid

Restaurationstochter

Restaurationskellner

Zimmermädchen

Portier

Nachtportier

Buffetochter

Buffetbursche

Officebursche

Offerten unter Chiffre 6171 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schützenhaus
Basel

sucht ab 1. Juli oder auch später gut ausgebildete Mitarbeiter

Chefstellvertreter - bankettkundig

Sekretärin

Hausgouvernante

Serviertochter

Buffethilfe

Wenn Sie sich für einen dieser Arbeitsplätze interessieren, so schreiben Sie bitte an

Georg Marugg, Kesslerstrasse 9, St. Gallen.
6004

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige

Gerantin oder Köchin

mit Fähigkeitsausweis für den Kanton Bern, zur selbstständigen Führung eines mittleren, modernergerichteten Tea-room-Betriebes in Ostermündigen.
Sonntags geschlossen.
2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Offerten sind zu richten an:



J. H. Kunz AG

Zürich 39, Selnastr. 15,
Tel. (051) 25 16 37.
OFA 1157019

In unsern lebhaften und vielseitigen Betrieb suchen wir per Ende Juni in Jahresstellen:

Sekretärin

(Aide-Patron)

Chef de partie

(evtl. junger Saucier)

Offerten erbeten an: J. Lüthi-Wenker,

Hotel Bahnhof-Terminus,
4310 Rheinfelden bei Basel
6188

COOP NEUCHÂTEL, engage pour son restaurant libre-service de «La Treille»

Commis de cuisine

entrée le 1er ou le 15 août 1968. Congé le dimanche et les jours fériés. Horaire de travail agréable. Prestations sociales d'une grande entreprise.

Faire offres par écrit, avec photo à: M. Straumann, restaurateur, «La Treille», rue de la Treille 4, 2000 Neuchâtel.
6237

Gesucht

Kellner oder
Serviertochter

für Speisesevice.

Hotel Linde, 5400 Baden, Tel. (056) 2 53 86.
OFA 1360641

Gesucht in Passantenhotel am Zugersee:

Kellner oder Serviertochter
(sprachkundig)

Koch oder Köchin

(Entremetier)

Kochlehrling mit Französischkenntnissen

Buffetochter

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an: Werner Jenny-Wieser,
Hotel Rössli am See, 6300 Zug, Tel. (042) 4 03 94.
6187

Gesucht nach Lugano

ab 1. Juni oder nach Uebereinkunft:

Portier de nuit

Commis de cuisine

Garçon d'office

Offerten sind erbeten an die Direktion Müllers Hotel Belmonte, 6976 Castagnola-Lugano, Tel. 2 70 33.
6185

Wir suchen eine gut ausgebildete

Buffetdame oder Buffetochter

sowie Serviertochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an
W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB,
Winterthur, Tel. (052) 22 13 35.
P 179 W



Grand Hôtel du Parc cherche:

pour saison d'été avec entrée à convenir mai ou juin

Salle:

Chefs de rang

Commis de salle

Chef de la Taverne

Cuisine:

Chefs de partie

Commis de cuisine

Hall:

Téléphonist rempl. Concierge

Chasseurs

Office:

Aide-gouvernante-Economat

Garçon d'office et cafeterie

Etage:

Femme de chambre

Portier

Ecrire avec références.
2613

Gesucht per 1. März in bekanntes Restaurant nach Basel sauberer, jüngerer, ehrlicher

Buffetbursche oder

Buffetochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Bezahlung.

Angebote mit Referenzen an Historisches Wirtshaus zu St. Jakob in Basel.
3443

Wir suchen am Genfersee sprachkundige

Direktions-Hotelsekretärin

für eine abwechslungsreiche und weitgehend selbständige Tätigkeit. Eintritt sofort oder auf einen zu vereinbarenden Termin. Interessante, zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Französische Stenographie erwünscht.

Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, handgeschriebenem Begleittbrief und Foto an Kurhotel Valmont, 1823 Gilon s/Montreux.
6196



Grand Hotel Bellevue

3780 Gstaad/BO

sucht noch für anfangs Juni bis zirka Ende September

Barmaid

Chasseur

Chasseur-Conducteur

(evtl. Student mit Fahrausweis)

Demi-chef de rang

Lingère

Bei gegenseitiger Zufriedenheit Engagement für die Wintersaison zugesichert. Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten (Tel. 030/4 32 64).
6179

Gesucht per sofort

Serviertochter

2 Tage in der Woche Mithilfe in der Bar.

Auf anfangs Herbst

Kochlehrling

Offerten an Hotel Richmond, Château-d'Oex,
Tel. (092) 4 64 88.
6177

Hotel Rätia, 7050 Arosa

sucht ab zirka 25. Juni

Serviertochter

Kellner

Zimmermädchen

Etagenportier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an Fam. Hasler-Hofer, Hotel Rätia, Arosa.
6178

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Saaltochter

Saalpraktikantin

Anfangs-Zimmermädchen

Offerten an Hotel Bel-Air, Eden, 3818 Grindelwald.
6223

Gesucht ab sofort tüchtige

Buffetochter

Barmaid

Serviertochter

Offerten sind erbeten an Hotel Saegarten,
3700 Spliez, Telefon (033) 7 81 61.
6213

Palace Hotel & National, Wengen

sucht für sofort:

1. Sekretärin

(Fachkraft)

Lingeriegouvernante

(Jahresstelle)

Chef de rang

Chef de partie und

Commis de cuisine

Personalzimmermädchen

Offerten mit allen Unterlagen an die Direktion, Telefon (036) 3 46 12.

6282

Wir suchen

Empfangs-Sekretärin

Eintritt sofort.

Chef-Gardemanger

der als rechte Hand des Küchenchefs auch beim Aufbau einer zentralen Traiteurabteilung mitzuhelfen hat.

Eintritt Herbst 1968.

Wir bieten:

Dauerstelle, zeitgemässen Lohn.

Interessenten (innen) sind gebeten, ihre üblichen Bewerbungsunterlagen zu senden an:

Hans Reber, Direktor des Hotels Victoria-National, Centralbahnplatz 3/4, 4000 Basel.

P 304 Q

Wir suchen auf Herbst 1968 jüngeren, dynamischen

Produktionschef

dem die Führung der Zentralküche in fachtechnischer, personeller und ökonomischer Hinsicht übertragen werden kann.

Aufgabe: Organisation und Ueberwachung des Einkaufs von Lebensmitteln und Getränken. Bereitstellung und Kontrolle einer einwandfreien Verpflegung. Selbständige Betreuung der zentralen Rezeptur. Führung des Personals. Erledigung der administrativen Arbeiten. Kontrolle der Betriebseinrichtungen.

Erfordernisse: Hinreichende Erfahrung im Gastgewerbe (Kochlehre). Organisationstalent. Führungsfähigkeiten. Kaufmännische Kenntnisse.

Wir bieten eine interessante Position mit guten Anstellungs- und Arbeitsbedingungen.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, schreiben Sie uns bitte unter Beilage von Lebenslauf, Foto, Handschriftprobe, Referenzen und mit Angabe Ihrer Gehaltsansprüche an:

Hans Reber, Direktor des Hotels Victoria-National, Centralbahnplatz 3/4, 4000 Basel.

P 304 Q

Zur Eröffnung auf 1. Juli 1968 des neuerbauten Erstklassbetriebes unter Schweizer Leitung

Hotel Schweizerhof, München

suchen wir in bestbezahlte Jahresstellen:

Kellner und Serviertöchter

Bewerbungen erbeten an die Peter Blum & Cie., Technikumstrasse 84, Postfach 146, 8401 Winterthur, Telefon (052) 23 35 90.

SA 7382 Z

Buffet de la Gare CFF Neuchâtel

cherche:

1 Commis de cuisine

1 Commis pâtissier

places à l'année, tél. (038) 5 48 53.

6279

Hotel Belvoir, Rüslikon ZH

Hätten Sie nicht Lust, bei uns zu arbeiten? Wir sind nicht in der Grosse Stadt aber auch nicht direkt «auf dem Land». Mit dem Bus können Sie Zürich in 15 Minuten erreichen!

Wir suchen:

Restaurationstöchter oder Kellner Chef de partie Commis de cuisine Kochlehrling Hausmädchen Officebursche

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder einen Telefonanruf. (051) 92 03 02.

6276



Das neue Turmhotel der Thermalquelle AG, Zurzach

sucht:

Gouvernante

für Economat und Mithilfe am Buffet.

Sehr hoher Verdienst. Zimmer in Neuwohnung mit Bad. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an M. Jordan-Kunz, Turmhotel, 8437 Zurzach.

6269

Bekannter Landgasthof an Stadtgrenze Zürich sucht in Jahresstelle

Koch oder Commis de cuisine

zu kleiner Brigade, gut eingerichtete, helle Küche. Eintritt baldmöglichst. Für Verheiratete Wohnung vorhanden.

Fam. H. Hausheer, Sennental, 8600 Dübendorf, Telefon (051) 85 61 52.

6150

Restaurant-Bar «Grenzstein», Wettingen

sucht tüchtige, selbständige

Barmaid

Offerten an A. Wermelinger-Lüthi, Telefon (056) 6 18 17.

OFA 1340841

Neues Strandhotel-Restaurant Seeblick, 3705 Faulensee

am Thunersee sucht für die Sommersaison bis etwa Ende Oktober

Restaurationstochter Buffetdame Zimmermädchen

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

6255

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

(oder Commis in kleine Brigade)

Buffetdame

Offerten an R. Wacker, Rest. Exil, 4000 Basel, Telefon (051) 38 47 88.

6260

Hotel Löwen, Andermatt

sucht für Sommersaison (evtl. Wintersaison)

Commis de cuisine

Köchin

1. Portier

(sprachkundig)

Buffetochter oder -bursche

(auch Anlänger)

Offerten an Direktion Hotel Löwen, 6490 Andermatt, Tel. (044) 6 72 23.

6168

Hotel Engematthof, Zürich

1. Gouvernante

mit mehrjähriger Praxis.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des Hotels Engematthof, Engematthofstrasse 14, 8002 Zürich.

6284

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Sekretärin

Buffettochter oder -bursche

Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an:

Hotel-Restaurant Salmen, Schlieren

Inhaber M. und A. Pfenniger, Telefon (051) 98 60 71.

6102

Hotel Engel, Vaduz

Fürstentum Liechtenstein

Erstklassiges Haus im Zentrum sucht in Saison- und Jahresstelle:

Buffet-Dame

(mit Praxis, Vertrauensstellung)

Buffet-Tochter

(wird gerne angelernt)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Sehr guter Verdienst. Geregelt Freizeit.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an: Propr. und Dir. Marchner-Schlegel, Hotel Engel, Vaduz, 9490 Vaduz, Telefon (075) 2 10 57.

6267

Hotel Chesa Grischuna, 7250 Klosters

sucht auf etwa Mitte Juni in Saison- oder Jahresstelle

1 Buffetochter

(wird evtl. angelernt)

1 Tournante

für Etagen und Buffet (wird evtl. angelernt)

2 Serviertöchter oder Kellner

Beste Konditionen, modernes Personalhaus.

Anmeldungen an Hans Guler, propr., Telefon (083) 4 22 22.

6285

Arosa

Golf- und Sporthotel Hof Maran

sucht für die Sommersaison

Restaurationstochter

Commis de rang

Buffettochter

Casserolier

Küchenburschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion E. Traber.

6275

Zufolge Rückkehr in den elterlichen Betrieb verlässt uns der bisherige Direktor der Restaurant-Dancing-Bar Sarazena in Pontresina.

Wir suchen per 1. November 1968 bestens ausgewiesenen Fachmann (vorzugsweise Ehepaar) als

Direktor

für die selbständige Führung des Betriebes.

Abwechslungsreiche, ausbaufähige und gut honorierte Ganzjahresstelle. Zwei-Saison-Betrieb.

Angebote sind erbeten an G. P. Saratz, Hotel Saratz, 7504 Pontresina.

6328

Gesucht nach Wildhaus in lange Sommersaison

1 Zimmermädchen

1 Saaltochter oder -kellner

(evtl. Anfängerinnen)

1 Kindermädchen

(in Jahresstelle, 3 Wochen Ferien, ab 1. 10. 1968)

Sehr schöne Verdienstmöglichkeiten, Eintritt baldmöglichst.

Anfragen sind erbeten an

Hotel Friedegg, 9601 Wildhaus

6326

Wir suchen für unser Rest.-Snack-Bar Freieck, Biel

Köchin oder Koch

Guter Lohn, kurze Arbeitszeit, sonntags und Feiertage geschlossen.

Für weitere Auskunft melden Sie sich bei M. Tschanz, Rest. Freieck, Telefon (032) 3 56 04 oder 3 22 65.

P 2201 U

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft erfahrene, gewissenhafte

Lingère

(Schweizerin)

Wir bieten zeitgemässe Salarierung, Pensionskasse, alternierende Fünftageweche.

Offerten sind erbeten an die Direktion der

SCHWEIZ. SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT
Postfach 272, 4600 Olten 1.

P 412 On



Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht auf sofort tüchtige, gutpräsentierende, perfekte

Barmaid

für unsere Grill-Bar.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Unser Personalchef Herr Conti, gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. Telefon (031) 22 45 01.

6374

Experienced

General Managers

are required for hotels in Pakistan. The appointments are for an initial period of two years. Attractive salary plus fringe benefits will be offered to the selected candidates. Please apply immediately in confidence to the Manager, U. K. & Ireland, Pakistan International Airlines Corporation, 120, Regent Street, London, W. 1, England.

6332

Gesucht in Sommersaison zu sofortigem Eintritt oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen Hilfzimmermädchen Anfangsgouvernante

in Office-Economat.

Offerten erbeten an Fam. Wirth, Hotel

Schweizerhof, 3800 Interlaken

6330

Gesucht wird

Chasseur oder Hilfspolier

soll Deutsch oder Französisch sprechen wegen der Telefonbedienung.

1 Restaurationskellner oder Praktikant

der schon einen Servicekurs besucht hat.

1 Kochlehrling

Offerten mit Zeugniskopien, Foto, Altersangabe an Postfach 33552, 3600 Thun.

6324

Gesucht in mittleren, regen Hotel-Restaurationsbetrieb, sprachkundiger

Sekretär

(auch Anfänger mit sehr guten Vorkenntnissen) evtl. käme auch ein Fräulein in Frage.

Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an Chiffre 6323 Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht für Erstklasshotel mittlerer Grösse

Hausbeamtin

mit Eintritt August.

Verantwortungsvoller, vielseitiger und selbständiger Arbeitsbereich. Bewerberinnen, die Freude und die Fähigkeit haben zur Anleitung und Führung von Personal, den Wareneinkauf tätigen und ein schönes Haus zu unterhalten und pflegen verstehen, sind gebeten, ihre Offerte an Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, 8002 Zürich, einzusenden.

Rufen Sie uns an, wir sind gerne bereit, Ihnen das Haus zu zeigen und Sie über Ihre Tätigkeit zu orientieren. Telefon (051) 27 16 30.

6317

Gesucht ein jüngerer

Koch

neben Chef.

Eine

Buffettochter

eine

Tournante

Eintritt sofort.

Golthotel des Alpes, 7503 Samedan, Engadin.

10724 Ch

Gutgeführtes Hotel sucht für sofort

1 Koch oder Commis

Sich melden unter Chiffre 6364 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1. Saalkellner oder Anfangs-Oberkellner Patissier Zimmermädchen

(auch Anfängerin)

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnanspruch erbeten an Familie Stettler, Parkhotel Schoenegg, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 3 28 88.

6365

Wir suchen noch für die Sommersaison (bei Zufriedenheit Winterengagement garantiert)

Loge:

Telefonistin

Restaurant:

Demi-chef de rang
Commis de suit

Etage:

Zimmermädchen
Portier

Diverse:

Näherin (Cucitrice)
Glätterin (Stiratrice)
Mangemädchen (Mangatrice)

Office- und Küchenpersonal

Offerten mit Unterlagen und Foto an die Direktion, Kulmhotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 39 31.

6306

Chef-Koch

gesucht für USA.

Eilofferten sind zu richten an Mr. John Yervant, Ridgefield, Connecticut, Fox Hill Inn.

Bewerber mit Visa werden bevorzugt.

6309

Restaurations-Tochter

findet hohen Verdienst bei kurzer Arbeitszeit (nur bis 19 Uhr). Einzelzimmer.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
P. Loosli-Kambly,

Restaurant Blausee, 3717 Blausee BO

Telefon (033) 9 16 42.

6300

Badewanne und Wandplatten



spiegelblank mit dem entkalkenden Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst

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

2019

Tanzorchester-Vermittlung

W. Künzle, Looslistr. 75, 3027 Bern (konz.), Telefon (031) 65 02 69, ab 7. 6. 68 56 02 69.

P 12109 Y

Inserate

in der Hotel-Revue

haben Erfolg!

Hotel Manor Farm, Interlaken

sucht für Sommersaison, evtl. Ehepaar

Er = für die Küche
Sie = für Zimmer und Lingerie

Offerten erbeten an Frau Bernold, Hotel Manor Farm, Interlaken.

6342



Hotel Glockenhof, Zürich

Wir suchen für unseren Erstklassbetrieb in Jahresstelle tüchtigen

Patissier

sowie

1 Chasseur

Eintritt 15. Juni oder nach Uebereinkunft. Senden Sie Ihre Offerte bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion

Hotel Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8001 Zürich, Telefon (051) 23 56 60

6343



Hotel Baur au Lac, 8022 Zürich 1

sucht für sofort

Nacht-Concierge

in Jahresstelle (Pensionskasse).

Schweizer Bürger, welche über die nötigen Berufs- und Sprachkenntnisse verfügen, sind gebeten, ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion zu richten.

6344



Per 1. Juli 1968, evtl. später, suche ich eine

Lingerie-Gouvernante

Die gegenwärtige Inhaberin dieses Postens verlässt mich nach langjähriger Mitarbeit, um sich in den Ruhestand zu begeben.

Einer zuverlässigen und verantwortungsbewussten Bewerberin, welche bereit und fähig ist, mit Autorität und Takt einen Stab von 6 Näherinnen/Spoferinnen und 2 Hilfskräften zu führen, offeriere ich gutbezahlte Dauerstelle.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Pensionskasse. Auf Wunsch Kost und Logis.

Interessentinnen senden ihre Offerte unter Beilage der Zeugniskopien an Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich.

6368

Hotel Zürcherhof,

Zähringerstrasse 21, 8001 Zürich

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft junge, tüchtige

Hilfsgouvernante

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an G. Ebener, Hotel Zürcherhof, Zürich, Telefon 47 10 40.

6321

Hotel Engemathof 8002 Zürich

sucht in Jahresstelle:

1 Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des Hotels Engemathof, Engemattstrasse 14, 8002 Zürich, Tel. (051) 23 86 05.

6322

Bei uns ist die Welt zu Gast

Frau Moos,
unsere Kassiererin,
meint:



«Bei uns ist der Service inbegriffen. Das schätzen alle unsere Gäste und es erleichtert mir die Arbeit. Der Kontakt mit der Kundschaft aus aller Welt bringt viel Abwechslung. Oft habe ich

recht gut. Was mich besonders freut, ist die geregelte Arbeitszeit. Die habe ich vorher nie gekannt. Auch das Essen in unserem Personalrestaurant ist vorzüglich.

das Gefühl, Tokyo sei gleich um Alles in allem, mir gefällt es die Ecke. Dabei verdiene ich im Flughafen-Restaurant».

Am schwarzen Brett sind gegenwärtig folgende Stellen ausgeschrieben:

Kassiererin für unser Air Self / Air Quick

Kassiererin für unser Aire-Self

Serviertochter - Buffettochter

Commis de rang

Serviertochter / Barmaid für Transitrestaurant

Commis de cuisine

Falls Sie sich dafür interessieren, rufen

Sie unseren Personalchef an. Er wird Sie gerne zu einem

Augenschein an Ort und Stelle einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich
Telephon 051/84 77 66

In gutem Stadt-Tea-room ist bei rechten Bedingungen und netter Kundschaft ein Dauerposten für junge Tochter als

Serviertochter

frei. Telefon während Bürozeit (031) 22 06 40.

P 665 Y

Tournante

für 3 Tage pro Woche oder ganze Woche in angenehmen Tea-room im Zentrum der Stadt Bern gesucht.

Alle Auskünfte durch Telefon (031) 44 11 83.

P 665 Y

Hotel Touriste, Mürren.

Wir suchen für Sommersaison, evtl. Jahresstelle

1 Serviertochter 1 Zimmermädchen 1 Hausmädchen

Eintritt sofort. Telefon (036) 3 43 27.

6254

Hotel Ekkehard, St. Gallen

Wir suchen nach Ueber-einkunft

Réceptions- sekretärin

Angenehmes Arbeitsklima. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion H. Finster, Tel. (071) 22 47 14.

6154

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

Nachtportier

Hotel Continental, Basel, Tel. (061) 24 19 43.

6294

ASCONA
Gesucht auf 15. Juni oder nach Uebereinkunft

Buffettochter Lingerietochter (auch Anfängerinnen) Restaurations- tochter

Hotel Restaurant
Piazza au Lac,
6612 Ascona.

6270

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in seriöser, gediegene Café-Bar nach Solothurn

Serviertochter

die Lust hätte, den Bar-Service zu erlernen. **Guter Verdienst,** geregelte Arbeitszeit. Nettes Zimmer. im Haus.

Anfragen unter:
Telefon (065) 2 40 10.

OFA 1025301

London

Küche, Kellner, Metzger, Buffettochter, Patissiers für mindestens 1 Jahr gesucht.

Bewerbungen an:
Schmidt's Restaurant,
33 Charlotte Street,
London, W. 1. England.

W 6347

On cherche à Lugano:

1 2ème Maître d'hôtel

pour le restaurant avec connaissance langues nationales

1 Gouvernante

pour l'économat et le personnel

1 Saucier

(place annuel) commencement 1. 7. 1968

1 Chasseur

(place annuel) commencement tout de suite ou à convenir.

Envoyer offres à:
Case postale 250,
6901 Lugano.

6363

Wir suchen für lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle

2 tüchtige, sprachenkundige Serviertöchter

1 gutpräsentierende, nette Barmaid

1 Lingère, selbständig

1 Commis de cuisine

1 Küchenmädchen

1 Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an H. Halbheer, Hotel Waldau, 9400 Rorschach.

SA 125 St

Die Hotel Atlantis AG in Zürich

sucht zur Eröffnung ihres Unternehmens im Juni 1970

Direktions-Ehepaar

mit Eintritt Mitte 1969

Nur bestausgewiesene junge Hotel-Fachleute, mit gründlicher Ausbildung sowie In- und Ausländererfahrungen im Gastwirtschaftsgewerbe, welche Freude hätten, mit Initiative einem erstklassigen Grossbetrieb vorzustehen, möchten ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Geschäftsstelle der Hotel Atlantis AG, Zollikerstrasse 105, 8008 Zürich, einreichen.

6307

Hotel-Restaurant Bernerhof, Gstaad

sucht per sofort

Serviertochter

(hoher Verdienst)

Portier - Zimmermädchen

(Ehepaar genehm)

Commis de salle

Demi-chef de rang

per 1. Juli

Anfangsbarmaid

für Hotelbar

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnis und Bild sind zu richten an W. Pavan, Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad, Telefon (030) 4 12 51.

6301

Für die Betriebsführung eines im Bau befindlichen Hotel- und Restaurationsbetriebes (45 Betten, 120 Plätze) in der französischen Schweiz suchen wir auf Sommer 1969 initiatives

Geschäftsführer- Ehepaar

Wir stellen uns vor, dass unser neuer Mitarbeiter neben der aktiven Leitung des Gesamtbetriebes die Küche auf gepflegtem Niveau selbständig führt,

während seine Ehefrau Buffet, Reception und Hotelangestellte betreut.

Wir verlangen fundierte Kenntnisse im Hotel- und Restaurationsgewerbe; Initiative, Ideenreichtum, Charakterfestigkeit und Freude, in leitender Stellung am Aufbau eines neuen Betriebes mitzuarbeiten.

Einwandfreie deutsche und französische Sprachkenntnisse sind unerlässlich. Wir bieten interessante, ausbaufähige Position mit sehr guter Salärrierung.

Offerten von fachlich versierten Interessenten sind erbeten an Direktion Restoba AG, St.-Jakob-Strasse 7, 4000 Basel.

6272

Resaurations-Betriebe der Säntis-Schwebbahn

Schwägalp 1356 m ü. M. Passhöhe Schwägalp 1300 m ü. M.
Säntisgipfel 2504 m ü. M.

Gesucht per 1. August oder nach Uebereinkunft

Tüchtiges Gerantenehepaar

für die Führung des Bergrestaurants Säntisgipfel.

Bedingungen:

Bestausgewiesener Koch (Stossbetrieb und Bankett). Gute Personalführung. Kenntnisse sämtlicher Service- und Buffetarbeiten.

Wir bieten Ihnen:

Zeitgemässe Entlohnung, möblierte Zweizimmerwohnung mit Bad, ge-
regelte Freizeit, 3 Wochen Ferien pro Jahr.

Offerten mit Zeugnisabschriften an:
Restaurations-Betriebe der Säntis-Schwebbahn, 9107 Schwägalp.

6273

Gesucht

für die selbständige Führung eines gutgehenden alkoholfreien Tea-rooms in Kantonshaupt-
stadt
auf 1. September oder nach Vereinbarung
gutausgewiesenes

Geranten-Ehepaar

Ehemann qualifizierter Koch oder sehr küchekundig.
Initiative Bewerber, die schon eine ähnliche selbständige Vertrauensstellung bekleidet
haben, finden **gutbezahlte Dauerstelle**. Hohes Fixum mit Erfolgsanteil.
Ubriges Personal zur Verfügung. Wohnung vorhanden.
Absolute Diskretion selbstverständlich.

Zuschriften an A. Boetschi, Germaniistr. 9, 8006 Zürich.

Pâtissier Garçon de table Fille de table

For a First Class Restaurant of New England, USA.
Eccelent working condition.

Write to Mario Zacco, Directeur
Corner House, Farmington Motor Inn
Farmington, Connecticut 06032.

6232

Kongresshaus Zürich

Infolge Todesfall suchen wir für unseren vielseitigen Betrieb zu raschmöglich-
stem Eintritt einen

ÜBERKELLNER- CHEF de SERVICE

Interessenten mit nur erstklassigen Ausweisen und reicher Banketterfahrung
senden ihre Offerte an die Direktion, Kongresshaus Zürich.

5388

Inserate in der
Hotel-Revue
haben Erfolg!



Gesucht

Direktionsehepaar

auf 1. 9. 1968 oder nach Uebereinkunft in umgebautes
und neu eingerichtetes

Hotel-Restaurant in Olten

Es kommen nur seriöse und fachlich sehr gut ausge-
wiesene Bewerber in Frage. Wir bieten zeitgemässe
Anstellungsbedingungen, u. a. Erfolgsbeteiligung.
Spätere Ueberführung in ein Fachverhältnis mög-
lich.

Interessenten richten ihre Offerten, die absolut diskret
behandelt werden, unter Angabe der bisherigen Tätig-
keit (Zeugnisabschriften, Photo, allf. Lohnangaben)
unter Chiffre T 120768 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Lenzerheide

Gesucht für Sommersaison

Serviertöchter Buffetdame

in neuem, zentral gelegenem Bar- und Restaurations-
betrieb.

Allod-Restaurant AG, Steinbruchstrasse 16,
7000 Chur, Telefon (081) 22 65 21.

P 752-5 Ch

Gesucht per sofort

Barmaid

Hotel Linde, 5400 Baden, Telefon (056) 2 53 86.

OFA B 60641

Höhenkurort Braunwald

Wir suchen zum Eintritt nach Uebereinkunft seriösen,
selbständigen

Koch

zur Lötung unserer modernen Spitalküche (Verpfle-
gung bis 120 Personen, teilweise Diät).

Wir legen ganz besonderen Wert auf gute Kalkulation und
taktvolle Führung des Küchenteams.

Kleine Wohnung könnte evtl. zur Verfügung gestellt
werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehalts-
anspruch sind zu richten an die Verwaltung
Sanatorium Braunwald, 6784 Braunwald.

P 392-GI

Gesucht flinke, saubere

Serviertochter

für Bar-Dancing.
Guter Verdienst.
Nur Abenddienst. Sonntag ganzer Tag frei.

Dancing Falken, 3400 Burgdorf,
Telefon (034) 2 52 25.

P 501-6 R

Restaurant Dancing Briger-Spycher

sucht

Kellner

Hoher Verdienst.

Telefon (028) 3 13 03.

6358 S



sucht sofort sprachkundige,
tüchtige

Serviertochter

und

Jungkoch

6336

Das Residence House -
Adria Beach /
Lido di Spina (Ferrara)
sucht junge

Mädchen

«au pair»

für leichte Arbeit -
als Dolmetscherin und
Hilfe im Restaurant.
Nur Halbtags-Beschäfti-
gung. Internationales
Milieu. Perfekte italieni-
sche Sprachkenntnisse
sind nicht erforderlich.

Angabe von Referenzen
und Foto an:
Sig. Marcello Smolari,
Snack Bar - Residence
House - Adria Beach -
Lido di Spina (Ferrara).

6327

Lampenschirme

neu überziehen,
anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

138

Musik-Agentur Corali, 6008 Luzern

Seefeldstrasse 1, Telefon
(041) 3 44 87.
Vermittlung von Berufs-
und Amateur-Orchestern
für Monats- und Tages-
Engagements.

6002

Stellengesuche Demandes d'emploi



Dame

dans la trentaine avec certificat de capacité cherche
place pour seconder la direction dans un hôtel
moyen pour le 15 juin prochain. Parlé français,
allemand, anglais et espagnol.

Faire offres avec conditions à la rédaction du
journal sous chiffre 6107 à l'Hôtel-Revue, 3011
Berne.

Monsieur de 67 ans, très vif, bonne expérience,
beaucoup de langues, permis B, cherche place comme

Concierge de nuit

dans hôtel de la ville de Genève.
Téléphoner ou (022) 34 77 22 entre 19 et 20 h ou
écrire sous chiffre 6071 à Hotel-Revue, 3011 Bern.

Couple hôtelier Suisse

dirigeant actuellement, en Espagne, un hôtel de
première classe
cherche pour la fin de l'année 1968

direction, gérance ou location

d'un hôtel ou hôtel-restaurant.

Faire offre sous chiffre 6194 à l'Hôtel-Revue, 3011
Berne.

Heute morgen verstarb mein lieber Gatte

Traugott Halder

alt Hotelier

in seinem 85. Lebensjahr, nach geduldig ertragener Krankheit. Sein Leben war
Erfüllung.

6984 Pura, Casa Bellavist, den 2. Juni 1968
7050 Arosa, Touring-Hotel

In tiefer Trauer:

Mimi Halder
und Anverwandte

Die Kremation findet am Mittwoch, den 5. Juni 1968, 16 Uhr, in Lugano statt;
die Abdankung am Samstag, den 8. Juni 1968, um 15 Uhr, in der evangelischen
Dorfkirche Arosa, mit nachfolgender Beisetzung der Urne auf dem Bergfried-
hof.

Auf Wunsch des lieben Verstorbenen gedenke man, statt Blumen zu spenden,
der evangelischen Kirchgemeinde Arosa, Postscheckkonto 70 - 632.

OFA 0443551

Stellengesuche Demandes d'emploi



Initiativer Restaurateur (38 Jahre) mit ausgezeichneten Referenzen und Fachkenntnissen...

Aide du Patron / Chef de service

Evtl. Pachtübernahme, Stadt Basel und Umgebung bevorzugt. (Ferienablosung nicht ausgeschlossen).

Barmixer

Oesterreicher, 29 Jahre, spricht Englisch, Französisch, Italienisch, sucht Stelle in der Schweiz.

Offerten erbeten unter Chiffre 6332 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Student

sucht Stelle als Kellner für Sommerferien. Tessin bevorzugt. Spricht Englisch, Französisch, Englisch.

Suisse, 21 ans, diplômée école hôtelière Lausanne, cherche poste

secrétaire - réceptioniste

Tessin, préférences Lugano, éventuellement Lausanne - Genève.

Ecrire sous chiffre P E 9779 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Junge ausgebildete Kinderpflegerin sucht Stelle als

Nurse

auf Anfang August. Bevorzugt grösseres Hotel im Engadin oder Wallis.

Annenmarie Weisskopf, Säuglings- und Kleinkinderheim auf dem Gellert, Basel, Emanuel-Büchel-Strasse 16.

OFA 16081509

Wir suchen für einen 21jährigen Schweizer - mit kurzer Handelsschulbildung - mit abgeschlossener Kellnerlehre eine Stelle als

Büropraktikant

für die Sommersaison 1968. Bevorzugt wird ein mittlerer Erstklassbereich der Regionen Graubünden oder Berner Oberland.

Der junge Mann möchte sich in der Praxis unter kundiger Anleitung im Sektor Hoteladministration ausbilden.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: M. Ruch, Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern.

Secrétaire d'hôtel

Nationalité allemande, 6 ans expérience. Connaissance anglais-français, cherche emploi Région Genève/Vaud.

Offres à Hannelore Todd, Gr.-Flottbecker-Str. 59a, 2000 Hamburg 52, Allemagne.

Anfangsserviertochter

in Café, auf 15. Juli, evtl. später. Berner Oberland bevorzugt. Angebote an Fr. Käthi Schwarzmann, 8246 Langwiesen/ZH, Tel. (053) 5 41 45.

Hotelfachmann

mit Ausweis, sucht neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre 2470 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

Jeune secrétaire anglaise, de bonne famille, parlant le français, cherche place dans hôtel en Suisse romande comme

volontaire-secrétaire

pour perfectionner la langue française.

Offres à Pharmacolor SA, Gamsberg 10, 4001 Bâle.

Maitre d'Hôtel

(italien, 27 ans) école hôtelière de Florence, 10 ans expérience hôtelière en France, Italie, Allemagne et Suisse avec bonnes références.

Maitre d'hôtel ou gérance ou direction. Faire offres sous chiffre 6257 Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Oberkellner

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6291 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

interessante, entwicklungsfähige Stelle

(Sekretär / Aide-patron, Bern oder Umgebung). Offerten erbeten unter Chiffre 6253 Hotel-Revue, 3011 Bern.

Barmaid

Selbständig, sucht Stelle in Bern, Thunsee oder im Tessin, in Dancing oder Abendbar.

Telefon von morgens bis 10.30 Uhr und von 13 bis 16 Uhr (031) 42 29 76.

Chef de rang

in mittleres Restaurant oder Hotel.

Serviertochter

Deutsche, 24 Jahre, sucht Stelle in gutem Hause, Mittel- oder Kleinbetrieb Nähe Zürich bevorzugt.

Discothek

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Discothek

Planung, Einbau, Umbau auf schallgesteuerte Akustik (Lärmbekämpfung)

International Disc-Jockey Club

L. Volgi, -voix-, I. D. J. C. - Tontechnik, Carmenstr. 31, 8032 Zürich, Tel. (051) 47 62 38.

Für einen im Restaurationsgewerbe versierten Fachmann bietet sich die günstige Gelegenheit, per 1. Oktober 1968 in der Umgebung von Basel die Führung eines modern eingerichteten

Café-Restaurants

mit etwa 55 Plätzen zu übernehmen.

Dank der günstigen Verkehrslage und der anwachsenden Bevölkerungszahl dürften sich recht günstige Zukunftsaussichten ergeben.

Interessenten, welche sich über die notwendigen fachlichen und charakterlichen Eigenschaften ausweisen können und zum Abschluss eines mehrjährigen Pachtvertrages bereit wären, richten ihre Bewerbung mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und allfälliger Referenzen unter Chiffre T 8112 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

In einem berühmten Ferienort in den Berner Alpen ist wegen Gesundheitsgründen ein

wunderbares Luxus-Hotel 220 Bett-Kategorie 1A

zu verkaufen. Schöner Bau, im alten Stil, voll ausgerüstet mit modernem Komfort. Schöner Park und französisches Restaurant am Flussufer.

Sich melden an: Bureau Fiduciaire & Commercial, R. Losmaz, 1211 Genève 11.

P 1394 X

Die ständigen Inserenten unserer Fachzeitung gelten als Vertrauens-Firmen des Schweizer Hotelier-Vereins!

Günstige Gelegenheit: Zu verkaufen bestehendes Restaurant mit

Motel-Projekt

für 60 Zimmer, Snak-Restaurant, Tankstelle und Grossparkplatz direkt an Autobahn Bern-Zürich (Auf- und Ausfahrt). Fläche 4240 qm. Kaufpreis Fr. 360 000.-.

Direktinteressenten wenden sich an Chiffre 6274 Hotel-Revue, 3011 Bern.

Von raschentschlossenem Selbstkäufer gesucht ältere

Restaurant-Liegenschaft

oder kt. Hotel, auch reparaturbedürftig. Bevorzugte Lage: Städte Zürich, Bern, St. Gallen, Luzern, Rapperswil, auch Zürichsee oder bekannter Winterkurort mit internationalem Publikum, evtl auch Grenzstadt und gute Pasantentage. Anzehlung 100 bis 150 Mille. Jetziger Umsatz des Restaurants uninteressant.

Offerten an Chiffre 6285 Hotel-Revue, 3011 Bern

Konkursamtliche Liegenschaftssteigerung

(Einmalige Gant)

Gemeinschuldner: Josef Fasel-Deplazes, Hotel Sternen, Domat/Emis.

Beschreibung der Liegenschaft: Grundbuchblatt Nr. 99/2, Hotel-Restaurant «zum Sternen», Assak Nr. 152, Wohnblock Nr. 152 B, Hofraum und Garten. Totalfläche 1566 qm.

Konkursamtliche Schätzung: Fr. 1 835 000.-

Steigerung und Ort: Freitag, 21. Juni 1968, 15 Uhr, im Hotel Sternen, Domat/Emis.

Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen ab 10. Juni 1968 beim unterzeichneten Konkursamt zur Einsicht auf.

Domat/Emis, 7. Mai 1968. Konkursamt Rhäzüns in Domat/Emis

Hotel-Restaurant

am Vierwaldstättersee. Neuronoviert. Für junge Fachleute prima Existenz. Anzehlung Fr. 150 000.-. Offerten unter Chiffre D 12018-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Restaurateur-Hotelier mit Tessiner A - Patent sucht

Miete, Kauf, evtl. Gerance

Vertretung bei Krankheit, Ferien usw.

Absolute Diskretion garantiert. Kontaktnahme unter Chiffre AS 7102 LU an «ASSA», 6901 Lugano.

Selbständige, sprachkundige Schweizerin, gesetzten Alters, sucht ab 10. Juli bis 1. September Stelle als

Obersachbuchhalter / Mithilfe im Büro

in gut geführtes Kleinhotel.

Offerten an C. Lehmann, 211 Central Park West, 9 E New York, N. Y. 10024 USA.

Nous cherchons de suite

Direction ou gérance

hôtel, restaurant ou hôtel-restaurant.

Couple d'hôtelier expérimenté. Grande patente. Meilleures références.

Faire offre sous chiffre 6367 à l'Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Cherche emploi

Hôtellerie

Suisse, 33 ans, avec bonnes références cherche position administrative dans hôtel de Genève.

Faire offres sous chiffre PY 9749 à Publicitas SA, 1002 Lausanne.

Student

sucht Anstellung in Hotel, vom 15. Juni bis 24. August. Spricht fließend Französisch, Deutsch Englisch, Italienischkenntnisse. Bevorzugt Tessin oder Engadin.

Offerten sind erbeten unter Chiffre AS 64803 N an Schweizer Annoncen AG, 2001 Neuenburg.

Oesterreicher

sucht gute Jahresstelle als Etagenportier, auch Alleinportier, auf 15. Juni oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an Paul Konrad, Hotel Schützen, 6314 Unterägeri. OFA 11 X 6151

Erfahrenes Wirte-Ehepaar (Küchenchef) sucht neuen Wirkungskreis als

Gerant oder Geschäftsführer

Offerten unter Chiffre T 71942 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Jeune fille d'hôtelière, 18 ans, cherche place si possible dans famille d'hôtelière comme

bonne d'enfants

pour la saison d'été.

Offres à Ruth Weber, Hotel Obersee, 7050 Arosa.

P 727-2 Ch

Hotelier-Ehepaar

mit langjähriger Erfahrung sucht Ferien- oder Freitagsablosung der Geschäftsleitung oder der Reception-Sekretariat.

Offerten an Postfach 2965, 8023 Zürich. 6289

Wir empfehlen uns als erstklassiges TRIO für

Unterhaltungsmusik

mit internationalem Repertoire. Referenzen vorhanden. Frei für Monatsengagement ab 1. 8. 1968 bis 1. 4. 1969.

Angebote unter Chiffre 6290 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Ein 37jähriger Schweizer, welcher bei einem Unfall ein Auge verloren hat, möchte sich

zum Koch umschulen lassen

Wir suchen deshalb für diesen Mann in den Regionen Baden, Brugg, Aarau, Zürich, Solothurn, Olten und Umgebung eine geeignete

Anleherstelle

Der Eintritt könnte sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne:

M. Ruch, Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern. Telefon (031) 25 72 22. 6292

Junger, initiativer Schweizer sucht

Manager-Assistenten-Posten

Praxis im In- und Ausland, 4 Sprachen fließend. Hotel-Fachschule Lausanne. Beste Referenzen sind vorhanden.

Offerten unter Chiffre 6314 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi



Hotel du Glacier, Saas Fee, Kanton Wallis

sucht für die kommende Sommersaison

- 1 guten Koch**
(mit einigen Jahren Berufspraxis)
- 1 Hilfsköchin**
- 1 Saaltöchter**
(mit französischen und englischen Sprachkenntnissen)
- 1 Anfangs-Restaurations-tochter**
- 1 Hilfszimmermädchen**

6042

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miete, Pacht von
Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Cafés

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Seidengasse 20 Zürich Tel. 23 63 64

Zu verkaufen!

In bekanntem Fremdenort des Kantons Graubünden

Erstklass-Hotel

150 Betten, Umschwung, einzigartige Lage. Kapital-kraftige Selbstinteressenten oder Institutionen erhalten nähere Angaben unter Chiffre 10012 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen

Restaurant oder Gasthof-Hotel

an guter Lage (auch baufällig) zu mieten, evtl. zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre 2469 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

In schöner, guter Geschäftslage eines Ferien-, Sport- und Kurortes der franz. Schweiz kann gut geführtes, heimeliges

Hotel-Restaurant
(Jahresgeschäft)

mit 27 Betten umständehalber vorteilhaft gekauft werden. Hoher Umsatz vorhanden. Kapital-kraftige Interessenten schreiben unter Nr. 2475 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Für andere Objekte bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

W 6346

Immer wenn es um guten Kaffee geht...

und wenn Ihr Fall nach so kompliziert ist, unsere Mitarbeiter stehen Ihnen kostenlos als erfahrene (und objektive) Berater zur Verfügung. Sie nehmen Ihre Kaffee-probleme genau unter die Lupe. Und sie bringen Ihnen einen Vorschlag, der in allein Teilen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

(051) 48 64 65 Zürich	(031) 22 65 45 Bern	(022) 36 17 25 Genf
(041) 6 44 37 Luzern	(081) 22 82 76 Chur	(021) 26 82 11 Lausanne
(091) 2 58 63 Lugano		

Das sind die Telefonnummern für guten Kaffee (für den berühmten Cimballi-Kaffee!)

LA CIMBALLI

Die meistgekauften vollautomatischen Kaffeemaschine der Welt!

LIQUEURS BOLS ET GINS
OLD FORESTER BOURBON WHISKY
Ballantine's SCOTCH WHISKY
CHAMPAGNE POMMERY
LONDON DRY GIN SQUIRES
Liqueur CORDIAL-MÉDOC

E. OEHNINGER S.A.
MONTREUX
Agents exclusifs pour la Suisse

Käfer... ripolac schafft ein Jahr Ruhe!
Wir lösen auch jedes andere Schädlingsproblem

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11

NEU **NCR**
petite
gan z gross!

Auch Sie können diese neue elektrische Addiermaschine sofort richtig bedienen.



nur Fr. 695.-

NCR National Registrierkassen AG, Stampfenbachplatz, Telefon 051 47 40 00 Postfach 8023 Zürich

Gutschein für eine unverbindliche Probestellung

Ich/wir möchte(n) die neue elektrische Kleinaddiermaschine NCR petite während 5 Tagen ausprobieren. Bei Nichtgefallen werde(n) ich/wir die Maschine in der Originalverpackung per Post retournieren.

Name und Adresse:

Datum:

Englisch in England
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH

BOURNEMOUTH Staatsl. anerkannt. Offiz. Prüfungszentrum der Universität Cambridge und der Londoner Handelskammer. Vorbereitung auf Cambridge-Prüfungen. Ferienkurse Juni bis September 2-8 Wochen mit 20 Stunden pro Woche. Einzelzimmer und Verpflegung in englischen Familien.

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

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

reiner... natürlicher Genuss...
Eptinger



Es gibt verschiedene Mineralwasser, aber sehr viel spricht für das calcium-sulfathaltige Eptinger. Das gehaltvolle, überaus milde Eptinger enthält angenehm wenig Kohlensäure. Es reinigt die Nieren, befreit von Stoffwechselschlacken und hilft wirksam verdauen. Ein gesundes und belebendes Getränk also, das Sie Ihren Gästen jederzeit empfehlen können.

Und Sie wissen ja: als «Eptinger Naturelle» mit der blau/weißen Etikette ganz ohne Kohlensäure erhältlich.



Das ist's!

Twistende Absätze, mit kulinarischen Genüssen gestolperte Kellner, schlechterzogene Haustiere und überschäumende Jugend ertragen sie über Jahre hinweg.

Nicht klein zu kriegen sind diese unvergleichbaren Teppichböden! Dynamische Arbeitsatmosphäre? Chice Repräsentation? Behagliches Wohngefühl?

Mit *Syntolan*, *Fabrolan* (bei W. Geelhaar AG *Syntolan-Cadet*), oder *Fabronyl* liegen Sie richtig!

Wo immer Ambiance und Ausdauer verlangt wird, übertreffen die vollsynthetischen Teppichböden der *Fabromont AG* Ihre Erwartungen.

Preise — günstig
Bewährungsprobe — bestanden

Referenzliste — lang
Orientieren Sie sich jetzt!

Fabromont AG

Fabrik textiler Bodenbeläge
3185 Schmittwil/Freiburg
Telefon 037/36 15 55
Telex 36 162



Thunstrasse 7 3000 Bern 6 Telefon 031/43 11 44 Telex 32 267

Ein internationaler Erfolg!



Schuster

prüft alles, wählt kritisch und bringt in Teppichen, Möbel- und Dekorationsstoffen sowie in Bodenbelägen nur was gut ist.

Schuster

führt speziell für Hotels eine Teppich-Kollektion von einmaliger Vielfalt.

Schuster

weiss, worauf es im Hotel ankommt und findet für jeden Zweck die richtige Lösung.

Schuster

wird von der Hotellerie immer wieder als zuverlässiger Teppichberater konsultiert.

Schuster

wird auch Ihr Ausstattungsproblem zu Ihrer vollen Zufriedenheit lösen.

Schuster

ST. GALLEN	Mullergasse 14
ZÜRICH	Bahnhofstrasse 18 Landenbergstrasse 10 (Stoffzentrale)
BASEL	Aeschenvorstadt 57
WINTERTHUR	Obergasse 20
BERN	Eigerstrasse 80
LAUSANNE	Chemin de Mornex 34

Seit Generationen
massgebend in allen Teppichfragen.

SOLO **COMBI** alles mit einem Motor

SOLO AG, 8413 Nellenbach/ZH
5037 Muhen/AG (052) 31 12 21
3532 Zäziwil/BE (064) 43 23 23
bis zum 8. Juni die Nr. (031) 68 71 79
und ab 9. Juni die Nr. (031) 91 11 79
9244 Niederuzwil/SG (041) 5 02 77
6052 Emmen/LU (073) 5 67 90
7324 Vilters/SG (085) 2 26 85

Schiffsschraube, Stromgenerator, Wasserpumpe, Rasenmäher, Frontmäher, Motorhacke, Schneefräse.

Champagne



Taittinger
Reims

Comtes de Champagne

Agents généraux pour la Suisse

Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS S.A.,
LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER
ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL



Giger garantiert
guten Café
... und zufriedene Gäste

Café Giger begeistert
ausgezeichnete Café Mischungen in der praktischen Vakuum-Verpackung. Ist röstfrisch — beibt röstfrisch!

Café Giger ist vielseitig
in Bohnen oder gemahlen, für Filter oder Kolben.
14 Varianten erfüllen alle Wünsche, für jeden Geschmack, für jede Zubereitungsart.

Tee Giger eine weitere Spezialität
ausgesuchte Qualitäten Ceylon, Darjeeling, China — sowie Kräutertee.



Hans Giger AG
3011 Bern - Gutenbergstr. 3
Telefon 031/25 27 35

Möchten Sie stolzer Besitzer eines

Hotel-Restaurants
werden?

Wir verkaufen am rechten Thunersee-
ufer älteres Hotel-Restaurant mit 2000
qm Umschwung und privatem Boot-
steg.

- Einzigartige Lage!
- Direkter Seeanstoss!
- Fremdenverkehr!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne
und unverbindlich
Dr. Krattiger & Cie.

P 1868 U



Dr. Krattiger & Cie
Immobilien — Immeubles
Bahnhofplatz 9 Place de la Gare
2500 Biel-Bienne
Tel. 032 2 60 74 / 3 14 48