

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 77 (1968)  
**Heft:** 45

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

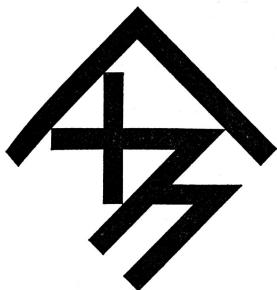
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 09.01.2026

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



Nr. 45  
Bern, 7. November 1968

# hotel revue

## L'hôte de demain

Tant que la fréquentation est satisfaisante, les hôtels, en général ne se préoccupent guère de l'avenir. Ils jugent que la façon dont ils exploitent leurs établissements plaît à la clientèle et qu'il n'y a donc pas lieu de la modifier ou de s'inquiéter.

Il n'en va plus de même au moment où la concurrence de l'étranger se fait plus nettement sentir. C'est en raison de cette préoccupation que les thèses défendues par MM. J. Krippendorff, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme, et P. Kübler, du service de renseignements techniques de la SSH - qui se sont livrés à une analyse fouillée des besoins et des désirs des hôtes de demain, au cours de la journée de travail organisée par la SSH et l'Institut de tourisme de l'Université de Berne - ont éveillé le plus grand intérêt.

Les perspectives touristiques sont favorables, car l'accroissement de la population et des revenus, l'allongement des loisirs engageront de toujours plus vastes couches de la population à se déplacer, de préférence en avion et en auto, et à prendre des vacances. Comme le monde est devenu plus petit, le tourisme s'internationalisera encore davantage. Par conséquent jeunes et vieux auront la possibilité de faire de plus nombreuses expériences et, se lancant dans des pays dont ils ignorent les habitudes et les langues, ils apprécieront mieux les voyages organisés et les prix forfaitaires comprenant le plus grand nombre de prestations possibles. Cette internationalisation aura également pour conséquence que l'on recherchera surtout les régions typiques ayant conservé leur propre caractère. L'on aura vraisemblablement une clientèle plus exigeante, soit de la part d'hôtes désirant voir le plus de choses possibles et évitent d'attractions, soit de personnes sensibles aux conseils de l'Office national suisse du tourisme, c'est-à-dire conscientes de la vraie valeur des voyages et des vacances pour se retrouver soi-même et restaurer sa santé par des vacances actives dans la nature.

L'hôte de demain recherchera la simplicité et les classes moyennes trouveront dans les hôtels de deuxième catégorie l'hébergement idéal quant à leurs besoins de confort et à leur budget de vacances. Il est probable que des hôtels à la fois simples et modernes seront plus recherchés que de vieux hôtels de luxe. Les hommes d'affaires préféreront les grands hôtels anonymes - mais ayant pourtant une certaine «atmosphère» - que les établissements où les rapports entre l'hôtelier et les clients étaient plus affirmés.

Dans les hôtels de villégiature, les hôtes voudront avoir une entière liberté en matière d'aménagement, d'alimentation et ne voudront pas être liés à des heures fixes. C'est pourtant dans le domaine des repas que les exigences évoluent le plus vite. Les jeunes, comme les personnes âgées, désirent aujourd'hui une nourriture légère et non plus des plats cuisinés avec raffinement. L'hôtel veut être servi rapidement et à chaque heure du jour, et c'est la raison pour laquelle il ne verra aucune objection à l'institution du libre service. L'on se passera de locaux généraux, mais l'on voudra, en cas de pluie, avoir une chambre habitable, transformable en studio, avec radio, TV, etc.

Dans ce domaine, les hôtels devront s'équiper pour offrir les possibilités de distractions les plus diverses, et si elles n'existent pas dans l'établissement même, on doit pouvoir les offrir dans le cadre de la station. Les hôtes veulent que leurs vacances soient des événements et, dans ce domaine, l'exemple des clubs de vacances est significatif puisque le 30 % de leur personnel se consacre aux divertissements et aux distractions de la clientèle.

En résumé, les clients de l'avenir préféreront davantage de simplicité, de liberté, de confort - mais au sens du confort qu'offrent les appartements modernes - et non de facilités et de services trop recherchés. Ils attribueront la plus grande importance aux prix tout compris et surtout aux moyens de paiement leur évitant de transporter des espèces en différentes monnaies. Pour attirer les hôtes, il faudra leur faire des offres claires leur montrant bien tout ce que l'hôtel ou la station peuvent mettre à leur disposition pour un prix déterminé. Cette tendance se manifeste, elle s'accentuera et - s'il y a encore une clientèle qui reste attachée à nos hôtels traditionnels - elle est appelée à disparaître progressivement et à être remplacée par des hôtes dont les désirs correspondent aux besoins auxquels il a été fait allusion.



An der Schwelle des Winters wird bereits emsig Sport getrieben. Die moderne Technik ermöglicht dieses kleine Wunder auch ohne Schnee. Kunsteisbahn Dolder in Zürich. (SVZ)

## L'Ecole hôtelière de la SSH, institution d'intérêt général

Lors de la cérémonie commémorant le 75e anniversaire de la fondation de l'Ecole hôtelière de la SSH, M. Georges Jaccottet, directeur des écoles de la Ville de Lausanne, a prononcé, au nom des autorités, une remarquable allocution pour exprimer l'intérêt que les autorités cantonales et communales portaient à notre institution scolaire, et ce qu'elle représentait pour la capitale vaudoise. Dans notre compte rendu de la cérémonie du jubilé paru dans le numéro 43 de l'Hôtel-Revue, nous avons résumé l'essentiel de l'allocution de M. Jaccottet, mais on nous a demandé de divers côtés d'en reproduire le texte intégral. (Réd.)

Une information publiée par un quotidien lausannois, signalait parmi les hôtes de marque ayant séjourné récemment dans l'un des grands hôtels de notre ville: une reine, trois princesses, un comte, un politicien très en vue dans un pays voisin, ainsi que deux ambassadeurs d'Amérique du Sud. Dès longtemps, Lausanne a offert un séjour apprécié à des hôtes illustres: Voltaire, Benjamin Constant, Gibbon, Sainte-Beuve, Michéwicz, Dickens, Necker, Mendelssohn, Paderecki, ou encore l'imprésario Joséphine Bonaparte, des reines d'Espagne, et j'en passe.

Mais n'oublions pas surtout d'évoquer ici le souvenir de Byron qui écrit son célèbre «Prisoner of Chillon» précisément à l'Hôtel d'Angleterre qui fut, en 1893, le berceau de l'Ecole hôtelière.

Bien qu'elle ne soit pas une station touristique «classique» comme Interlaken ou Montreux, notre ville a développé une industrie hôtelière très importante et dont l'origine est fort ancienne. Au Moyen-âge, les hostelleries de l'Ange et du Lion d'or jouissaient d'une brillante réputation qui, pour l'époque, valait sans doute celle de nos excellents hôtels d'aujourd'hui. On sait aussi que le 18e siècle fit de Lausanne un rendez-vous cosmopolite.

Ces dernières années de gros efforts ont été faits pour la modernisation et la rénovation d'une série de nos hôtels. Lausanne possède ainsi une gamme très complète d'établissements qui vont de l'hôtel de luxe au petit hôtel meublé et même au moderne motel.

Tout cela montre que nous nous trouvons dans une ville qui a toujours été directement intéressée et qui s'intéresse beaucoup à la branche d'activité qui fait l'objet d'études hôtelières.

Dans ce domaine, ce qui est vrai pour Lausanne, l'est encore plus pour l'ensemble du canton de Vaud. Pour plusieurs de ses régions le tourisme et l'hôtellerie sont d'importance vitale.

Bien sûr, ce n'est pas d'aujourd'hui seulement qu'en a tenu compte. Mais, depuis quelques années surtout, l'on a, en plus, pris clairement et heureusement conscience qu'il est indispensable que les problèmes que le tourisme pose chez nous soient étudiés de façon approfondie et systématique.

En janvier 1966, une commission extraparlementaire, désignée par le Conseil d'Etat du canton de Vaud, a déposé un important rapport sur «le tourisme vaudois et son apport économique». Egalemen à la demande du Conseil d'Etat, deux professeurs de l'Ecole des hautes études économiques et sociales de St-Gall ont procédé à un sondage d'opinion sur le même sujet. Tout récemment le service des intérêts généraux, de la ville de Lausanne a établi un rapport sur «la situation et les perspectives de l'hôtellerie lausannoise».

Schweizer Hotel-Revue  
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr  
Eigentum des Schweizer Hotel-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 - Parait tous les jeudis  
Einzelnummer 80 Cts. le numéro

## Aus dem Inhalt:

	Seite
La Suisse et le futur tourisme international	2
Für einen Furka-Basistunnel	3
Der Welthandel im Sog der amerikanischen und der deutschen Konjunktur	4
Le ministre du tourisme français veut faire vendre un «produit national»	5
Schulferien-Termine der Schweizer Städte 1969	7
Touristes britanniques et vacances de sports d'hiver	8

## Tourismus und Hotellerie in Grossbritannien

Eine Stelle in der Thronrede der Königin vom 30. Oktober, d. h. im gesetzgeberischen Regierungsprogramm für das neue Parlamentsjahr, lautet dahingehend, die Regierung werde ein Gesetz einbringen, um der Entwicklung des Tourismus in Grossbritannien voranzuhelfen. Geplant ist, die schon zu Beginn des Jahres in einem Weißbuch vorgebrachten Vorschläge gesetzlich zu verankern, nach welchen jährlich 8 Millionen Pfund Sterling zur Subventionierung neuer Kapitalanlageprogramme auf dem Hotelsektor verwendet werden sollen. Nach einem Handelsministerium auszuarbeitenden Plan für die Gewährung von Darlehen zu günstigen Bedingungen soll die Zahl der in Grossbritannien zur Verfügung stehenden Bettenzahl um 30 000 erhöht werden.

Die britische Hotellerie bringt dem Schatzamt genügend pro Jahr rund 70 Millionen Pfund an Dividende ein, gleichzeitig ist geplant, in Zukunft Hotelbesitzer zur Eintragung in ein Register zu zwingen. Es gibt, nach Angaben der «Times», zurzeit in Grossbritannien nicht weniger als 17 inoffizielle Hotelführer, die Einführung eines umfassenden offiziellen Hotelführers für das ganze Gebiet der britischen Inseln mit absolut zuverlässigen, staatlich überprüften Angaben über das, was dort geboten wird, könnte dazu beitragen, die vielen Klagen zu reduzieren, die immer wieder über die britische Hotellerie sowohl im Ausland wie in Grossbritannien selbst laut werden.

Selbst wenn aber die Summe, die Whitehall jetzt in der Hotellerie investieren will, fünfmal so gross wäre, wie die vorgesehenen 8 Millionen, müsste, wie die «Times» unterstreichen, doch gleichzeitig auch noch für eine wesentliche Verbesserung des Durchschnittstands hinsichtlich Bedienung und Dienst am Kunden gesorgt werden, wenn beabsichtigt ist, die britischen Inseln zu einem wirklichen Touristenparadies zu machen.

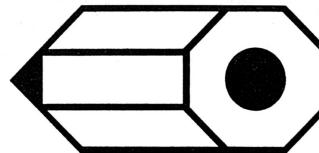
## Erfolgreiche schweizerische Verkehrswerbung

Anlässlich des vom 16. bis 20. Oktober im Rahmen der jährlichen Film-Messe MIFED in Mailand abgehaltenen 9. Internationalen Festivals des touristischen Films buchte die schweizerische touristische Filmwerbung einen grossen Erfolg mit der Auszeichnung von drei Condor-Filmen: der unterhaltende Dokumentarfilm der schweizerischen Verkehrszenrale «Gastland Schweiz» gewann die goldene Medaille des Festivals; die silberne Medaille der italienischen Verkehrszenrale ENIT ging an den Stadtfilm «Zürcher Impressionen», welcher im Auftrag der Verkehrsdirektion Zürich hergestellt worden ist, und schliesslich wurde dem populäreren, unter dem Patronat des Verbandes bündnerischer Bebauungskunst entstandenen Film «Lieben Sie Schnee?» der grosse Preis des spanischen Informationsministeriums zugesprochen. Mit drei prämierten Filmen - sie stammen alle aus der Produktion der Condor-Film AG, Zürich war die Schweiz die erfolgreichste der teilnehmenden Nationen.

## Plus de pourboire dans les restaurants sans alcool

Le Comité central de l'Association suisse des restaurants sans alcool a décidé de recommander à ses membres d'inclure le pourboire dans les prix de vente des consommations.

# Die Notiz



## Salaires minimums pour les apprentis et apprenties de cuisine et de service

### Apprentis de cuisine

	par mois	fr.
1er semestre	40.-	
2e semestre	60.-	
2e année	100.-	
3e année	150.-	

### Apprenties de cuisine

	par mois	fr.
1er semestre	60.-	
2e semestre	85.-	
3e semestre	120.-	

Plus nourriture et logement dans l'établissement

### Apprentis sommeliers et apprenties sommelières

	par mois	fr.
1re année d'apprentissage	100.-	
2e année d'apprentissage	200.-	

Plus nourriture et logement dans l'établissement. Les salaires minimums ci-dessus comprennent les taxes de service + l'éventuel salaire de base.

Dans les établissements hôteliers, l'apprenti sommelier ou l'apprentie sommelière peut participer aux taxes de service à raison de 1/3 à 3 parts. Dans de tels établissements, il a droit à un salaire de base minimum de 5 fr. par mois pour chaque demi-part

aux taxes de service qui lui est attribuée. Si la part aux taxes de service et le salaire de base n'équivale pas aux indemnités mensuelles minimums prévues, la différence doit être versée par le tenant de l'établissement.

Dans les établissements avec encasement direct, l'indemnité mensuelle minimum consiste en un salaire en espèces qui doit être versé par le tenant de l'établissement et/ou en les taxes de service encaissées directement et/ou en les contributions des autres membres du personnel de service. Dans les établissements où la taxe de service et le pourboire sont compris dans les prix de vente, l'indemnité mensuelle minimum doit être fournie par le tenant de l'établissement.

L'apprenti qui a déjà fait un apprentissage dans une profession apparentée (sommelier, confiseur, boulanger-pâtissier, par exemple) et qui veut effectuer un apprentissage complémentaire de cuisinier, doit recevoir une indemnité mensuelle de 80 fr. au moins, dès le début de son apprentissage complémentaire.

La Société suisse des hôteliers, la Société suisse des cafétiers, restaurateurs et hôteliers et l'Union Helvétique feront le nécessaire pour que ces salaires minimums soient versés. Ceux-ci entrent en vigueur le 1er octobre 1968 et s'appliquent tant aux anciens, qu'aux nouveaux contrats d'apprentissage.

## La Suisse et le futur tourisme international

### Journée de travail S. S. H. / Institut de tourisme, Berne

La sixième journée de travail organisée en commun par la Société suisse des hôteliers et l'Institut de recherches touristiques de l'Université de Berne qui a eu lieu au Kursaal de Berne le 23 octobre a connu, à nouveau, un brillant succès, comme le prouve le nombre et la qualité des participants tant du côté des rapporteurs que des auditeurs. Un compte rendu a paru en allemand la semaine dernière de même que des commentaires sur le brillant tableau broisé par le professeur P. Risch de la situation du marché touristique international. Les tableaux statistiques publiés sont si clairs qu'il n'est pas nécessaire de revenir sur les textes qui les accompagnent. Cependant, pour donner une idée à nos lecteurs de langue française du but poursuivi par ces journées de travail et de la variété des sujets traités, nous rappellerons ce qui suit: En ouvrant cette journée de travail, M. Paul Stocker, professeur ordinaire d'économie nationale à l'Université de Berne - après avoir défini la situation économique de notre pays et les efforts qu'elle déploie pour maintenir sa position et par conséquent le bien-être de notre peuple - a déclaré que le tourisme occupait une place prépondérante et se devait de mettre tout en œuvre pour pouvoir soutenir, lui aussi, la concurrence internationale. Un bref regard sur le programme de cette journée de travail montre quelle sont les conditions à remplir pour atteindre ce but. Vous allez, dit-il en substance, considérer ce qui se passe au-delà de nos frontières afin de pouvoir vous rendre compte si votre manière d'agir et de diriger vos entreprises sont conformes à une judicieuse politique de recherches de débouchés. Vous tenterez ensuite, sur la base d'expériences, de tâcher de déceler quelles sont les goûts et les besoins de la clientèle et de déterminer dans quel sens ils évolueront dans un proche avenir. Vous allez donc tenter d'adapter encore mieux ce que jusqu'à présent une offre touristique qui, en certains cas, faisait peut-être preuve d'apathie, essayez de lui permettre d'épanouir et déterminer en commun les éléments nouveaux permettant de résoudre individuellement les problèmes de débouchés.

### Que font les autres?

Cette journée de travail, quoique très chargée, est

loin d'être monotone, car elle ne comporte pas seulement des conférences ou exposés, mais des projections des discussions autour de la table ronde, etc. etc.

On commence par jeter un regard au-delà des frontières, pour savoir ce que la concurrence, non seulement en Europe, mais aussi sur d'autres continents a entrepris pour attirer les touristes. Parmi les sujets traités, citons l'installation de places de camping modernes en Italie, l'évolution du tourisme derrière le rideau de fer, les efforts déployés en Afrique occidentale et en Afrique du sud pour développer le tourisme, et, plus près de nous, les grandes programmes mis sur pied en Espagne et dans le sud de la France.

Puis, sur la base d'exemples judicieusement sélectionnés, on tente de montrer comment l'on pouvait organiser un établissement hôtelier pour saisir les offres conformes à la demande. Les participants apprirent quelles étaient les prestations et les installations nécessaires pour qu'une station de cure et de vacances telle que Davos aiit pu s'affirmer, car que le club Méditerranée entreprend pour gagner à son idée un certain genre de touristes leur apprenant à profiter vraiment de leurs vacances, quels étaient les secrets du succès des restaurants Mövenpick et comment un hôtel original à Losanne s'est adapté aux exigences de la clientèle actuelle.

Un forum animé, révéla qu'il fallait tâcher de mieux

mettre en valeur et d'assouplir les prix offerts dans le cadre de nos possibilités, afin de permettre à la clientèle étrangère d'avoir une juste idée du niveau des prix en Suisse.

Nous aurons la semaine prochaine l'occasion de donner un résumé détaillé des conclusions que M. J. Krippendorff, professeur, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme, tirera des exposés et des discussions de cette journée, et nous rappellerons simplement, pour terminer, que, dans une allocution finale, M. H. Bircher, directeur de la S. S. H., insiste encore une fois sur la nécessité d'une conception bien définie de la politique touristique de la Suisse. Il rappela à ce propos que ce problème serait probablement prochainement abordé par les Chambres fédérales lorsqu'elles traiteront la motion et le postulat de MM. Copt et Tissières, conseillers nationaux.

### Geschäftsleitender Ausschuss SHV

In einer arbeitsreichen Sitzung behandelte der Geschäftsleitende Ausschuss SHV am 30./31. Oktober zahlreiche administrative, personelle und finanzielle Angelegenheiten. Es galt die nötigen Vorbereitungen für die Sitzung des Zentralvorstandes und insbesondere für die außerordentliche Delegiertenversammlung, die am 25. November in Luzern stattfindet, zu treffen. Nach wie vor hat sich die Vereinsleitung mit zahlreichen Fragen der Berufsbildung, des Arbeitsrechtes und der Personalfrekrutierung zu befassen.

Über die erfolgreiche Arbeitstagung SHV/FIF vom 23 Oktober über das Thema «Die Schweiz und die Entwicklungstendenzen im internationalen Tourismus» wurde mit Genugtuung berichtet. Der Vertrag mit der Paritätischen Arbeitslosenversicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastgewerbe, PAHO, konnte zuhanden der endgültigen Beschlussfassung durch den Zentralvorstand bereinigt werden.

Zur Festlegung der Geschäftspolitik fand eine Aussprache auf dem seitung des Schweizerischen Wirtschaftsvereins statt. Herr Moron, Vizepräsident SWV, gab seinem Willen Ausdruck, die unter den universitären F. E. Krähenbühl begonnene Zusammenarbeit der beiden gastgewerblichen Landesorganisationen weiterzuführen. Die persönlichen Kontakte sollen gepflegt werden, mit der Absicht, die immer schwieriger werdenden Probleme gemeinsam zu bearbeiten.

### Comité directeur SSH

Au cours des séances qu'il a tenues les 30 et 31 octobre, le comité directeur de la SSH a liquidé un ordre du jour chargé, traitant en particulier de nombreuses questions administratives, personnelles et financières. Il s'agissait en outre de préparer la séance du comité central et, spécialement l'assemblée extraordinaire des délégués qui aura lieu le 25 novembre à Lucerne. Comme de coutume, les organes directeurs de la SSH ont eu à s'occuper de nombreuses questions se rapportant à la formation professionnelle, à la législation sur le travail et au recrutement du personnel.

C'est avec une vive satisfaction que le comité directeur, prié connaissance du succès remporté par la journée de travail du 23 octobre organisée par la SSH et l'institut de tourisme de l'université de Berne, sur le thème «La Suisse et les tendances évolutives du tourisme international». Le contrat avec la caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'industrie hôtelière (PAHO), fut mis au point pour que le comité central puisse prendre une décision définitive à ce sujet.

Une entrée a eu lieu avec les dirigeants de la Société suisse des cafétiers pour déterminer la politique de gestion. M. Moren, vice-président de la SSCR, exprima sa volonté de poursuivre la collaboration commencée, alors que l'inoubliable M. F. E. Krähenbühl était président de la SSCR - entre les deux organisations nationales de l'hôtellerie. Les contacts personnels doivent être soutenus, afin de traiter en commun les problèmes toujours plus difficiles qui se posent.

## Arbeitstagung der SFG

Kreisstelle beider Basel von Dienstag, den 19. November 1968, 14.30 Uhr, im Restaurant Safranzunft, Basel

### Programm

14.30 Uhr Eröffnung der Tagung durch Herrn M. König, Präsident der SFG, Kreisstelle beider Basel

«Mehr Erfolg durch neuzeitliches Wirtschaften» Marketingdenken auch im Hotel- und Gastgewerbe - Bessere Angebotsplanung durch Verkaufsenden - Leistung durch bessere Organisation der Geschäftsführung im Klein- und Großbetrieb - usw.

Referent: Herr Ch. Engeler, Institut für moderne Marketing und Management-Methoden, NCR, Zürich

### Pause

16.00 Uhr

«Planung will überlegt sein» (Lichtbildervortrag)

Möglichkeiten der Rationalisierung und Normung - Praktische Tips und Winke für erfolgswirksame Planung - Gastronomie und ihre Anwendung - usw.

Referent: Herr A. Trippi, Leiter des betriebstechnischen Beratungsdienstes des SSH, Bern

### Diskussion

- Die Referenten stehen Rede und Antwort

18.00 Uhr

Schluss der Arbeitstagung

## Drucksachen- und Materialverwaltung

In der «Hôtel-Revue» Nr. 40 vom 3. Oktober 1968 brachten wir unseren Mitgliedern zur Kenntnis, dass die Drucksachen- und Materialverwaltung, die der Treuhänder SHV AG in Montreux angegliedert war, sich nunmehr in der Geschäftsstelle des Schweizer Hoteller-Vereins in Bern befindet. Diese Meldung ist nicht überall beachtet worden, gehen doch immer noch zahlreiche Drucksachen- und Materialbestellungen nach Montreux.

Wir machen unsere Mitglieder erneut darauf aufmerksam, dass Bestellungen für Drucksachen und Material wie folgt zu adressieren sind:

Schweizer Hoteller-Verein  
Drucksachen- und Materialverwaltung  
Monbijoustrasse 31, 3011 Bern  
Postfach 3001 Bern  
Telefon 031/25 72 22  
Telex 32 339

## Centrale des imprimés et du matériel

Nous avons annoncé à nos membres, dans le numéro 40, du 3 octobre 1968, de l'Hôtel-Revue, que la Centrale des imprimés et du matériel, qui était annexée à l'Office fiduciaire S.S.H. S.A. à Montreux, avait été transférée au centre administratif de la Société suisse des hôteliers à Berne.

De nombreux membres n'auront probablement pas fait attention à cette information, car il y a encore toujours quantité de commandes d'imprimés et de matériel qui sont adressées à Montreux. Nous attirons encore une fois l'attention de nos membres sur le fait que les commandes d'imprimés et de matériel doivent être adressées comme suit:

Société suisse des hôteliers  
Centrale d'imprimés et de matériel  
Monbijoustrasse 31, 3011 Berne  
Case postale 3001 Berne  
Téléphone 031/25 72 22  
Telex 32 339

## Nouvelles de l'Ecole hôtelière SSH, Lausanne-Cour

Après les brillantes manifestations du 75ème anniversaire, la vie studieuse a repris à Cour. L'ouverture du semestre d'hiver 1968/69 a été marquée par une brève et intéressante séance, tenue à la salle paroissiale de St-Jean et qui a rassemblé étudiants et professeurs.

M. Eric Gerber, nouveau directeur, s'est adressé à l'assistance et après lui avoir présenté Madame S. Gerber, il a exprimé, au cours d'une belle profession de foi, les principes selon lesquels il propose, avec l'aide de ses collaborateurs, de présider aux destinées de l'Ecole.

Préparation des pratiques (2 jours) et enj�genkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

Préparation des pratiques (2 jours) und enjëgenkundung Welt steht die Allgemeine Gewerbeschule Basel die Möglichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das Restaurant Mustermeesse. Ihre Bankettküche für die Durchführung der praktischen Arbeiten zur Verfügung. 22 Experten werden die Kandidaten in insgesamt 14 Fächern eingehend prüfen. Nach sorgfältiger Vorbereitung stehen den Kandidaten vier arbeitsreiche Tage bevor, an denen es gilt, sich über ausgedehnte und vertiefte praktische und theoretische Kenntnisse in der Kochkunst und insbesondere in der Küchenleitung auszuweisen. Allen Teilnehmern wünschen wir einen erfolgreichen Verlauf der Prüfung.

Les 21, 22, 23 et 24 novembre 1968

# Schweiz

## Für einen Furka-Basistunnel

Es ist erwiesen, dass der Tourismus für Alpentäler, die sich dafür eignen, das beste Mittel ist, um der Abwanderung zu steuern und der Bevölkerung ihren Unterhalt zu sichern, vorausgesetzt, dass sowohl die Sommer- wie die Wintersaison ausgenutzt werden können. Die Täler des Goms, von Uri und Graubünden eignen sich ganz besonders für den Fremdenverkehr. Aber heute sind das Goms und das Urserental im Winter Sackgassen. Auch Graubünden bleibt für die Westschweiz und für Südwesteruropa im Winter schwer zugänglich.

### Die behinderte Furka-Oberalp-Bahn

Im grossen Gebiet zwischen Walliser und Bündner Alpen fehlt heute eine ganzjährige Verbindung. Der Verkehr über den Furkapass beschränkt sich auf die Sommersonnaison. Im Winter ist hier jeder Verkehr stillgelegt, denn auch die Teilstrecke Oberwald-Realp der Furka-Oberalp-Bahn (FO) verharrt in dem Irre der weissen Gewalten aufgezweigten Wintertäler. Die jährlichen Defizite dieser rund 100 km langen Schmalspurbahn (Brig-Gletsch-Andermatt-Disenis und Zweiglinie Andermatt-Göschenen) röhren hauptsächlich aus dem Umstand, dass ein durchgehender Verkehr Brig-Disenis nur während rund vier Monaten möglich ist; ganzjährig betrieben werden die Strecken Brig-Oberwald und Realp-Andermatt-Oberalp-Sedrun-Disenis, wo die FO an die Rhätische Bahn anschliesst. Eine deutliche FO-Rendite wird meist nur im Sommer, also zur Zeit des durchgehenden Verkehrs, erzielt. Sie ist dem Tourismus zu verdanken.

### Ein Initiativkomitee appelliert an die Behörden

1960 wurde auf Anregung von Grossrat Albert Imland ein Walliser Initiativkomitee für den Furka-Basistunnel Oberwald-Realp gegründet. Mit analogen Komitees in Uri und Graubünden erfolgte 1962 die Bildung einer interkantonalen Kommission, der die Kantonsregierungen Unterstützung zusagten. An die rund 36 350 Fr. betragenden Kosten der Motor-Columbus AG im Einvernehmen mit der FO in Auftrag gegebenen, mit geologischen Untersuchungen verbundenen Vorprojekte leisteten die drei beteiligten Kantone bisher Beiträge von total 15 000 Fr.

An einer vom interkantonalen Initiativkomitee Ende Oktober 1968 veranstalteten Informationstagung im Stockalperschloss in Brig konnte Präsident Imsand zahlreiche kantonale und eidgenössische Verkehrsinteressenten und Behördenvertreter begrüßen, darunter Bundesrat Roger Bonvin, Direktor Dr. Martin vom EAV, Direktor Dr. J. Haeeni vom Amt für internationale Eisenbahntransporte, Staatsratspräsident Dr. W. Lorentz, Grossratspräsident und Nationalrat Lehner, Ständerat Bodenmann, Nationalrat Delleberg, der Briger Stadtpresidenten Dr. Perrig u.a.m., Präsident Imsand erinnerte an den grossen Bundesbeitrag zur technischen Erneuerung der FO, mit der Bedingung zweckmässige Massnahmen zur Sicherung des finanziellen Gleichgewichts dieses drei Gebirgskontakte verbindenden Schienennstrangs. Das ist nach Auffassung der Bahndirektion und des Initiativkomitees nur durch einen rationalen durchgehenden Ganzjahresbetrieb möglich; ein solcher hat jedoch eine wintersichere Verbindung Oberwald-Realp und somit einen Furka-Basistunnel zur Voraussetzung.

Sekretär Dr. B. Olsommer und Ing. A. Robert erläuterten das technische Vorprojekt, dessen in Frage kommende Variante bei einer Tunnellänge von 13,3 km mit einem Gesamtaufwand von 65,7 Millionen Fr. und einer Bauzeit von 5½ Jahren rechnet. Ständerat L. Danioth, Verwaltungsratspräsident der FO, bezeichnete die Furka-Oberalp-Bahn als unentbehrliche Verkehrsader, deren wirtschaftliche und insbesondere touristische Bedeutung für die drei beteiligten Kantone Wallis, Uri und Graubünden das geplante grosse Sanierungswerk nach seiner vollen Überzeugung rechtfertigte. Der Bericht und damit der Befund der bundesrätlichen Expertenkommission sei auf Jahresende zu erwarten.

Direktor Zehnder verspricht sich von einem ganzjährigen Transverkehr der FO nach vorsichtiger Berechnung Mehreinnahmen von 2,55 Millionen Fr. und um rund 500 000 Fr. reduzierte Betriebsausgaben für Demontagen, Montagen und Schneeräumungen auf der winterüber stillgelegten Teilstrecke Oberwald-Realp. Der bestehende Furka-Scheiteltunnel mit Kulminationspunkt auf 2160 m ü.M. sei in schlechtem Zustand und erfordere immer wieder kostspielige Rekonstruktionsarbeiten. Ein fahrzeiterkürzender Furka-Basistunnel werde besonders den

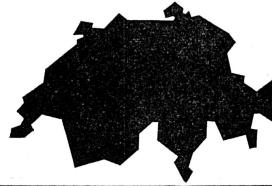
## Neue Umfahrungsstrassen im Oberengadin

esa. Seit zwei Jahren stand ein 5,2 km langes Teilstück der neuen Engadiner Strasse im Rohbau bereit. Es zweigt beim Bahnhofgang unterhalb der Innenschlucht, zur Umfahrung von St. Moritz, vergeben und dafür einen Kredit von 5,5 Millionen Fr. beschlossen. Zwischen diesem Bauwerk und der darunter fertiggestellten Umfahrungsstrasse fehlt dann das noch umstrittene Zwischenstück der Umfahrung von Celerina. Dies ist vom Kanton in ziemlich geradliniger Verbindung auf eine Länge von 2,2 km nordwests des Kirchenhügels von San Gian projektiert, während die südseitige Gegenvariante eine Länge von 2,8 km aufweisen würde und eine weit ausgreifende Linienführung vorsieht.

Die Inhangnahme dieser Strecke wird aber einstweilen verzögert.

### Grünes Licht für den Umbau

Nachdem die Gesamtkonzeption zum Buffetumbau in der Hauptsache von der Hochbaubteilung des Kreises I der SBB in Lausanne ausgearbeitet wurde, die sowohl die grundrisse Organisations, als auch die Gestaltung der Fassaden umfasste, konnten die Arbeiten an die Hand genommen werden. Da der Buffetbetrieb während der Bauarbeit weitergeführt werden musste, wurde in sorgfältig abgestimmten Phasen gebaut. Der Bauplan sah in der Hauptsache folgende Abschnitte vor: Ueberbauung der früheren Buffet-Terrasse zum heutigen Restaurant (Zähringerstube), das kleine Restaurant (Scherzligstube) und das Stübli. Erweiterung und vollständige Neugestaltung und Einrichtung der Küche, kalten



## Capriccio ticinese

La montagna locarnese è al centro dell'attenzione di tutti gli operatori turistici della regione, in tutte le stagioni dell'anno. Essa rimane, con il suo impianto che in una mezz'oretta porta dai 200 metri del lago con la funicolare, la funivia e la seggiovia ai 1700 della Cimetta, una tipica meta di passeggiate estive e basterebbe dare uno sguardo alle statistiche stabilità dalla direzione dell'ente che cura i tre impianti per rendersi conto dell'incidenza dei mesi di punto nel reddito dell'azienda.

In estate, appunto per intensificare l'attrattiva di questa montagna, si organizzano già accompagnate. Nel Locarnese quest'iniziativa ha quattro o cinque anni e si sviluppa in due direzioni: verso Cardada, la Cimetta, il Pizzo Trova, l'alpe di Bissone da una parte e verso le Centovalli e l'Onsernone dall'altra. Il primo tentativo fu compiuto verso Cardada e la Cimetta e si registrò subito un certo interesse: non sono certi i locarnesi che approfittano di queste escursioni con guida ma i forestieri i quali, una volta per settimana, gruppi di dieci-dodici per volta, (raramente si va più in là, anche perché l'ospite di Locarno è naturalmente portato verso il lago) si insinuano sui sentieri sopra la Cimetta, raggiungono il lago, scendono a Bietti dove possono assaggiare i deliziosi formaggini e poi tornano a Cardada e scendono fino a Mergoscia, che è il villaggio posto in centro del cantone.

Il discorso estivo vale anche per l'autunno: allora la montagna locarnese si veste dei suoi colori più suggestivi e diventa un oasi di autentica pace dove belli ricarsi per trovarsi, un istante almeno, soli con se stessi.

Ma gli sforzi più cospicui si stanno compiendo, da qualche anno a questa parte, per valorizzare Cardada d'inverno, tanto è vero che sulla stampa cantonale negli ultimi tempi è apparso un articolo in cui si parla di «Locarno-Cardada alla conquista dell'inverno».

Dice l'articolo:

«Per migliaia di turisti, Locarno-Cardada è l'immagine della stazione estiva per eccellenza. Le azzurre acque del lago Maggiore, la miriade di qualità di fiori, il clima eccezionalmente benefico, il panorama suggestivo e la accoglienza della buona gente del Locarnese, formano le qualità migliori di questa simpatica stazione turistica.

Cardada, però, nasconde un'attrazione indubbiamente valida anche per la stagione invernale. Ed è alla conquista dell'inverno che i responsabili dello sviluppo di Cardada si sono impegnati, con grande entusiasmo, idealismo e gioia, negli ultimi anni. Certo Cardada rimarrà anzitutto una stazione estiva: ma d'anno in anno vediamo aumentare i pernottamenti di gennaio e febbraio e molti alberghi di Locarno che ieri chiudevano le loro porte alla fine di ottobre, le riaprono oggi al comparire della neve sulla montagna.

Parecchie sono le iniziative che son state prese per dar sviluppo alla stagione invernale.

Si sono costruite tre sciovie con una capacità oraria di 2000 persone, si è provveduto a perfezionare le piste eliminando ogni minimo ostacolo, si è acquistato un «gatto delle nevi» che assicura la manutenzione e la preparazione delle piste, si sono fatti sforzi non indifferenti per creare un'accoglienza tipicamente ticinese.

Le gare sportive alla portata di tutti gli sciatori sono divenute un vero divertimento; le piste tra le pinete odorose offrono soddisfazione e gioia.

Sa durante l'estate la frequenza giornaliera registra una media di 680 persone, oggi anche la media giornaliera invernale si avvicina alle 400.

Vedendo d'inverno animarsi una piccola stazione che si credeva nata solo per l'estate, il pensiero corre ai tempi in cui Cardada non era che un piccolo nome sulla carta geografica ticinese; dove i terreni si potevano acquistare a 10 centesimi il metro quadrato e dove solo qualche appassionato della montagna saliva per godersi un panorama meraviglioso. Poi dal 1953, con la costruzione della funivia e la faticosa collaborazione di molti enti e privati, ecco sorgere Cardada con tutte le sue attrezture.

Questa piccola ma efficiente stazione entra ora nella seconda fase di sviluppo, quella forse più difficile e delicata della completazione della propria organizzazione.»

Per «lanciare» adeguatamente la stagione invernale quando Cardada dispone di un riuscito progetto che presenta tutte le caratteristiche delle piste e delle possibilità di alloggio. Ma a partire da quest'anno si è fatto di più. Si è stampato un volantino che preannuncia una stagione invernale a Locarno a prezzi di assoluta concorrenza. Il prospetto, uscito all'insegna del motto «Vacanze invernali a Locarno - gennaio-marzo 1969», dà un'idea di quelle che possono diventare le vacanze in un centro turistico con clima mito e vegetazione subtropicale dove però esiste la possibilità di praticare lo sci.

Gli alberghi e le imprese di trasporto di Locarno offrono ai turisti soggiorni di una settimana a prezzi «tutto compreso»: sia per la pensione completa, sia per la mezza pensione, sia per la camera e prima colazione soltanto. Ciascuno è libero di scegliersi l'albergo che meglio preferisce; ha a disposizione una gamma d'una dozzina di nomi e il prezzo più favorevole è fornito da quegli alberghi che per una settimana chiedono 154 franchi per la pensione completa e 140 per la mezza pensione.

Dai canti loro le imprese di trasporto offrono un abbonamento fisso di 75 franchi (38 i ragazzi) per funicolare, funivia, seggiovia e tre sciovie. L'iniziativa avrà successo? È auspicabile anche se naturalmente sarà difficile sfondare. Nessuno, in ogni modo, ritiene che pur con questa iniziativa si voglia attrarre a Cardada e alla Cimetta un carattere d'importanza più forte di quello che in effetti questa «ministrazione» possiede.

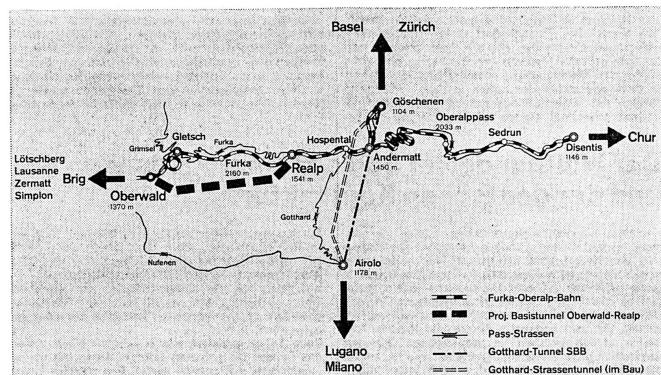
La stagione invernale locarnese sarà inquadrata da alcune manifestazioni: in particolare si distinguono i concerti organizzati dal signor Neukom sul Barocco italiano e quelli della Gioventù Musicale svizzera.

Zum Betrieb der neuen Räume sind zu den 60 bis herigen Angestellten zusätzlich 20 Köche, Kellner und Servierköchter, Buffetdamen und Abwaschpersonal eingestellt worden. Wenn in absehbarer Zeit das Office, die Buffet-anlage und die Renovation im Erdgeschoss fertig gestellt sind, wird das Bahnhofbuffet Thun in der Lage sein, auch dem verwöhnten Gast die Wünsche zu erfüllen, die heute schon selbstverständlich sind: Ruhe, Geborgenheit, dazu das Beste aus Küche und Keller, von kundigen Händen zubereitet und serviert. Thun ist um eine Attraktion reicher geworden!

von P. Boven, Präsident der Sektion Wallis des TCS. Mit besonderer Genugtuung vernahm man von Major Feldmann, dem ebenfalls anwesenden Vertreter des EMD, dass sich dieses dem militärischen Bedeutung der FO nach wie vor bewusst sei, somit auch das grosse Nutzen einer wintersicheren Verbindung Oberwald-Realp durch den geplanten Basistunnel, der dank zweckmässigen Verladeanlagen auch den Transport grosser Armeefahrzeuge ermöglichen würde.

Eine einhellige Schlussresolution erklärt sich mit den Bestrebungen des Initiativkomitees solidarisch und ersucht alle zuständigen Behörden um rasche Verwirklichung des auch aus nationaler Sicht bedeutsamen Projektes.

## Verbindungen im Gotthardgebiet



## Der Umbau des Bahnhofbuffets Thun

Als im Jahre 1923 der Bahnhof Thun ein Buffet erhielt, zählte die Stadt 14 800 Seelen. Die Zeit war dem Tourismus und vor allem dem Fremdenverkehr nicht gut gesinnt. Die Welt hatte andere Sorgen. Der Reisende aber, dessen Weg trotzdem im Oberland führte, machte gerne einen Halt in der freundlichen Stadt, die in so reicher Masse von der Natur verwöhnt ist. Das Bestreben der damals Verantwortlichen zielte darauf hin, dem Durchreisenden den freiwilligen oder durch den Fahrplan aufgezwungenen Halt möglichst angenehm zu machen, ihm Gelegenheit zu bieten, sich zu erfrischen und zu erlauben. Diese Tradition, die heute mehr denn je von den Bahnhof-Buffetiers in der ganzen Schweiz gepflegt wird, war auch der Grund, der zum Umbau des Bahnhofbuffets Thun geführt hat. Die 45-jährigen Räumlichkeiten genügen nicht mehr, um den immer

Küche und Kühlräume. Einbau eines Treppenhauses mit Personal und der längst fälligen WC-Anlagen.

### Die vier Haupttappen

Die erste Etappe, das Erstellen der neuen Kühlräume und der kalten Küche, wurde am 15. November 1967 an die Hand genommen. Am 24. Februar 1968 konnten diese bezogen werden. In der Zeit vom 12. Februar bis 4. März 1968 wurde die provisorische Küche eingerichtet und am 29. Februar 1968 mit der Bauplatzinstallation und den Abbrucharbeiten für den Neubau begonnen. Anfangs Mai war das Flachdach erstellt, so dass am 14. Mai 1968 die Aufrichte gefeiert werden konnte. Die neue Küche wurde am 15. Oktober 1968 in Betrieb genommen.

Nach dem ursprünglichen Bauprogramm hätten die neuen Räume anfangs Oktober fertig sein sollen.



Die modern konzipierte Küche. In diesem dem Gast meist verborgenen Teil eines Betriebes beginnt der kulinarische Dienst am Kunden. (H. Meier, Photo-Kino Thun)

grösseren Zustrom von Reisenden aufzunehmen und entsprechend zu bewirken. Dazu kam, dass die Stadt selber auf 35 400 Einwohner angestiegen ist, die «ihr» bekannt gut geführtes Buffet auch frequentieren.

Grünes Licht für den Umbau

Nachdem die Gesamtkonzeption zum Buffetumbau in der Hauptsache von der Hochbaubteilung des Kreises I der SBB in Lausanne ausgearbeitet wurde, die sowohl die Grundrisse Organisations, als auch die Gestaltung der Fassaden umfasste, konnten die Arbeiten an die Hand genommen werden. Da der Buffetbetrieb während der Bauarbeit weitergeführt werden musste, wurde in sorgfältig abgestimmten Phasen gebaut. Der Bauplan sah in der Hauptsache folgende Abschnitte vor: Ueberbauung der früheren Buffet-Terrasse zum heutigen Restaurant (Zähringerstube), das kleine Restaurant (Scherzligstube) und das Stübli. Erweiterung und vollständige Neugestaltung und Einrichtung der Küche, kalten

Nach dem erfolgten Abbruch zeigten sich aber einige unerwartete Schwierigkeiten, die eine Verzögerung verursachten.

Am 1. November 1968 konnte ein mit Recht Zufriedenheit ausstrahlendes Ehepaar, Lisbeth und Hermann Fischer, einer grossen Schar geladener Gäste, darunter die Spitze der Thuner Behörden und der SBB, das gelungene Werk präsentieren. Auf einem Rundgang durch die neuen, heimlichen Räume wurde augenfällig, dass hier auf lange Sicht geplant worden ist.

Das neue Speizerestaurant, die Zähringerstube, verfügt über 60 Sitzplätze. Die Scherzligstube, für Konferenzen, Bankette und Familienanlässe, weist 50 Plätze auf. Sie kann durch eine schallhemmende Wand geteilt werden in zwei Räume zu 35 und 15 Plätzen. Die Küche ist nach den modernsten technischen Erkenntnissen eingerichtet. So sind sämtliche Schubladen, Eisschränke, Backöfen, Blechwagen, ja sogar die Speiseaufzüge nach dem Gastronom-Einheitssystem konstruiert.

# Handel und Wirtschaft

## Das wachsende Defizit im Bundeshaushalt

Trotz weiter steigender Einnahmen ist im kommenden Jahr ein Fehlbetrag in der Finanzrechnung des Bundes von 434 Millionen Franken zu erwarten. Damit scheinen sich die Prognosen über eine zunehmende Verschlechterung der Finanzlage des Bundes – wenn auch glücklicherweise nicht in vollem Umfang – zu bestätigen. Der budgellerte Ausgabenüberschuss ist bei weitem der höchste seit den Jahren des Zweiten Weltkrieges. Das Defizit in der Gesamtfinanzrechnung erreicht mit 116 Millionen Fr. deshalb einen weniger hohen Betrag, weil in der Rechnung der Vermögensveränderungen gewisse Ausgaben, wie zum Beispiel die Vorschüsse des Bundes an den Nationalstrassenbau aktiviert werden in der Annahme, dass diese Vorschüsse später einmal zurückgezahlt werden. Für die Beurteilung des Bundeshaushalts nach volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten und für den Bedarf des Bundes an Finanzmitteln ist jedoch allein die Finanzrechnung maßgebend.

### Auseinanderklaffen von Einnahmen und Ausgaben

Gegenüber dem Budget 1968 werden die Ausgaben im kommenden Jahr mit 11 % voraussichtlich annähernd doppelt so stark anwachsen wie die Einnahmen mit 6 %. In absoluten Zahlen beträgt der Ausgabenzuwachs 655 Millionen Fr., so dass der Fehlbetrag von 180 Millionen Fr. im Budget 1968 auf die oben bereits erwähnten 434 Millionen Fr. zunimmt. Die grössten Ausgabensteigerungen ergeben sich bei den Bundesgegenen Sozialwerken infolge der 7. AHV-Revision und bei den Subventionen an die Landwirtschaft für die Verwertung der Milchprodukte. Die Beiträge an die Landwirtschaft allein nehmen von 512 Millionen Fr. im Budget 1968 auf 679 Millionen Fr. im Vorschlag 1969 zu, wovon 365 Millionen Fr. aus allgemeinen Bundesmitteln zu decken sind.

Bei den Einnahmen machen sich Ausfälle bei den Zöllen infolge des EFTA-Zollabbaus und der Kennedy-Runde immer stärker bemerkbar. In der Botschaft zum Vorschlag 1969 wurden diese Ausfälle für das laufende Jahr auf 190 Millionen Fr. für 1969 auf etwa 300 Millionen Fr. geschätzt. Da der Finanzplan für die Jahre 1970 und 1971 eine weitere Erhöhung des Ausgabenüberschusses auf 564 und 595 Millionen Fr. erwarten lässt, hält Bundesrat Cilio, der Vorsteher des Finanz- und Zolldepartments, die Erhöhung zusätzlicher Einnahmen für unerlässlich. Dabei ist an eine Erhöhung der Warenumsatzsteuer und die Aufhebung des Wehrsteuerguts gedacht.

### Geldbedarf von 1130 Millionen

Der Ausgabenüberschuss in der Finanzrechnung von 434 Millionen Fr. hat zur Folge, dass der Bund sich entsprechende Mittel zu seiner Deckung wird beschaffen müssen. Das ist aber leider nicht alles.

## Krise der Käsequalität

### Uunausgeschöpfte Exportchancen

Als un längster der amerikanische Präsident eine Telle Kontingentierung der Käse einführt, gelang es den schweizerischen Vertretern in Washington, sozusagen in letzter Stunde eine für unser Land vor teilhafte Lösung des Kontingentierungsproblems zu erwirken. Beschränkt wurde nämlich nur der Import billiger Ware, das heißt derjenigen, deren Einstandspreis unter 47 Cents je englisches Pfund (Fr. 4,45 je kg) liegt. Da der herkömmliche Schweizer Exportkäse wesentlich höhere Einfuhrwerte aufweist, wird unsere traditionelle Käseausfuhr nach Amerika durch die neue Restriktion nicht berührt. Ganz im Gegenteil bietet jene Regelung allerlei zusätzliche Absatzchancen für erstklassigen Schweizer Käse, denn die Emmentaler-Imitationen anderer Lieferländer, die den schweizerischen Käseexporteuren manche Sorgen bereiten, bewegen sich be trächtlich unter der kritischen Wertgrenze von 47 Cents und unterliegen damit den Begrenzungsmassnahmen. Sollten unsere Konkurrenten, um auch ihrerseits der Einfuhrbeschränkung auszuweichen, ihren Exportpreis fortan auf mehr als 47 Cents anheben, so könnte angesichts der verringerten Preisdifferenz der schweizerischen Exporteure den Qualitätsvorsprung seines Angebots um so nachhaltiger in die Waagschale werfen, sofern die Käsequalität dies weiterhin erlaubt.

Ungeachtet des für unser Land günstigen Ausgangs der Gespräche mit der amerikanischen Administration herrscht in manchen Kreisen der schweizerischen Milchwirtschaft und Käseerzeugung erhebliches Missbehagen. Das ist darauf zurückzuführen, dass – anders als der erstklassige Exportkäse – die sogenannte Sekundärware (Schmelzrohware) im Rahmen der amerikanischen Einfuhrregelung denkbar schlecht wegkommt. Der Export dieser Käsequalität (deren Exportwert weit unter 47 Cents liegt) war in den früheren Jahren faktisch bedeutungslos, weshalb der Schweiz für das Jahr 1969 nur ein einschlägiges Kontingent von 100 Tonnen eingeräumt wird (Ausfuhr nach USA 1967: 150 Tonnen). Im Lichte der langfristigen Entwicklungstendenz lässt sich gegen diese Art der Zuteilung nicht viel einwenden. Aber ausgerechnet im Jahre 1968 ist die Ausfuhr schweizerischer Schmelzrohware nach den USA in überraschendem Umfang angestiegen, und zwar auf nicht weniger als rund 2500 Tonnen allein im Zeitraum Januar bis August. Damit dürfte der Export von Sekundärwaren erstmals denjenigen an erstklassigen Hartkäse dorthin übertrifft haben. Die wenig erwünschte Wendung ist teilweise dem Umstand zuzuschreiben, dass durch die Neuordnung der Milchwirtschaft innerhalb der EWG mit ihren kraftvollen Abschöpfungen die Lieferung unterpreisiger Sorten nach den Ländern des Gemeinsamen Marktes merkbar behindert wird. Gleichzeitig zeigt sich im Inland ein wachsendes Angebot an Sekundär-

Hinzu kommen die Wehrsteuer-Vorauszahlungen im Jahre 1968 von 146 Millionen Fr., das Investitionsdarlehen an die SBB von 200 Millionen Fr. und 350 Millionen Fr., die für die Rückzahlung zweier im Jahre 1969 fällig werdender Anleihen benötigt werden. Insgesamt ergibt sich 1969 also ein Geldbedarf von 1130 Millionen Fr. Die 350 Millionen Fr. für die beiden Anleihen werden allerdings wohl durch Konversion der alten in neue Anleihen beschafft werden können; sie stellen keine zusätzliche Belastung des Kapitalmarktes dar. Die übrigen 780 Millionen Fr. werden jedoch durch die Begebung neuer Anleihen oder Reskriptionen (kurz- oder mittelfristige Papiere mit einer Laufzeit von 3 Monaten bis 2 Jahren) aufgebracht werden müssen.

Dies ist ohne Geldschöpfung nicht möglich.

Besonders wenn der Finanzbedarf durch das Bankensystem gedeckt werden sollte – Reskriptionen werden zum grössten Teil von den Banken gezeichnet –, würde das Geldvolumen entsprechend zunehmen,

so dass angesichts der hohen in Frage stehenden Beträge mit einem Wiederaufleben der Inflations tendenz gerechnet werden müsste. Würden die be

nötigten Mittel auf dem Kapitalmarkt aufgebracht, so wäre zwar die Inflationswirkung bedeutend geringer, doch würden dadurch die Möglichkeiten der Wirtschaft, der Kantone und der Gemeinden, sich Kapital zu beschaffen, eingeschränkt. Glücklicherweise ergibt sich durch die bedeutenden Auslandszahlungen des Bundes ein Netto-Geldabfluss von etwa 350 Millionen Fr. ins Ausland, so dass die durch die Kreditaufnahme zu erwartende Ausweitung des Geldvolumens teilweise kompensiert wird. Zusammenfassend ist festzustellen, dass vom Bundeshaushalt im kommenden Jahr erhebliche expansive Impulse auf die Wirtschaft ausgehen werden. Dies ergibt sich einmal daraus, dass die Bundesausgaben mit 11 % wesentlich stärker wachsen werden als das nominelle Bruttozinsprodukt, das vor aussichtlich um 6,5 % zunehmen wird. Weitere Expansionseffekte gehen von der recht bedeutenden Neuverschuldung aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

## ABC der Volkswirtschaft:

## Produktion und Produktivität

Die schweizerische Landwirtschaft befindet sich seit Jahrzehnten in einer schwierigen Lage, wie aus den vielen Klagen hervorgeht. Allerdings wird allzu verallgemeinert. In der «Ebene» sind die Einkommen viel besser als in der Berglandwirtschaft und in den Talbetrieben sind sie noch einmal viel günstiger in den grossen Betrieben als in den kleinen. Die unbefriedigenden Rentabilitätsverhältnisse sind so unerfreulicher, als sich das Bauernschaft eines weitreichenden staatlichen Schutzes erfreut. Für alle ihr wichtigen Agrarerzeugnisse besteht eine staatliche Garantie für Abnahme der Produktion zu einem ebenso garantierten Preis, eine Regelung die keiner anderen Wirtschaftsgruppe zugestanden wird. Diese staatlichen Garantien erfordern von Jahr zu Jahr höhere Subventionen, die sich für 1969 gemäss eidgenössischem Budget auf rund 700 Millionen Fr. stellen. Allein für die Milchprodukte werden 1968 400 Millionen Fr., 1969 rund 350 Millionen Fr. Bundesgelder eingesetzt. Gerade auf dem Gebiet der Milchwirtschaft zeigen sich die Nachteile der weitreichenden staatlichen Hilfe. Es wurde nämlich durch Ausnutzung der Absatz- und Preisgarantie die Milchproduktion von Jahr zu Jahr ausgedehnt, ohne Rücksicht darauf, ob die Milcherzeugnisse auch entsprechend den Produktionspreisen verkauft werden können. Schliesslich ergab sich aus der Überproduktion der Butterberg, der nur noch – wie übrigens auch ein Teil des Käses – zu Preisen abgesetzt werden kann, die hohe Verluste bringen. Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundes haushalt ausgehenden Expansionsspulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich.

Wohl sind die Milchproduzenten auch an den erwähnten Verlusten – den Hauptteil hat der Bund zu tragen – beteiligt, aber diese Leistungen vermögen nicht die erwartete Lenkung, das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen anderen Gebieten gelang es auf Grund der Modernisierung und Mechanisierung der Betriebe, durch neuzeitliche Anbaumethoden die Produktion auszudehnen. Die Mechanisierung drängte sich auch schon infolge des Mangels an Arbeitskräften und des Rückgangs der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Beim Export gelang es wiederum die recht bedeutenden Neuverschuldungen aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirkt wird.

# Ausland



## Le ministre du tourisme français veut faire vendre un «produit national»

Le commissariat général au tourisme vient d'être officiellement rattaché au ministère de l'équipement, du logement et du tourisme placé sous la direction centrale de M. Albin Chalandon.

Voici le commentaire que la Revue mensuelle «Équipement-Logement-Transport», publiée par ce ministère consacre à cette nouvelle et importante modification de structure administrative:

«L'étymologie du mot „tourisme“ met en lumière sa

signification et explique son usage: on fait du tourisme comme on se promène ou comme on fait un tour.

Il s'agit donc d'un voyage que l'on n'entreprend pas pour son agrément. Au siècle dernier, où le voyage demeurait exceptionnel en raison de son caractère pénible et onéreux, on comprit mal qu'un long déplacement fût entrepris sans nécessité.

La réprobation s'attacha donc au tourisme et l'on ne fut pas éloigné d'y voir l'un de ces vices dont l'oisiveté est la mère.

Aujourd'hui, le tourisme a cessé d'être le privilège de quelques-uns, le droit aux vacances et aux loisirs a été reconnu. Quand on parle de tourisme, on évoque donc à la fois les voyages que l'on fait, comme autrefois, pour changer de climat et connaître les villes, les provinces, les pays, les arts, les civilisations qu'on ne connaît pas encore, et les migrations saisonnières et massives qu'effectuent les citadins vers des lieux de villégiature dont les séductions leur feront oublier pour un temps le bruit, la fumée, le brouillard, le métro, l'horloge pointeuse.

N'importe quel déplacement pouvant donner l'occasion de faire du tourisme — et notamment les voyages d'affaires — il est vain de chercher à isoler les voyages à caractère touristique des autres: les mobiles et les préoccupations de voyageurs s'enchevêtrent constamment.

De plus, un très grand nombre d'activités économiques tient ou peuvent tirer profit du tourisme puisque ce dernier intéressé les transports, l'hébergement et la restauration, mais aussi la distraction des touristes, la mise en valeur des sites, des monuments et des musées, la pratique des activités sportives à la mode, et l'organisation des circuits touristiques et des voyages.

Cette diversité même explique que le tourisme soit désormais considéré comme une branche de la production nationale.

Ce sera à la fois une nécessité structurelle et une mission conjoncturelle que de rationaliser, de simplifier et de coordonner les divers secteurs touristiques d'un grand pays.

Mais peut-on et doit-on pousser cette planification et cette rationalisation jusqu'à la création d'un produit national, d'un produit «France», comme l'a ré-

comment appelé un article particulièrement bien rédigé paru dans «Visages de France», Revue mensuelle du commissariat général au tourisme? Ne devrait-on pas d'abord laisser la liberté aux directions aussi bien aux syndicats d'initiative régionale qu'aux locaux, qu'aux hôteliers qui ne peuvent et ne doivent, en aucun cas, en ce qui concerne la gestion de leurs entreprises et la performance de leurs prestations touristiques se soumettre à des directives autoritaires «centralisées»?

### «Nationalisation» au lieu de «rationalisation»?

Le «produit fini» dont M. Albin Chalandon a parlé se compose d'une multitude de produits individuels et notamment de services personnels, très nuancés et parfois assez délicats...

L'expérience de deux siècles de tourisme international, en France comme en Suisse, a suffisamment prouvé que cette «production nationale» ne peut se «fabriquer». Elle se compose de trop d'éléments hétérogènes, elle est une synthèse, pour ne pas dire une symbiose de prestations dont une partie relève même du secteur psychologique (amabilité d'accueil, sens du personnel pour la propriété et l'honnêteté). Nous doutons fort que l'on puisse «commercialiser» l'accueil, hôtelier. Sa vitalité ne peut se renouveler et se renouer que par ses propres forces humaines, c'est-à-dire par la voie organique. Nous souhaitons sincèrement que les réformes du ministre réussissent et que le tourisme français profite de plus en plus de la rationalisation technique, commerciale et financière de l'hôtellerie. Mais cette rationalisation ne doit jamais être une «nationalisation».

Les articles de luxe, «Label France», sont connus et demandés dans le monde entier... On n'a qu'à citer les exemples de la haute-couture, de la parfumerie ou, pour rester dans le secteur gastronomique, les grands crus et les foies gras. Mais un document très officiel, récemment publié par le premier ministre de la Vème République le fameux «Rapport Nora», a clairement démontré qu'un produit «nationalisé», qu'il s'agisse de marchandises ou de services, ne peut se vendre que si sa production et sa distribution sont régies par les lois d'un libéralisme intégral notamment par celle de l'offre et la demande et celle du rendement optimal, c'est-à-dire, du profit de l'entreprise... M. Albin Chalandon, brillant inspecteur des finances, ancien P.D.G. d'un grand magasin de renommée internationale et banquier privé de M. Marcel Dassault, le «Roi de l'industrie aéronautique française», est le premier à le savoir et... à ne pas l'oublier,

Walter Bing

particulièrement injuste. Injuste pour le présent, puisque «l'essoufflement» de l'hôtellerie bruxelloise est en réalité une sous-occupation supplémentaire de 11,8 pour cent. Injuste pour l'avenir, si l'on tient compte de toutes les constructions d'hôtels en cours ou projetées. D'autant plus injuste que les prévisions de l'auteur ne sont pas très solennellement fondées. Rien ne dit que l'introduction des avions gros porteurs modifiera profondément l'occupation hôtelière. Qu'on se souvienne des prédictions pour l'avenir de clients d'hôtels pour ce tout «gros porteur» qui devait l'Expo 1958 et du cruel et coûteux désapprentissage qu'elles provoquèrent. Devoir-on construire des hôtels pour qu'ils aillent le soin des «hotels du Centenaire de l'époque? En fait, la rapidité des transports détruit autant de possibilités de nuitsées qu'elles en créent. Le T.E.Z., par exemple, appartient à cette catégorie décevante pour l'hôtelier: l'homme d'affaires très rapidement à pied-d'œuvre, repart aussitôt et ne loge plus à l'hôtel. La plus grande rapidité de la traversée de l'At-

lantique aura un résultat identique: diminution du séjour des hommes d'affaires.

Il faudrait au surplus que dans tous les milieux touristiques on ait l'honnêteté de faire le point au sujet du prix de transport dans les «gross porteurs» de demain. A la récente conférence «Discover America», tenue au Hilton de Bruxelles, d'ailleurs, il fut encore très nettement précisé qu'il ne fallait pas s'attendre à une diminution des tarifs sur l'Atlantique lors de l'introduction des «gross porteurs».

## Projet touristique sur la côte méridionale du Portugal

Un projet touristique portugais, mis en train récemment par la société «Prainha Empreendimentos Imobiliários S. a. l.», envisage la création près de Portimão (sur la côte méridionale du Portugal, à une trentaine de kilomètres à l'est du Cap St-Vincent, à l'extrême sud-ouest du pays) d'un village touristique comprenant quelque 450 maisons bâties dans le style caractéristique local — celui de la région d'Algarve — qui devraient servir d'habitations de vacances ou d'habitats permanents. Ce village aura un centre d'affaires avec restaurant et piscine. Les locataires jouiront de l'avantage d'une plage sablonneuse de l'étendue de 3,2 km.

Praia da Rocha, un des points les plus pittoresques de la côte méridionale de la région d'Algarve, se trouve non loin du site choisi pour la création de ce village touristique. Si le projet est réalisé, le coût de cette colonie touristique s'élèvera à 137 500 000 escudos environ. Le financement en sera assuré aussi grâce à une participation minoritaire d'un consortium britannique. E.A.

## Konzentrationstendenzen

### In der Reisebürobranche

Was Freizeitgestaltung und Urlaubsreisen betrifft, befindet sich die Welt unserer Tage in einem gerau dezu revolutionäre Formen annehmenden Umbruch. Die Vorrtups dieser Revolution sind bereits zur Stelle und ein von starken kommerziellen Kräften und bedeutenden Finanzinteressen gesteuerten gewaltigen organisatorischen Umschwung ist die Parole des morgigen Tages.

Diese revolutionäre Revolution, die von Experten der Branche mit den Einbrechern der Jumbo-Jets in diesem Domäne der Massentransporte verglichen wird, ist das Hauptthema eines internationalen Kongresses der sogenannten Reso-Organisation als einem Zusammenschluss skandinavischer Reisebüros, Freizeitgestaltungs- und Hotelzusammenschlüsse auf gewerkschaftlicher Basis, der am 19. Oktober in Rom seinen Anfang nahm. Hier werden Delegierte der schwedischen Reso-Zentrale und deren Schwesterorganisationen die Frage diskutieren, wie man am besten von dieser Seite aus dieser Konkurrenz begreifen kann.

Vorsitzender der «International Federation of Popular Travel Organization» (IFPTO) ist Direktor Walter Fidgor, Chef der RUEFA als österreichischen Gegenstück zur schwedischen Reso-Organisation.

Unter den in Rom anwesenden Vertretern aus zwanzig Ländern befinden sich die drei Ostblockländer Polen, die Tschechoslowakei und Bulgarien, die zwar nur Beobachter in die italienische Hauptstadt entsandt haben. Prinzipiell sind nämlich Reso und deren Schwesterorganisationen bestrebt, eine Zusammenarbeit mit den Ostblockstaaten aufzunehmen.

Hinter dem Diskussionsthema «Die zukünftige Entwicklung im Reiseleben» verbergen sich zahlreiche Probleme, die in immer zunehmendem Maße nicht nur die etablierten Reisebüros und Reisebüroketten, sondern auch die IFPTO-Mitglieder beunruhigen.

Als Beispiel führt Direktor Enckoski das gigantische westdeutsche Postorderfirma Neckermann als den Einbruch in das Reise- und Freizeitgeschäftsgeschäft an. Obwohl die etablierten deutschen Reisebüros lange Zeit hindurch versucht haben Neckermann-Tätigkeit zu boykottieren, erfreut sieh Neckermann beiweile, beispielloser Erfolg. Im Sortiment dieser Postorderfirma kommen heute billige «Paketreisen» vor, die zusammen mit den traditionellen

Konsumwaren dieses Unternehmens in Katalogen angepriesen werden. Neckermann verfügt über eine gut ausgebauten Organisation und einen riesigen Kundenkreis, der aus sich selbst bedienenden potentiellen Paketreisenkonsumenten besteht.

Aber auch Unternehmen eines ganzlich anderen Typs haben bereits damit begonnen, sich in diese, ihrer normalen Bedeutung so fern liegenden Reise- und Freizeitgestaltungsabsichten einzubringen. So wurde gekannt, dass Reader's Digest in England auf dem Sprung liegt, um sich in naher Zukunft innerhalb der Reiseindustrie, unter Ausnutzung seiner enormen Publizitätsressourcen, zu etablieren. Im Hinblick darauf wurden die Leiter der grossen englischen Reisebüros bereits von einer Gänsehaut überzogen.

In Frankreich haben Banken, u. a. die Rothschildbank, keine Kosten gescheut, grosse Aktienposten namhafter Reisebüros aufzukaufen, um diese Unternehmen unter ihre Kontrolle zu bekommen. Hier ist der Club Méditerranée ein bezeichnendes Beispiel. Die Rothschilds haben durch ihre Bank diesen Reisebürokonzern und dadurch eine Reihe Reisebürofirmen, Hotels und Reisebüros in ihrem Besitz. Der amerikanische Diner's Club soll ebenfalls plaudern, sich in der Reisebüroindustrie zu engagieren, in die er teils direkt und teils auf dem Weg über seine ausgewählten Unternehmen gewaltige Kapitalien zu investieren gedenkt. Hierdurch ist ein gigantischer neuer amerikanischer Reisekonzern im Entstehen. Ähnliche Berichte über bevorstehende Konzentrationstendenzen liegen übrigens auch aus anderen Ländern wie beispielsweise aus Holland vor, wo kapitalkräftige Anfänger dieser ständig expandierenden Branche in einem ihnen geeignet erscheinenden Augenblick in Erscheinung treten können.

Vor diesem Hintergrund behandelt jetzt der IFPTO-Kongress in Rom diesen gesamten Fragenkomplex. Und wenn auch in der italienischen Hauptstadt kein Konsensus gefasst werden dürfte, so erhoffen sich doch Reso und deren Schwesterorganisationen durch die Diskussion das Aufinden von Wegen, deren Beschreiten es ihnen wenigstens im Augenblick erlaubt, mit dieser neuen Situation fertig zu werden.

Dr. Gerhard H. E. Meissel

## Mauvaise saison estivale pour les hôteliers parisiens

Le tableau ci-dessous complète les chiffres des arrivées de clients étrangers dans les hôtels touristiques de Paris, puisqu'ils portent sur les trois mois d'été.

**Statistiques mensuelles des arrivées de clients étrangers (selon le bulletin statistique du commissariat au tourisme)**

Mois	Diminution	
	1967	1968
juin	230 070	125 350 -104 720 45
juillet	273 430	229 600 -49 740 18
août	257 200	231 720 +25 480 10
trois mois:	760 700	580 700 -179 940 23

La diminution du tourisme étranger s'est atténuée de mois en mois pour n'atteindre plus que 10% en août. Cela signifie que les prévisions optimistes officielles — qui avaient compté sur une sensible amélioration de la situation à Paris pendant le principal mois d'été — ne se sont pas réalisées.

Il faut naturellement attendre les statistiques du mois de septembre pour porter un jugement global sur l'évolution de la saison parisienne, mais d'ores et déjà, on peut craindre que le temps n'ait ralenti l'effluve du trafic étranger dans la capitale. Les troubles de mai et de juin ont si gravement atteint le tourisme itinéraire et séductrice de la France que les pronostics réservés des hôteliers ont été jusqu'à présent confirmés, tout au moins en ce qui concerne les arrivées. Comme la durée de séjour des touristes a plutôt tendance à diminuer il paraît difficile que le mois d'octobre permette à nos collègues français de rattraper les pertes subies pendant les mois d'été. Pourtant c'est au mois d'octobre que la saison parisienne commence à proprement parler, avec les grandes expositions qui constituent le salon d'automobile, l'équipement hôtelier, le salon de l'information, etc.

W. Bg.

mexicain du tourisme envisage l'investissement de 30 millions de francs suisses pour la construction d'hôtels, sur la base d'investissements privés. D'autres sommes seront consacrées à la modernisation des hôtels existants.

Avant les Jeux Olympiques une trentaine d'hôtels d'une capacité de 2000 chambres avait été nouvellement construite. D'autre part, Acapulco et sa station distante de quelques kilomètres du port mettent 1500 chambres à disposition. Enfin certains centres touristiques et industriels souffrent — selon les constatations d'experts mexicains — d'une pénurie d'hôtels.

### En Belgique

#### Partout les mêmes problèmes

Dans son dernier numéro, la «Belgique hôtelière» fait état d'un article paru dans le «Touring Club» de ce pays, qui constate que l'hôtellerie bruxelloise n'a pas toujours pu honorer la demande imprévue provoquée par les troubles français du mois de mai, elle constate que, par conséquent, la capacité des hôtels de la capitale belge est insuffisante et qu'il s'agit de prendre les mesures nécessaires pour augmenter les possibilités hôtelières d'ici deux ou trois ans.

Notre confrère réagit très judicieusement à ces accusations et nous pensons utile de donner connaissance à nos lecteurs des extraits des arguments qu'il développe dans son éditorial:

Ainsi donc — le texte est formel — la capacité hôtelière bruxelloise devrait être calculée en fonction des «problèmes français» éventuels, et, à l'avenir, à partir des probabilités de déroulé d'un avion gros porteur vers Bruxelles. On demande à l'auteur de l'article s'il prendrait le risque personnel d'ouvrir un hôtel dont la fréquentation serait tellement hasardeuse!

Il est certain que la capacité hôtelière bruxelloise est excédentaire. En 1967, ont été ouverts notamment le Hilton et le Mac Donald et les extensions du Bedford. Le rapport nombre de chambres / nombre de nuitées des treize hôtels-pilotes a diminué de 11,8 pour cent pour la même exercice. Des lois ou les hôtels augmentent leur prix de 11,8 pour cent pour rétablir leur rentabilité normale, ou ils prennent sur leur substance et stoppent toute modernisation.

Il faut quand même accepter les conséquences de ce que l'on veut. Si l'on exige que l'offre de chambre augmente plus rapidement que le nombre de nuitées, est inévitable que les prix haussent, ou que des hôtels se trouvent en difficulté. Il est possible que certains choisissent une voie moyenne et pourront l'augmenter; la demande, diminuant leurs prix. Mais l'imparable logique surgit: ils doivent ou diminuer la qualité des services, ou déclassez, ou consommez leur propre substance.

Il est facile pour un journaliste de dénoncer les carences d'autrui, mais dans ce cas, le reproche est

Leider reicht das jährlich veröffentlichte Zahlenmaterial über die Reisegewohnheiten, vor allem aber über die Motive und Verhaltensweisen der Urlaubsreisenden, für das am Tourismus aus wissenschaftlichen, kommerziellen und idealen Gründen Beteiligten nicht aus, um daraus exakte Schlüsse zu ziehen. Mit Bestimmtheit lässt sich sagen, dass die Zahl der westdeutschen Bundesbürger mit Auslandfahrt ständig zunimmt. 53 Prozent aller Bundesbürger sind bis dato einmal im Ausland gewesen.

Die Reiseintensität lag, so steht wenigstens der deutsche Reisebüro-Verband fest, 1967 mit 36 Prozent um 3 Prozent niedriger als 1966. Am reisefreigestalteten sind die Akademiker, sie führen in der Urlaubsklausuren mit 76 Prozent. In den gesamten Ferienklausuren stehen sich die im Grossstädten Lebenende mit 53 Prozent, die 20- bis 29jährigen stellen 41 Prozent, männlich, männliche Reisende sind es 39 Prozent. Frauen leben im Urlaub grosszügiger als Männer, doch erscheint es 60 Prozent der weiblichen Geschlechters problematisch, eine männliche Schutz zu vereisen. Nach 50 Jahren Ermanzipationsbestrebungen eigentlich ein trauriges Fazit! Angestellte und Beamte liegen lieber am Strand als die Klassen der Arbeiter; Intellektuelle spielen nicht so gern Kindern wie ehemalige Volksschüler. An einem Stiel bei allen Bildungsschichten steht das Bedürfnis nach Ruhe und Schlauf — der Prozentsatz liegt durchgängig bei allen Berufen, Verdienstschichten und Altersgruppen über 50 Prozent.

Interessant sind in diesem Zusammenhang auch die Ansichten der Bevölkerung über die Arten der Verkehrsmitte. Bei der Frage nach dem sichersten und bequemsten Transportinstrument schneidet die Bahn bei allen Gruppen jeglichen Geschlechts und Alters am besten ab. An zweiter Stelle rangiert das Flugzeug. Nur der Omnibus schneidet schlecht ab. Hier sollte der Busunternehmer durch grösseren Komfort endlich ein Vorturrl abgeworfen.

Für modern wird das Flugzeug von 76 Prozent gehalten, die Bahn von 13 Prozent, das Schiff von 7 Prozent und der Bus von 3 Prozent.

Betrachtet man den Wunsch und die Durchführung einer Auslandreise aus historischer Sicht, dann stellt man fest, dass seit Jahrhunderten junge Leute die «Schwalben des Tourismus» waren — sie weckten die Freude am Reisen, fixierten das Interesse an bestimmten Reiseländern, prägten Reisegewohn-

heiten und werteten den Einfluss einer Auslandreise auf die nationale Verteilung. Die Forschungs- und Studienprojekte gingen in vielen Fällen von jungen Menschen oder Jugendbewegungen aus.

Nun kann man bei der näheren Betrachtung einer Urlaubsstatistik die Zahlen bezweifeln, weil sie über das Urlaubsverhalten im einzelnen nichts aussagen. Fest steht nur die Tatssache, dass häufiger gezeigt wird als je zuvor. Je grösser der Wohnort des Urlaubers ist, um so grösser ist die Reiselust.

Rund 50 Prozent aller Urlauber kommen aus den Grossstädten.

Die Favoriten unter den ausländischen Zielländern befinden sich in einem stetigen Wechsel. Der Individualtourismus hat zugewonnen, die Dauer der Individualreisen ist kürzer geworden und jeder Zweite verreist im Juli oder August. Die gewünschte Entzerrung der Hauptsaison ist nicht eingetreten. Nach der Aussage der Touristikunternehmer sind die Veranstalter mit der Buchung in fremde Reiseländer zufrieden.

Rückgänge sind dort festzustellen, wo der Gastgeber es nicht versteht, mit heimischen Spezialitäten aus Küche und Keller aufzuwarten, denn der Urlaubsanspruch wird in vielen Fällen von Gaumen und Zunge entschieden.

Nach einer Umfrage des Allensbacher Instituts steht bei 44 Prozent aller deutschen Urlauber gutes Essen und Trinken hoch im Kurs. Es sei nichts gegen die Weltfeierlichkeit der internationalen Speisekarte gesagt, doch suchen die Gäste auch hier nach dem Typischen des Landes, das sie besuchen. Die Tourenbilanz eines Landes bessert sich mit der Vielzahl des Geboten; dass dabei Speisen und Getränke mit an erster Stelle stehen, ist selbstverständlich. Hier liegt eines der Erfolgsrezepte, die Gäste aus dem Ausland zu erhöhen. Das gastronomische Erlebnis und die Atmosphäre vermögen gut über den fehlenden Sonnenschein hinwegzuhelfen. So schafft das Vertrauen des Gastes die gewünschte Stammkundschaft, weil Missverständnisse oder gar die Meinung der Übervertretung ausgeschlossen sind. Oft wird das Kleingeld erreicht, die im Grau des Alltags lange nachwirken. Zu diesem Kapitel zählen auch die sogenannten Naherholungsbereiche, für deren Ausbau es gilt, die Planungsgrundlagen zu verbessern.

Albert Allgaier

Un plan mis sur pieds par le chef du département

# Schweiz



## Exemple pratique de gestion d'entreprise moderne

Par R. Lendi, Hôtel du Rhône, Genève (suite et fin du No 44)

### Modernisation – Extension de l'équipement existant

La modernisation d'un hôtel n'implique pas nécessairement l'idée d'un luxe souvent inutile. Il s'agit bien davantage d'adaptation aux exigences nouvelles. En raison de sa structure, de la disposition de ses locaux et de ses installations, un hôtel à moderniser, à transformer ou à agrandir, implique comparativement des investissements supérieurs à ceux nécessaires par exemple, à une usine de même potentiel. Des limites budgétaires et des échéanciers successifs doivent donc être prévus, en fonction de la compression des frais de gestion et des ressources complémentaires supposées. Un tel programme, aussi bien pensé et préparé soit-il, ne se déroule pas sans difficultés. Examinons-en quelques points.

**Les chambres** garderont si possible leurs dimensions, car le déplacement des cloisons est affaire très délicate. Le mobilier, la literie, la décoration et les tapis seront adaptés au goût du jour, tandis que les installations techniques, telles que téléphone, radio, télévision, climatisation, et même chauffage, seront introduites ou améliorées, selon ce qui existait auparavant. Le sanitaire retiendra toute l'attention, comme d'ailleurs partout dans la maison. Les équipements seront d'excellente qualité, robustes, de formes et de coloris agréables; leur fonctionnement impeccable.

**Le Restaurant**, équipé et aménagé selon la classe de l'établissement, sera un lieu de rencontre élégant, favorisé par la distinction de son cadre. Sa capacité d'accueil variera selon celle de l'hôtel, la surface couverte étant de 1 M<sup>2</sup> à 1,50 M<sup>2</sup>. **La cuisine** se voudra très moderne, les emplacements de travail soigneusement définis, les circulations Entrée/Sortie logiques et continues, sans possibilité de heurts entre employés. A portée de main, les installations frigorifiques, spécifiques à chaque local de préparation. Locaux hygiéniques, ventilés, d'entretien rapide et facile. Ascenseurs et monte-chargés à proximité des services. Nous n'insisterons jamais sur la nécessité de placer les cuisines au voisinage immédiat des restaurants, salles de banquets et conférences, et sur le même niveau. Priorité sera donnée aux machines les plus récentes et aux techniques modernes de rationalisation du travail.

### L'exemple de l'hôtel du Rhône

Les transformations d'un hôtel, découlant de son agrandissement, posent, quant à elles, d'importants problèmes. On ne peut citer ici de plan type, chaque entreprise étant à même de mesurer ses possibilités financières d'auto-financement et d'adaptation – dans le temps – à une exploitation étendue. Je peux toutefois dresser un bref historique du processus appliqué par l'hôtel du Rhône depuis son ouverture, le 14 juillet 1950.

Le long bâtiment s'étirant sur le Quai Turrettini, jouit d'une situation privilégiée. Il se compose actuellement de 4 blocs, dont un seul au départ fut aménagé en hôtel, vu l'incertitude des années d'après-guerre.

Après quelques années d'exploitation, l'hôtel manquait de lits. Il s'avéra plus judicieux de construire une annexe de quelque 80 chambres nouvelles plutôt que de procéder à l'évacuation d'un bloc occupé par des locataires, consulats et ambassades. En raison cependant de l'affluence accentuée de sa clientèle, le Rhône dut finalement plus tard se résoudre à cette solution pour augmenter encore sa possibilité d'accueil. C'est ainsi qu'il compte aujourd'hui 350 chambres et 450 lits, et est, en importance, le second hôtel de Genève... malgré son pédigrée suisse.

Passer ainsi du simple au double en importance, signifie également explosion de tous les services. La rapidité accrue des services exigeant des installations toujours plus perfectionnées, notamment dans le domaine des liaisons et communications internes, dans la recherche de personnes et la transmission. Un nouveau central téléphonique remplaça l'ancien surchargé; ces travaux seuls durèrent deux ans...

Je terminerai ce chapitre par une note de sagesse et de prudence. Dans bien des cas, et après étude de la situation, il est souvent préférable d'envisager purement et simplement la démolition d'un vieux hôtel et sa reconstruction, plutôt que de sacrifier des capitaux importants à une solution boîteuse qui ne sera jamais un gage de réussite et qui ne permettra que très rarement, l'adaptation de l'hôtel aux nouveaux critères de rationalisation.

### Construction et gestion hôtelières par l'Etat

Bien que souvent promoteurs de constructions immobilières à caractère hôtelier, la plupart des gouvernements hésitent à exploiter eux-mêmes ce genre d'entreprises, soit qu'ils ne possèdent, ni la compétence nécessaire, ni les hommes capables, soit qu'ils jugent, en faisant appel à des compagnies spécialisées – en général étrangères – pouvoir exercer un contrôle et une surveillance plus efficaces, ou encore que cette présence stimulerait la vocation et la formation hôtelières chez eux.

En ce qui nous concerne, notre première expérience de ce genre eut pour théâtre la Grèce. Douloureusement déçus, nous ne donnions pas au «Respect des engagements», ni la même résonance, ni la même signification. Pour notre part, et pour conserver intacte la réputation de notre petite patrie, nous avons tenu à honorer jusqu'à la fin nos engagements dans

ce pays, et bien que cela nous en coûta puisque nous n'étions pas traités avec les mêmes égards, toutes les clauses qui nous y étaient.

Actuellement, nous exploitons pour le compte du gouvernement turc, un important hôtel de tout premier rang à Ankara, et ceci depuis près de deux ans. Nous bénéficiions certainement dans cette seconde expérience hors de nos frontières, d'une maturité plus grande, apprise à nos dépens à Athènes...

Les pays en voie de développement, non disposant pour la plupart pas encore de techniciens et d'experts, ont raison de confier l'implantation de cette industrie à des sociétés spécialisées.

Ils le font en général pour une période de 20 ans, sur la base de conditions à déterminer, escomptant qu'au terme de cette assistance technique, la relève sera assurée. En ce faisant, nous ne soulignons jamais assez l'économie considérable réalisée en temps et en capital, et le nombre important d'erreurs graves évitées.

Cependant, pour permettre à un groupe hôtelier spécialisé d'apporter à un pays qui lui en fait la demande, l'ensemble de ses connaissances, et les faire fructifier, il nous semble essentiel que certaines conditions préalables, propres à construire et à développer un véritable programme touristique, soient établies. Les divers Ministères d'un Gouvernement édicteront donc notamment les mesures suivantes:

- Crédit, s'il n'existe pas encore d'un Ministère du tourisme et d'un Office national du tourisme qui en collaboration avec les Ministères de l'économie nationale et des finances, planifieront les besoins hôteliers et touristiques.
- Adhésion du Gouvernement aux projets prioritaires.
- Mise à disposition des fonds nécessaires à la construction, à l'infrastructure, à l'aménagement. Consolidation du financement total.
- Exemptions fiscales à l'égard de l'hôtellerie durant quelques années, puis échelle fiscale.
- Information et campagne de presse en vue de rallier l'opinion publique aux initiatives de l'Etat, et de faire connaître les avantages de l'hôtel.
- Mise sur pied d'un enseignement hôtelier: écoles, stages pratiques, enseignement de base et supérieur.

Mise à disposition du futur exploitant, de toutes les données nécessaires à l'élaboration d'une étude de marché préliminaire, permettant d'établir des prévisions de rentabilité d'exploitation.

Donner mandat au futur exploitant, en sa qualité d'expert, de la programmation générale du projet: gros œuvre, aménagement, équipement.

Aide à l'industrie nationale de biens d'équipement en faveur de son développement.

**Le contrat d'exploitation engagera le gouvernement à fournir à la société étrangère, les assurances particulières suivantes:**

• Remise d'un hôtel complètement équipé, selon le rang et la destination attribués à l'établissement. Dans l'impossibilité de se procurer sur place certains biens d'équipement indispensables, l'Etat en autorisera, sans difficultés administratives, leur importation, et ultérieurement celle des pièces de rechange.

• Autorisations nécessaires à l'engagement d'une quantité minimum de personnel cadre étranger qualifié.

• Autorisations de transferts d'une part importante du salaire de ce personnel cadre, vers leurs pays respectifs.

• Autorisations permettant à l'exploitant le rapatriement des fonds qu'il aurait été appelé à investir provisoirement dans le pays, et autorisations à transférer ses parts de bénéfices, honoraires, etc.

• Mise à disposition, par l'Etat, de fonds suffisants à titre de capital de roulement.

• Garantie de l'Etat à ne s'immiscer d'aucune façon dans le domaine de la gestion proprement dite, à n'exercer qu'un droit de contrôle périodique, à appuyer le développement hôtelier en favorisant de sa clientèle les hôtels qu'il contrôlera, à faciliter par son intervention la solution de toute dissension qui pourrait naître avec certains organismes d'Etat.

• Reconnaissance par l'Etat du contrat passé avec l'exploitant, et garantie formelle du respect absolu de ses clauses, au-delà même d'un changement de Gouvernement et de Ministères.

### Chaines nationales et internationales d'hôtels

Nous éliminerons de ce chapitre les chaînes nationales gouvernementales, pour nous consacrer uniquement aux chaînes du secteur économique privé, ce qui nous permettra de faire état de nos propres expériences, ainsi que des problèmes qui se posent à ce genre d'organisations.

Le siège central administratif s'attachera plus particulièrement aux objectifs prioritaires, et investira de pouvoirs suffisamment élargis ses divers directeurs et collaborateurs dont l'esprit d'initiative, largement ouvert à l'expansion, sera l'une des caractéristiques.

La centralisation, en tant que principe d'organisation, est nécessaire. Elle devient indispensable lorsque l'activité s'étend à des pays étrangers. La coordination et la centralisation exercent un pouvoir exécutif dont les directives, transmises aux différentes branches, assurent l'unité à l'entreprise et lui confèrent un caractère libéral et dynamique.

De plus en plus, les compagnies aériennes fusionnent avec les chaînes d'hôtels. Cette solution permet une réalisation plus rapide des projets hôteliers et facilite à l'aviation le problème d'hébergement des voyageurs qui, toujours plus nombreux par la mise en service d'appareils volumineux et ultrarapides, constitue un point crucial. Ce jumelage possède l'avantage de réduire aussi les coûts de déplacement et de séjour. Nous pouvons affirmer sans nous tromper que ce facteur sera le plus important catalyseur de l'expansion future du tourisme mondial.

La mise sur pied d'une chaîne d'hôtels internationale est un projet ambitieux.

L'acheminement en sera minutieusement suivi, et, une fois le projet lancé, ce nouveau maillon devra bénéficier de toute l'expérience et de l'appui nécessaires à sa consolidation, par l'équipe qui l'a fait naître. Ce travail spécialisé ne peut être valable que réalisé par un «team» homogène, comprenant l'esprit du travail de groupe.

### Marketing

Ainsi que nous venons de le voir, le collège administratif d'une compagnie hôtelière internationale comprendra de nombreux spécialistes: technicien, architecte, sociologue, publiciste, économiste, financier, etc. Elle possédera également une section de «Marketing», attachée à la Direction générale, et dont la tâche sera d'étudier et de rapporter à cette dernière, sur les projets qui lui auront été soumis. Son travail d'information, de prospection et d'étude des marchés, étroitement lié à celui des experts économistes, politiques et financiers, permettra à la Direction générale le choix d'une démission éclairée. Le propre de son activité déterminera le développement de la compagnie.

Une autre solution de recharge consiste à créer un «pool» d'étude, dans un but à fonds communs.

Ce département sera plus spécialement chargé de définir les exigences de la clientèle, ses motivations, et de trouver les moyens dignes à promouvoir une plus large fréquentation et occupation des hôtels du groupe. Il pourra aussi être chargé d'une analyse de la politique d'achat, que ce soit dans le domaine alimentaire, dans celui de l'équipement ou des biens de consommation. La création d'un seul bureau d'achat pour les hôtels du groupe, conduira à une réduction sensible des prix de revient.

Classification

Il existe des normes et des critères bien établis pour définir rang et classe d'un hôtel. Les constructeurs veilleront à respecter ces exigences nationales pour que, sur la base des plans déjà, l'hôtel soit enrôlé dans la catégorie visée par les promoteurs, sur décision du Ministère du Tourisme, après examen par sa commission spécialisée. La préférence actuelle s'oriente de plus en plus vers le type d'hôtel de l'homme d'affaires», où le client bénéficie de tout le confort moderne, de services rapides et soignés, et de toutes les facilités nécessaires à l'accomplissement de ses fonctions professionnelles et privées. Le luxe désuet des palaces est révolu, l'homme d'aujourd'hui souhaitant retrouver à l'hôtel un peu de «son bureau et de sa maison».

S'agissant d'hôtels d'une même chaîne, ils seront de préférence tous du même rang, et exploités de façon identique. Le client, accoutumé aux prestations habituelles des hôtels d'une chaîne déterminée, retrouvera instantanément ses habitudes, que ce soit à Paris, à Londres ou ailleurs. De plus, l'organisation générale de la chaîne est facilitée, de même que l'équipement et le fonctionnement des divers hôtels. Le contrôle des gestions et les comparaisons entre hôtels sont allégés.

En effet, rien ne se démodera plus vite qu'un hôtel, dont le rang peut être modifié, si sa direction ne se soucie pas de maintenir celui qui est le sien. Après trois ans d'exploitation déjà, les réparations et les remplacements sont nombreux, les installations incomplètes ou dévancées par de nouvelles techniques. S'actualisent constamment et dans tous les domaines, est donc primordial.

### Information – Communication

Les services «Publicité» et «Relations publiques» élaboreront des programmes suffisamment diversifiés et «personnalisés», aptes à informer le marché des réservations, et à stimuler le choix de la clientèle. Présenter les avantages offerts par les hôtels de la chaîne situés dans la trajectoire de déplacement du client, l'inciter à y descendre, c'est tout l'art et le talent du spécialiste. Le bureau central de réservations de la chaîne se distingue ensuite par sa compétence et sa rapidité à retransmettre les ordres et désirs particuliers du client.

À l'échelon de l'hôtel, bon goût et discrétion dominent pour renseigner le client sur les services de l'hôtel. Les magasins et facilités diverses seront soulignés. Des tarifs détaillés seront placés dans les chambres.

Le rôle de l'information et de la prospective fera l'objet de budgets soigneusement prévus, car dans le domaine de la publicité, rien n'est plus facile que la dispersion et le gaspillage. Tous les moyens généralement utilisés par l'industrie radio, télévision, journaux, films, presse écrite ou parlée, peuvent l'être également par l'hôtellerie. Rien cependant ne remplacera celle faite par l'hôtel lui-même, grâce à la qualité de ses services, aspect tout aussi important que la publicité externe.

### Management – Formation du personnel

Je pense préférable de vous parler, sous ce chapitre, de nos propres procédures – sans pour autant entrer dans le détail vu le manque de temps – plutôt que de vous citer, ou de me référer, à des ouvrages parfaitement bien conçus, dont finalement,

en pratique, l'on ne peut retenir que les grandes lignes.

Partant de l'hôtel du Rhône qui, nous l'avons vu, s'est rapidement imposé à l'attention du monde hôtelier par son dynamisme et sa conception, nous avons abouti à la création de diverses sociétés, dont la dernière: Rhône Hôtels International S.A., à l'exemple de ses sœurs, un siège à Genève. Elle est principalement engagée dans l'exploitation d'hôtels à l'étranger et en Suisse, de même rang que celui de l'Hôtel du Rhône. Ses premières réalisations commençant à porter leurs fruits, elle peut maintenant prétendre, moyennant une vigilance constante, à une réjouissante expansion, son dossier d'études contenant maints projets fort intéressants.

Qu'est-ce au fond que le «Management»? Jacques Servan-Schreiber, dans son «Défi américain» a magnifiquement analysé et défini cet art consommé du «management» des hommes, cette conduite d'une affaire et ce savoir-faire né de l'observation, de la réflexion et de la connaissance profonde de toutes les données des problèmes.

Il appartient donc à tout responsable de promotion commerciale ou industrielle, à dégager et à appliquer dans son programme, les principes du «management», tel qu'en le conceoit actuellement. Perdus que depuis longtemps, tous les participants à cette rencontre ont su tirer un enseignement de ces règles d'or, et les adapter à leur sphère d'activité, je ne m'y réternerais pas davantage.

La formation du personnel est affaire des éducateurs. Nombreuses sont les instances qui s'en préoccupent, pour le plus grand bien de notre jeunesse. Mais l'employeur lui, devant la rareté d'un personnel qualifié, rencontre bien des obstacles pour exploiter, comme il le souhaiterait, ses entreprises. Un autre facteur, celui du «confort et du bien-être» empêche trop souvent nos jeunes à s'expatrier, pour parfaire leurs connaissances. L'esprit d'ambition, caractérisant les esprits forts, fait de plus en plus défaut, si bien que le recrutement de l'étranger s'avère de plus en plus difficile.

Dans un exemple comme celui de notre société, il importe donc de rechercher des hommes possédant déjà une solide expérience dans le domaine qui leur est propre. Qu'il s'agisse du directeur général, de ses proches collaborateurs, d'une brigade de cuisine ou de cadres divers, presque tous auront besoin d'un stage à la maison-mère pour s'adapter à ses systèmes opérationnels. Il est hautement recommandé, dans le cadre d'une politique d'expatriation à l'étranger, de faire bénéficier les futurs cadres d'un hôtel, d'un entraînement au siège de la compagnie.

Il ne faut pas perdre de vue que ce personnel formera à son tour, aux méthodes de la chaîne, celui à recruter dans le pays d'implantation. Cette qualité supplémentaire doit donc être stipulée lors de l'engagement. Il s'agit souvent d'une tâche très lourde, dans des pays où la formation hôtelière n'a pas encore été organisée.

### L'Ecole hôtelière de la SSH, institution d'intérêt général

Classification

répondre à ce besoin, cette société s'est sans cesse préoccupée d'assurer, par elle-même, les progrès et le développement de cet établissement. Pour favoriser la reprise de l'activité de l'école, arrêtée au début de la dernière guerre, l'Etat de Vaud et la commune de Lausanne lui avaient accordé des subсидes pendant quelques années. Mais, dès que la situation financière fut rétablie, en 1952, le Conseil de l'Ecole a spontanément renoncé à ces apports financiers, officiels. C'est là une attitude qui me paraissait mériter d'être signalée et louangée aujourd'hui, car ceux qui agissent de même sont malheureusement trop rares.

Les directeurs qui se sont succédé à la tête de l'Ecole hôtelière ont su en faire un instrument constant adapté aux exigences du moment. Ainsi l'histoire de l'établissement est une suite d'agrandissements, d'améliorations, de modernisations et de perfectionnements toujours judicieux.

La valeur de l'école repose aussi très particulièrement sur les nombreux mérites des directions qui se sont succédé et de l'ensemble des membres du corps enseignant. Ils ont en effet été choisis tant en raison de leurs excellentes connaissances de spécialités que pour leur sens pédagogique et pour la compréhension qu'ils savent manifester à l'égard de leurs élèves. Ceux-ci enfin contribuent aussi pour leur part la bonne réputation de l'école de l'Avenue de Cour.

Et comme – ainsi le veut la loi de la profession hôtelière – les anciens élèves suisses et ceux venus de l'étranger, s'en vont ensuite travailler un peu partout dans le monde, en le faisant avec compétence... et, avec le sourire, ils assurent la renommée de l'Ecole hôtelière et, en même temps, un peu aussi, celle de notre ville. Qu'ils en soient tous vivement remerciés.

Et pour conclure, je forme le vœux que, sous la nouvelle direction de Mme et M. Gerber, l'Ecole hôtelière continue, à l'avenir, grâce au travail de ses professeurs et de ses élèves, à accomplir, comme le disait le préavis municipal que je viens de citer, sa mission dans l'intérêt général.

### annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclames 10 francs. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 33 francs, six mois 20 francs, trois mois 11 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 42 francs, six mois 25 francs, trois mois 14 francs.

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

Imprimé par Fritz Pochon-Jent AG, Berne.

Rédaction et administration: Montbijoustrasse 31, 3001 Berne, Compte de chèques postaux 30-1674, téléphone (031) 25 72 22.

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

# Die Städte und der künftige Fremdenverkehr

Schluss des Artikels von Dr. Kämpfen aus Nr. 44

Städte sollen auch im Zeitalter des Überfliegens durchwandert und nicht bloss nach einer Schema-Sightseeing-Tour besucht werden können. Hierzu braucht es genügend Parkplätze, aber auch Einkaufs-, Bummel- und ausschliessliche Fußgängerstrassen. Und, wo nötig, soll der Verkehr und nicht der Mensch unter die Strasse verbannt werden. Dieses Alltagsleben in den Städten dem Ausland bekanntzumachen, gehört mit zu den Zielen der Schweizerischen Verkehrscentrale, die an 26 Brennpunkten des Welttourismus Büros unterhält und dort mit einem jährlichen Orientierungsmaterial im Gewicht von 500 Tonnen sich bemüht, ihre Information umfassend zu gestalten, wirtschaftliche, kulturelle, soziale und politische Gegebenheiten mitüberücksichtigt. Oft versucht sie es selbstkritisch zu sagen, wie etwa mit dem Slogan «Die Schweiz nicht immer ein Musterland, aber immer ein Ferienland», oft auch mit Humor, der uns Eidgenossen weniger leicht glückt als die Kritik.

Aus dieser Ballung der Touristenankünfte in grossen Städten sollten auch unsere mittleren Landstädtchen Nutzen ziehen dürfen. **Wir dürfen ohne jeglichen Propaganda-Unterton behaupten, dass es nur wenige Länder wie die Schweiz mit so vielen kleinen Städten gibt, die ganz ihr eigenes Gepräge haben, ein eigenes gesellschaftliches und kulturelles Leben von oft beachtlichem Niveau führen. Wie bedeutende Ausstellungen, sich frequenzsteigernd auswirken können, zeigt etwa die Besucherstatistik von Schaffhausen. Auf einer Autofahrt durch die Staaten der USA wird man wohl, physisch und zeitlich bedingt, alle 200 bis 300 Meilen einen Übernachtungshalt einschalten, doch selten bleibt einer auch nur der Name der betreffenden Ortschaft in Erinnerung. Wie ein Ein dem anderen gleichen sich diese Towns mit den Motels und Einkaufszentren an der Peripherie, mit einer Flut von Tanksäulen, einem Gewirr von Drähten und Telefonstangen.**

**Wie aber unser kleinen Gemeinden an den grossen Fremdenstrom heranbringen?**

Einwohl durch eine noch bessere Propagierung der Schweiz als dem Land der ausgezeichneten Nebenstrassen, auch mit einer noch besseren Dokumentation und Orientierung des Gastes mittels Kunstmühern, Ereigniskalendern und Sonderpostkarten, dann aber auch durch bessere Wegweiser an den Nationalstrassen, wie sie soeben in einer kleinen Anfrage von Nationalrat Tenchio gefordert und vom Bundesrat zum Studium entgegengenommen wurden. Schliesslich sollten unsere grossen Städte auch Ausflüge in die weitere und nähere Umgebung mitanpreisen und verkaufen, die Schleusen ihrer Gästeservoirs öffnen. Mit Genugtuung stellt man fest, dass solche kombinierten Angebote von Städten, etwa durch Lausanne und Montreux, in letzter Zeit auf den Markt gelangten.

Wir sehen: unsere Städte und Flecken sollen den ersten und damit bleibenden Eindruck der Schweiz vermitteln. Sie seien unsere Visitenkarte, bester Anschauungsunterricht unseres So-und-nicht-anders-Seins. Aber, **die Reiseleitung kommt nicht mehr** einmal dieses Bild der Alttagsschweiz vermitten, öffnen wir unserem Gast weit die Tore zu unseren Erholungsräumen, Feriengräenden, Seen und Berglandschaften.

Sei ihm auch der Weg zur Gesundheit und zum Sich-selbst-Sein gewiesen! Vor bald acht Jahren hat die Schweizerische Verkehrscentrale ihr Werbeprogramm «Reise durch Europa, rast in der Schweiz» auf den Erholungstourismus ausgerichtet. Damals, mitten in einer Zeit des vorfabrizierten Prestige-, Distanz- und Chartertourismus, der gelenkten Gruppen-, ja Massenreisen, haben wir auf eine sich zunehmend abzeichnende Gegenbewegung gesetzt, die

nach ruhigen, sinnvollen Ferien, nach Rückkehr zu alten Sommerfrische, aber auch nach eigener körperlicher Betätigung suchte und verlangte. Diesem Werbekonzept wurden jährlich durch Unteritel neue Akzente gesetzt. «Kehren Sie in der Schweiz zur Natur, zur Quelle des Natürlichen und zu sich selbst zurück», sagten wir im Rousseau-Jahr 1962. «Feiern Sie mit uns nicht nur das Jahr der Alpen, sondern auch das Fest Ihrer Gesundheit» (1965), denn «Berghuft macht schlank», und: «Die Alpen werden in 60 Millionen Jahren abgetragen sein, nützen Sie die Zeit!» «Nehmen Sie sich Zeit (für Schweizer Zeit) für Freizeit, Zeit für die Gesundheit», sagen wir in diesem und im nächsten Jahr. Die Bewegung in Richtung individuelle, aktive Ferien hat immer breitere Kreise gezogen. Sogar in Amerika ist eine bedeutende Wanderorganisation «Walking is a lost art» am Werk, Österreich empfiehlt Erholungsdörfer, die Adria will ihre Meerländer entlärmern, Grossbritannien empfiehlt Touren «by bicycle». Moderne Rummelpässe, früher als «appetizers» offeriert, empfehlen sich jetzt als «tranquillizers». Weltweit nehmen die Klagen des Menschen zu, der der unformierten Gesellschaft entrinnen will; der Automobilismus führt zum Individualismus, die persönliche Bewegungsfreiheit nehme – paradoxweise – mit der grösseren mechanischen Beweglichkeit zu; wir seien Hypokriten, was wohl besagen mag, auf unserem Bewegungsapparat laste eine Hypothek; man beklagt sogar die Ablösung des Stehpults durch den anatomisch richtigen Bürostuhl, der die Sitzkrankheit fördere und die noch gefährlichere «Sitzkrankheit» dazu.

Diese Forderung nach Ausgleich in Sport und Spiel ist am besten in der Ferienzeit zu erfüllen. Darum muss sich unser Reiseland auch weiterhin für Ferien empfehlen, in denen der Mensch etwas für seine Gesundheit tut, die ungutenen Kräfte des Körpers auf die Probe stellt und den eingerosteten Organismus wieder zum Spielen bringt. Man fährt wohl in die Ferien, doch in den Ferien fährt man nicht. Dies ein weltweit verbreiteter Slogan zugunsten von aktiven Ferien in der Schweiz. Für dieses Angebot müssen auch unsere Erholungsräume eingerichtet, geplant, differenziert sein. Hier ein gesamtschweizerisches fremdenverkehrspolitisches Konzept zu schaffen, soll wohl das Ziel des vom Bundesrat in seinem Regierungsprogramm empfohlenen Verfassungskartells für den Fremdenverkehr sein. Die Diskussion hierüber wird wohl bald in Gang kommen. Auf der einen Seite werden Fortschrittsgläubige die Förderung des Fremdenverkehrs durch den Bund um jeden Preis, auf der anderen die Vernünftigen nicht eine Muss-Formel, sondern eine Kann-Formel vorschlagen, ein fremdenverkehrspolitisches Konzept, bei dem die Bundeshilfe die Privatwirtschaft nicht verdrängen, sondern als Stimulus für privatwirtschaftliche Selbsthilfestreben wirken soll. Die Aufgabe des schweizerischen Fremdenverkehrs und namentlich der Fremdenverkehrsverbung wird also, zusammenfassend, sein: die von den raschen Verkehrsmitteln herangebrachten Massen, «einmal bei uns eingetroffen», in eine Masse der Individualisten aufzulösen. Den Übergang von der Reisekonflikte zur Massenkonflikte, ja zur Reise-Mass-Herstellungen, ist eine Aufgabe höheren Schwelligkeitsgrades, ebenso wie jene, den Gästen zu empfehlen, die durch schnelleres Reisen gewonnene Zeit für längeres Verweilen, Erholen, Entspannen zu verwenden. Es wäre schön, wenn es der Schweiz gelänge, bei ihr eingetroffenen Supersonics oder Distantouristen nach einem Anschauungsunterricht in den Städten und einer Einkehr in den Bergen als Rucksacktouristen wieder zu entlassen, der, heimgekehrt, von sich sagen kann, er sei nicht nur unterwegs gewesen, sondern auch unterwegs zum Menschen, zur Natur und unterwegs auch zu sich selbst.

Der eine Tag der Alttagsschweiz vermittelte, öffnen wir unserem Gast weit die Tore zu unseren Erholungsräumen, Feriengräenden, Seen und Berglandschaften.

Sei ihm auch der Weg zur Gesundheit und zum Sich-selbst-Sein gewiesen! Vor bald acht Jahren hat die Schweizerische Verkehrscentrale ihr Werbeprogramm «Reise durch Europa, rast in der Schweiz» auf den Erholungstourismus ausgerichtet. Damals, mitten in einer Zeit des vorfabrizierten Prestige-, Distanz- und Chartertourismus, der gelenkten Gruppen-, ja Massenreisen, haben wir auf eine sich zunehmend abzeichnende Gegenbewegung gesetzt, die

870 m lange Luftseilbahn rasch und bequem zugänglich zu machen. Sie ist als Kleinabinen-Laufbahn mit einer Stundenkapazität von 750 Personen projektiert.

Die Talstation soll in die Nähe der un längst erweiterten grossen Parkplätze zu liegen kommen. Die nach Überwindung von 480 m Höhenunterschied zu erreichende Bergstation auf 2300 m ü. M. wird Ausgangspunkt verschiedener Skialfahrten sein, deren eine bis Saas Grund führt. Vorgesene ist auch eine 3,5 km lange Schilfbahn. Mit zwei Luftseilbahnen ergänzenden Skiliften werden sich die Gesamtkosten laut Zeichnungssprospekt des Initiativkomitees auf rund 2,73 Millionen Fr. belaufen. Das von der Gemeinde begrüsst Projekt soll bis Weihnachten 1968 betriebsbereit verkündet werden.

## Olympiade der Köche

Über diese wichtige Grossveranstaltung wurde unter dem Titel «Schweizer Koch als gute Botschafter» in der letzten Nummer der Hotel-Revue berichtet. Nach Redaktionsschluss erreichten uns noch einige Beiträge aus dem Lager der erfolgreichen Schweizer Köche, die wir dem interessierten Leser nicht vorreihen möchten.

(Redaktion)

## «La Palma au Lac» Locarno an der IKA besonders geehrt

An der Internationalen Kochkunstaustellung in Frankfurt am Main haben auch der Besitzer und die Küchenbrigade des Hotels «La Palma au Lac» in Locarno hervorragend abgeschnitten. Sieben Köche dieses Etablissements haben an der IKA teilgenommen, sieben wurden mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Der Besitzer, A. P. Bolli, der in Frankfurt mitkurierte, wurde als einziger aller Teilnehmer mit der goldenen Auszeichnung für aussergewöhnliche kulinarische Verdienste geehrt.

Die Namen der Gewinner weiterer Goldmedaillen im Hotel «Palma au Lac» in Locarno sind: Küchenchef Walter Hug: Goldmedaille und Ehrenpreis. Chef-Pâtissier Josef Bürgi: Goldmedaille und Ehrenpreis. Artino Demarchi: Goldmedaille und 1. Preis im Sonderwettbewerb. Helmut Rumpf: Goldmedaille. Mario Viri: Goldmedaille und 2. Preis im Sonderwettbewerb, Dieter Rihm und Gerd Gerdes je eine Goldmedaille. Sämtliche Teilnehmer erhielten zur Goldmedaille je ein Diplom. Zudem gewann die Equipe den «Golden Koch» des amerikanischen Kochverbandes.

## Noch sechs Medaillen

Auch der Cercle des chefs de cuisine, Bern, beteiligte sich mit einer 6-Mann-Equipe an der Internationalen Kochkunstaustellung in Frankfurt am Main und kehrte nicht mit leeren Händen in die Schweiz zurück. Die Delegation gehörten an:

Hans Schumper, Haco AG, Gümligen, als Equipen-chef; Hans Schnetter, Restaurant Casino, Bern; Ernst Weyermann, Hotel Schweizerhof, Bern; Robert Delaquis, Inselspital, Bern; Jürgen Paetsch, Gasthof Kreuz, Wohlen BE, und Hugo Wey, Transferrukche, Bern.

Allen wurde von der IKA-Jury der grosse Preis in Gold nebst einigen Ehrenpreisen zugesprochen.

## Auch die Basler Köche

Die Amicale bâloise des chefs de cuisine, der 24 Mitglieder angehören, hat sich mit einer Equipe an der Kocholympiade in Frankfurt am Main zum Wettkampf gestellt und kehrte mit dem Ehrenpreis, 5 Gold- und 3 Silbermedaillen ausgezeichnet nach Basel zurück. Hoch erfreut über den Erfolg veranstaltete die Amicale im Hotel Schweizerhof einen Empfang, um über die unter dem Motto «Basel am Rhein grüßt Frankfurt am Main» geleistete Arbeit zu orientieren.

F. Allenbach dankte dem Regierungsrat und der Arbeitgeberchaft für die gewährte Unterstützung, woran der Vorsteher des Post- und Telegraphenamtes, Regierungsrat Hauser, das ermächtigt ist, einen Zwanzigster der Posttaxenentnahmen für Zwecke der Durchsetzung der vorliegenden Förderung bemerkte, dass noch nie für so wenig Geld so viel Gold nach Basel geflossen sei und namens der Basler Regierung zum grossartigen Erfolg gratulierte. Die Glückwünsche der Sektion beider Basler Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe überbrachte Vizepräsident Stöcklin, Oberkellner im Hotel Drei Könige, während der Präsident des Basler Hoteller-Vereins, P. Götzinger, der Amicale in Anerkennung der hervorragenden Leistung ihrer Kochequipe ein gediegernes Geschenk für den Stammstift in Aussicht stellte.

Die Medaillengewinner in alphabethischer Reihenfolge waren: Fritz Allenbach, Küchenchef und Wirt der Urbanstube; Alois de Marchi, Küchenchef, Hotel Schweizerhof; Otto Ledermann, Küchenchef und Fachlehrer an der Gewerbeschule; Hansruedi Loppacher, Restaurant Fährina; Werner Lüdin, Euler & Grand Hotel; Victor Marx, Restaurant Zoologischer Garten; Hans Reist, Flughafenrestaurant Basel/Mülhausen; Emil Wälti, Bahnhofbuffet SBB.

Die Hotel-Revue gratuliert sämtlichen Teilnehmern für ihr Abschneiden an der IKA, das sich wirklich sehen lassen darf. Das Fazit ihrer Arbeit: Schweizer Köche als gute Botschafter!

# Eidgenössisches Allerlei

## Neues aus Engelberg

Der Kurort Engelberg ist für die kommende Wintersaison gerüstet und kann seinen Gästen eine Anzahl Neuerungen bieten.

### Ski- und Sportwochen

Erstmals werden in der Zeit vom 8. bis 22. Dezember 1968, 12. bis 26. Januar 1969 und 16. bis 30. März 1969 preisgünstige Pauschalarrangements ab 292 Fr. den Skifahrern angeboten. Im Preis sind sieben Tage Halb- oder Vollpension inklusive einer freien Wahl, 2 Couppon-Aboimmungen, gültig auf allen Bergbahnen und Skiliften, 6 halbe Tage Skuentersicht, unbeschränkte Benutzung der Engelberger Autobuslinie und eine Sauna inbegriffen.

### Neues Hotel garni

Das Hotel garni «Hostat» wird im Dezember eröffnet. Mit 25 Betten wird es das grösste Garni-Hotel in Engelberg sein. Die Familie Waller Häckl-Barmettler hat das Hotel im Chaletstil bauen lassen, einer heimelige Atmosphäre ausstrahlt.

### Abruch und Neubau des Waldhaus Bänklialp

Wer vor Jahrzehnten einen gemütlichen und urigen Abend erleben wollte, der besuchte das Waldhaus Bänklialp. Das Waldhaus hat auch in den letzten Jahren seinen Reiz nicht verloren, jedoch entspricht die Fremdenzimmer nicht mehr den Anforderungen, die heute an eine Fremdenpension gestellt werden. Ein Engelberger Bauunternehmer hat das Haus käufläufig erworben, liess es abbrechen und ist heute mit dem Bau einer neuen Pension Bänklialp beschäftigt. Auseinerlich hat das Haus die Form eines Waldhauses. Das Innere wird das Aussehen einer Alphütte erhalten. Ein Restaurant mit Säli, 16 Fremdenbetten und ein Touristenlager für 36 Personen werden im Neubau untergebracht sein. Der Neubau wird anfangs Winter provisorisch bezugsbereit sein. Die offizielle Eröffnung ist für den Monat Juni 1969 vorgesehen.

### Hallenbad

Derse Tag wurde mit dem Bau eines Hallenschwimmbades begonnen. Dank der Initiative einer Gastwirtschaftsfamilie wird der Kurort Engelberg ab Mitte Januar 1969 über ein Hallenschwimmbad im Elenwaldi verfügen.

Das Schwimmbassin ist 7 Meter breit und 15 Meter lang. Dazu kommt ein Nichtschwimmerbecken von 3 auf 4 Meter.

### Skifahren bei Nacht

Das Skigebiet Winkel wurde vor drei Jahren durch einen Skilift erschlossen. Das Gelände ist besonders für Anfänger sehr gut geeignet. Die starken Frequenzen des letzten Winters erforderten den Bau eines längeren Liftes. Das Skigelände wird ab kommender Wintersaison erstmalig beleuchtet und ermöglicht das Skifahren bei Nacht.

### Curling-Kunstbahn

Ein Konsortium, bestehend aus Mitgliedern des Curling-Clubs Engelberg, hat einen langegehegten Wunsch in die Tat umgesetzt. Ab 20. Dezember 1968 wird Engelberg über eine gedeckte Curling-Kunstbahn mit 3 Rinks verfügen. Diese Curling-Kunstbahn wird von Fall zu Fall auch den Schlittschuhläufen reserviert.

Der Bau einer Hallen-Kunstbahn mit einem Eisfeld von 30 x 60 m wird seit zwei Jahren ernsthhaft geplant. Nachdem die Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Engelberg im September dieses Jahres eine teilweise Überbauung des Kurparkareals abgelehnt hat, müssen Verhandlungen mit weiteren Landeigentümern fortgeführt werden.

### Kongresse und Tagungen

Der Kurort Engelberg ist Mitglied der Europäischen Vereinigung der Kongressstädte und eignet sich nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter für die Durchführung von Kongressen und Tagungen bis zu 600 Personen. Diesen Winter finden drei grössere Tagungen statt: 17./18. Januar 1969: Delegiertenversammlung des Schweizerischen Wassersickerbandes; 30. Januar bis 2. Februar 1969: 17. Wintertagung der Vereinigung für freies Unternehmertum; Mitte März 1969: Kongress des internationalen Penäthlon-Club («Die Sicherheit des Skiläufers – Probleme des Skisportes»).

### Saas Fee plant neue Luftseilbahn

Bei rund 478 000 Logernächten (1967), wovon mehr als die Hälfte auf die Wintersaison entfallen, sind die regelmässigen sportlichen Transportmittel in sich rasch entwickelnden Saas Fee über frequentiert. Dies – und für Saas Fee topographisch begünstigt kurze Sonnenseindauer Dezember–Februar haben die Skischule und den Hotelierverein Saas Fee bewogen, das in jenen Wintern monaten weitaus sonnigste Gebiet, Hannigalp-Mellig, durch eine

### Skifahren bei Nacht

Nachdem die Talstation soll in die Nähe der un längst erweiterten grossen Parkplätze zu liegen kommen. Die nach Überwindung von 480 m Höhenunterschied zu erreichende Bergstation auf 2300 m ü. M. wird Ausgangspunkt verschiedener Skialfahrten sein, deren eine bis Saas Grund führt. Vorgesene ist auch eine 3,5 km lange Schilfbahn. Mit zwei Luftseilbahnen ergänzenden Skiliften werden sich die Gesamtkosten laut Zeichnungssprospekt des Initiativkomitees auf rund 2,73 Millionen Fr. belaufen. Das von der Gemeinde begrüsst Projekt soll bis Weihnachten 1968 betriebsbereit verkündet werden.

### Befriedigende Sommerfrequenzen in Gstaad

Vom Mai bis September wurden in Hotels in Gstaad total 49 506 Logernächte erzielt. Das ergibt trotz relativer Einbußes durch den verregneten August rund 500 Logernächte mehr als in der gleichen Zeitspanne des Vorjahrs. Die Frequenzen in Chalets halten sich für 1968 mit dem Vorjahr die Waage. Man beachte dabei, dass die Bettenzahl in Chalets in Gstaad ungefähr das Dreifache der Hotelbetten (rund 900) ausmacht.

### Winter 1968/69 wieder Héliport in Gstaad

Nachdem behördliche Seite die Bewilligung nunmehr vorliegt, wird Gstaad im kommenden Winter wie in früheren Jahren wieder einen Héliport ausserhalb des Kurortes etabliert haben, der sowohl für Ski-, Passagier-, Taxi- und Verunfallentflüge zur Verfügung steht. Die «Heliswiss», Bern, übernimmt wiederum ab ungefähr Februar den gesamten Dienst.

### Sportwochen in Gstaad

Neben den vom Kurort Gstaad organisierten Skipauschalwochen im Dezember, Januar und März organisiert der ACS (Automobilclub der Schweiz) mit dem Gstaad-Palace zwei Curlingwochen vom 19. Januar bis 2. Februar; der SSV (Schweizerische Skiverband) eine Spezialwoche und der Alpenclub Gotthard, Zürich, die Osterklage als Fortsetzung des Erfolges vom vergangenen Jahr.

### Thurgau

#### Höchstens drei Betriebswegweiser am gleichen Ort

Ob. Wer auf der Hauptstrasse fährt und sich anhand von Tafeln in der Regel den Gasthof auswählen, in welchem er absteigen will. Bei diesen und ähnlichen Betriebswegweisen handelt es sich, wie das Polizeidepartement des Kantons Thurgau bekanntgab, um Signale der Verordnung über die Strassenignalisation, die nur mit Zustimmung der kantonalen Verkehrscommission angebracht werden dürfen. Die bisherige Erfahrung habe allerdings gezeigt, dass diese vorgeschriebene Bewilligung in vielen Fällen nicht eingeholt werden. Betriebswegweiser werden nur zu gelassen, wenn sie einem verkehrsrechtlichen Bedürfnis entsprechen. Sie sind nur für solche Betriebe zulässig, die absichtlich von Durchgangsstrassen liegen und für ortsunkundige Motorzeugführer ein Ziel darstellen. Das Auto- und Gastgewerbe dürfen keine besondere Behandlung erfahren. Eine Häufung von Betriebswegweisen am gleichen Standort ist unerwünscht. In der Regel sind höchstens drei Betriebswegweiser am gleichen Ort zulassen. Diese Betriebswegweiser dürfen nicht fluoreszierend sein; Distanzangaben sind darauf «in der Regel» nicht zugelassen. Der Betriebswegweiser darf nur die zur Identifizierung des Betriebs erforderliche Firmenzeichen enthalten; Zusätze mit vorwiegendem Reklamecharakter sind unzulässig. Nicht der Betriebsinhaber, sondern die zuständige Behörde bestimmt die Gestaltung der Betriebswegweiser und deren Standort. Dass die Kosten für die Bewilligung auf Aufstellung der Wegweiser zu Lasten des Betriebsinhaber gehen, dürfte diese sicher nicht überraschen.

### Schulferien-Termine der Schweizer Städte 1969

### Dates des vacances scolaires des villes suisses 1969

	Basel	Bern	Zürich
Winter/Hiver 1968/69	23. Dez. bis 4. Jan. (2 Wochen)	26. Dez. bis 8. Jan. (2 Wochen)	25. Dez. bis 2. Jan. (1½ Wochen)
Wintersportferien/ Vacances de sports d'hiver 1969	22. Febr. bis 3. März (1 Woche)	9. Febr. bis 16. Febr. (1 Woche)	10. Febr. bis 22. Febr. (2 Wochen)
Frühling/ Printemps 1969	31. März bis 12. April (2 Wochen)	23. März bis 13. April (3 Wochen)	7. April bis 19. April (2 Wochen)
Sommer/Eté 1969	28. Juni bis 9. Aug. (6 Wochen)	5. Juli bis 17. Aug. (6 Wochen)	7. Juli bis 9. Aug. (5 Wochen)
Herbst/Automne 1969	6. Okt. bis 18. Okt. (2 Wochen)	27. Sept. bis 12. Okt. (2 Wochen)	6. Okt. bis 18. Okt. (2 Wochen)
Winter/Hiver 1969/70	24. Dez. bis 3. Jan. (1½ Wochen)	28. Dez. bis 11. Jan. (2 Wochen)	25. Dez. bis 3. Jan. (1½ Wochen)
<b>Genève</b>			
Winter/Hiver 1968/69	23. Dez. bis 6. Jan. (2 Wochen)	24. Dez. bis 9. Jan. (2 Wochen)	22. Dez. bis 5. Jan. (2 Wochen)
Wintersportferien/ Vacances de sports d'hiver 1969	12. Febr. bis 17. Febr. (5 Tage)	9. Febr. bis 16. Febr. (1 Woche)	10. Febr. bis 22. Febr. (2 Wochen)
Frühling/ Printemps 1969	31. März bis 12. April (2 Wochen)	29. März bis 14. April (3 Wochen)	29. März bis 20. April (3 Wochen)
Sommer/Eté 1969	30. Juni bis 30. Aug. (9 Wochen)	12. Juli bis 1. Sept. (7 Wochen)	12. Juli bis 17. Aug. (5 Wochen)
Herbst/Automne 1969	18. Okt. bis 27. Okt. (1 Woche)	24. Okt. bis 8. Nov. (1 Woche)	5. Okt. bis 19. Okt. (2 Wochen)
Winter/Hiver 1969/70	pas encore arrêtées	24. Dez. bis 8. Jan. (2 Wochen)	noch nicht festgesetzt

# Touristes britanniques et vacances de sports d'hiver

L'article publié en allemand la semaine dernière dans l'*Hôtel-Revue* sous le titre «*Britische Winter sportler weiterhin an der Kette*», et à la plume de M. H. Hofer, nous paraît d'un réel intérêt pour tous ceux qui préparent la saison d'hiver, et nous croyons utile d'en donner la traduction. Quoique la balance des paiements de la Grande-Bretagne s'améliore constamment, les restrictions de devises décrétées il y a deux ans, demeureront en vigueur, comme on le sait, pendant au moins une année encore. Les compagnies d'avion, les agences de voyage et les organisations touristiques ont été fortement déçues de cette décision, car elles considèrent ces mesures comme mesquines, inopportunes et inutiles. Le gouvernement britannique a, pour sa part, déclaré clairement que la levée de ces restrictions impopulaires dépendait d'un assainissement plus prononcé de l'économie. L'ont peut se demander ironiquement quelle seraient les réactions Outre-Manche si l'Amérique – dont la balance des paiements touristiques atteignait le déficit vertigineux de 1,5 milliard de dollars en 1967 et qui a encore augmenté de 45% environ, par rapport à l'année précédente – prenait des mesures semblables. En effet, la Grande-Bretagne est l'une des principales bénéficiaires du trafic touristique américain à destination de l'Europe qui lui a procuré, en 1967, le 27% des recettes touristiques en devises étrangères. Toute restriction de la liberté de voyages des ressortissants des Etats-Unis serait un coup très dur pour l'Angleterre.

## Restrictions de devises et tourisme de sports d'hiver

Les Britanniques désireux de pratiquer les sports d'hiver et qui n'ont pas la possibilité de dépasser la limite des 50 livres doivent agir en fonction des prix. Le charme des paysages, la diversité et la multiplicité des moyens de transport ou des facteurs tel qu'un envoiement assuré et la durée d'ensoleillement d'une station ne sont plus des critères déterminants. Ce qui est décisif pour les vacances de ski, c'est l'arrangement de sports d'hiver. De ce point de vue, l'Autriche possède un avantage certain en comparaison des autres pays des Alpes. Il est particulièrement intéressant de constater les conséquences qu'a, sur la demande, les prix avantageux qu'on peut offrir. Les chiffres suivants nous indiquent le pourcentage d'augmentation ou de diminution des nuitées des hôtels britanniques dans les stations de sports d'hiver d'Autriche et de Suisse:

Décembre-Avril	Autriche	Suisse
1964/65	+ 11,7	- 5,7
1965/66	+ 9,3	+ 1,1
1966/67	- 2,6	- 19,2
1967/68	+ 18,4	+ 3,6

+/- nuitées britanniques par rapport à l'année précédente

Avant l'entrée en vigueur des restrictions de devises, l'Autriche bénéficiait déjà d'un taux de croissance annuel plus élevé que la Suisse. La réduction massive de l'allocation de devises a provoqué un sensible recul des nuitées des hôtels britanniques dans les stations de sports d'hiver de notre pays, alors que l'Autriche profitait des nouvelles dispositions. Il ne nous appartient pas d'en analyser

les raisons, mais ce pays constitue pour nous un concurrent que nous ne devons pas sous-estimer. En outre, une autre concurrence nous menace dans ce domaine: c'est l'offre accrue de «Winter Sun-Holiday» qui met à la disposition des Britanniques des vacances de rêve, à des prix extrêmement bas, dans des pays au climat doux et ensoleillé pendant les mois d'hiver où la fréquentation est extrêmement faible. L'agence Cook, par exemple, n'offre-t-elle pas dans son volumineux prospectus d'hiver – dont la couverture en couleur est illustrée d'un paysage classique de vacances d'hiver – autant de buts de vacances dans des «pays ensoleillés», que d'arrangements de sports d'hiver.

## Propagande active pour les vacances de sports d'hiver

Ceux qui veulent aujourd'hui participer ou augmenter leur participation au marché touristique ne peuvent y arriver sans faire de gros efforts de propagande.

Récemment, des offices touristiques britanniques, français, autrichiens et suisses ont procédé à une intéressante campagne au cours d'un voyage publicitaire organisé de Londres à Calais, voyage qui avait surtout pour but de démontrer l'attrait d'un voyage en chemin de fer avec dancing-bar et des wagons-lits les plus modernes à l'époque des avions de réaction.

Comme les participants étaient surtout des jeunes gens, c'est-à-dire des clients de stations de sports d'hiver en puissance, l'occasion était excellente de leur demander leur avis en leur posant trois questions:

Quel pays jugez-vous particulièrement adapté aux vacances de sports d'hiver actuelles? Environ 60% des personnes interrogées nommèrent la Suisse alors que presque tous les autres se prononcèrent pour l'Autriche. Il est intéressant de constater que de nombreux jeunes gens qui ne sont encore jamais venus en Suisse ont, indirectement, une bonne impression de notre pays.

A votre avis quel est le pays qui fait la meilleure propagande pour sports d'hiver? A quelques exceptions près, l'on nomma surtout – et dans des proportions égales – l'Autriche et la Suisse, mais on estima que la propagande de sports d'hiver n'est pas assez «adaptée», c'est-à-dire adaptée aux possibilités financières des Britanniques. Vous pouvez dépenser 50 livres pour vos vacances de sports d'hiver – ou les dépensez-vous? 74% des jeunes gens interrogés déclarèrent vouloir passer leurs vacances de ski en Autriche, convaincus qu'ils étaient d'avoir dans ce pays davantage de prestations en contre-valeur de leur argent. Plusieurs auraient voulu passer leur vacances dans des stations de sports d'hiver en Suisse, mais elles leur semblaient nettement plus chères qu'en Autriche.

Certes, il ne faut pas attacher trop d'importance à une enquête bien incomplète et qui présente de nombreuses lacunes, mais elle nous donne quand-même des indications utiles.

La Suisse exerce encore un grand pouvoir d'attraction sur les touristes anglais pratiquant les sports d'hiver. S'ils ne mettent pas leur plan à exécution, c'est la plupart du temps uniquement pour une raison financière. Il est certain que notre pays pourra tirer un grand profit d'une propagande de fond active en Angleterre.

La grande Nuit des élections américaines

Quelque quatre mille trois cents citoyens et citoyennes des Etats-Unis vivent à Genève où nombreux d'entre eux travaillent dans les grandes organisations internationales qui y ont leur siège. En outre, l'American Club de Genève compte plus de mille membres.

C'est pourquoi les élections présidentielles américaines y revêtent une importance toute particulière. Aussi, l'American Club a-t-il organisé, dans la grande salle des fêtes de l'Hôtel Intercontinental, où il se réunit régulièrement pour ses déjeuners périodiques, une Nuit des élections américaines, qui a permis à un grand nombre de personnes de suivre, par les télescripteurs, les postes de radio et les récepteurs de télévision, le déroulement des opérations de dépouillement du scrutin et la proclamation des résultats au fut et à mesure qu'ils étaient connus, pour chacun des cinquante Etats de l'Union étoilée.

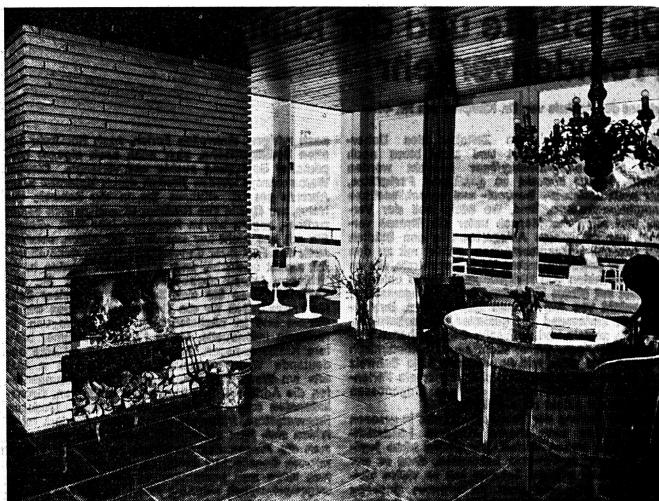
Les Américains de Genève ont fait connaissance avec nos vins

L'Académie du Cep, qui est la confrérie vineuse de Genève, vient d'organiser un chapitre spécial, à l'intention de l'American Club de Genève, qui compte un peu plus de mille membres. Un concours de dégustation – il s'agissait de reconnaître l'origine de cinq vins de chez nous – a réuni la participation de cent-quatre concurrents. Dix-sept d'entre eux – et il s'agissait, en majorité, de représentants du beau sexe – sont parvenus à identifier les crus qui leur avaient été présentés. Un repas gastronomique, dont la préparation avait été confiée à la brigade de l'Hôtel Méditerranée, a couronné dignement ce chapitre.

Le direction générale d'Air France a visité l'aéroport de Genève-Confins

Depuis le mois de mai dernier, l'aéroport de Genève-Confins, dont la capacité d'accueil est de quatre millions de passagers par an, est l'une des plus modernes et des plus fonctionnelles, non seulement du continent, mais sans doute du monde aussi.

C'est pourquoi, une importante délégation de la di-



## «Haus Paradies» Feten

Haus Paradies – ein vielversprechender Name, aber ein Name, der wirklich zu dem kleinen Hotel in Feten, am Südufer über Scoul-Tarasp-Vulpera, passt. Dieses gediegene Kleinhotel ist in einer einfachen modernen Bauart gehalten und verfügt über 35 Betten. Inmitten einer herrlichen Bergwelt soll der Gast auf unkonventionelle Art seine Ferien verbringen können, er soll Ruhe, Erholung und Entspannung finden und braucht trotzdem nicht auf einen den höchsten Ansprüchen gewachsene Komfort zu verzichten. Bedekuren kann er im nahen Kurort Bad Scoul-Tarasp-Vulpera durchführen und auch die verschiedenen Sportanlagen, wie Kunsteishallen, Schwimmbäder, Golf und Tennisplätze, benützen. Das Haus Paradies selbst wird jedoch

vom Touristenrummel nicht betroffen; hier gibt es lediglich herrliche, müheloze Spazierwege und weite Skipisten.

Die gediegene Atmosphäre, die in diesem Hotel besteht, ist nicht zuletzt auch der Besitzerin zu verdanken. Mit Geschick und viel Geschick verstand sie es, jedem Raum eine individuelle Note zu geben. Die Eingangshalle, der Aufenthaltsraum, die reichhaltige Bibliothek, das Kaminzimmer, alles ist in stilvollem und kostbarem Material gehalten. Auch die Gästekabinen und Appartements sowie der Speisesaal sind hell und gemütlich eingerichtet. Nicht ein Luxushotel, sondern ein Haus, in dem sich jeder Gast wohl fühlen muss, wurde hier geschaffen!

ristique. C'est pourquoi elle a envoyé une importante délégation commerciale et touristique, qui se rend en ambassade dans différentes villes du Vieux-Monde, où elle a fait halte à Londres, Francfort-sur-le-Main, Rome, Paris et Dublin.

Elle s'est également arrêtée à Genève. Au cours d'une rencontre, elle a pu entrer en contact avec un certain nombre de personnalités représentant les meilleurs du tourisme et des transports.

## La grande Nuit des élections américaines

Quelque quatre mille trois cents citoyens et citoyennes des Etats-Unis vivent à Genève où nombreux d'entre eux travaillent dans les grandes organisations internationales qui y ont leur siège. En outre, l'American Club de Genève compte plus de mille membres.

C'est pourquoi les élections présidentielles américaines y revêtent une importance toute particulière. Aussi, l'American Club a-t-il organisé, dans la grande salle des fêtes de l'Hôtel Intercontinental, où il se réunit régulièrement pour ses déjeuners périodiques, une Nuit des élections américaines, qui a permis à un grand nombre de personnes de suivre, par les télescripteurs, les postes de radio et les récepteurs de télévision, le déroulement des opérations de dépouillement du scrutin et la proclamation des résultats au fut et à mesure qu'ils étaient connus, pour chacun des cinquante Etats de l'Union étoilée.

Le rapport de l'Académie de Genève a visité l'aéroport de Genève-Confins

Depuis le mois de mai dernier, l'aéroport de Genève-Confins, dont la capacité d'accueil est de quatre millions de passagers par an, est l'une des plus modernes et des plus fonctionnelles, non seulement du continent, mais sans doute du monde aussi.

C'est pourquoi, une importante délégation de la di-

rection générale d'Air France, est arrivée récemment à Genève pour visiter ces installations, qui l'ont vivement intéressée. Les autorités genevoises ont offert un déjeuner au restaurant «En plein ciel» de l'aéroport à ces visiteurs, qui n'ont pas caché leur satisfaction de tout ce qu'ils avaient vu.

## Nouvelles vaudoises

### Leysin a le vent en poupe

Leysin, cette grande station climatique vaudoise qui depuis longtemps était définitivement condamnée au lendemain de la dernière guerre, se classe actuellement au cinquième rang des stations suisses de sports d'hiver, en fonction du nombre des nuitées derrière Davos, Saint-Moritz, Arosa et Zermatt. C'est ce qui ressort du rapport annuel de la société anonyme qui gère le financement et l'exploitation d'entreprises touristiques. «Leysintours» présentait la saison dernière devant l'assemblée générale des actionnaires à Lausanne.

À la lecture des statistiques, on constate que les progrès enregistrés à Leysin, au cours du dernier exercice s'étendant de mai 1967 à avril 1968, ont dépassé sensiblement ceux qui ont pu être réalisés dans l'ensemble du pays.

Alors que, dans le même laps de temps, l'augmentation totale suisse ne représentait qu'à peu près 1%, elle était à Leysin de 10,7% pour les nuitées et même de 13,3% en ce qui concerne les seules nuitées d'étrangers. En d'autres termes, les arrivées d'hôtes étrangers ont passé de 45 077 à 50 653, tandis que les nuitées augmentaient de 413 232 à 468 232 au total.

Le rapport de «Leysintours» relève que le succès peu évident pourtant bien visible, de la fréquentation dans les sanatoriums souligne que l'expansion enregistrée à Leysin est l'effet du tourisme. Cette expansion serait, comme partout ailleurs, encore plus marquée si les statistiques tenaient compte de l'hébergement complémentaire constitué par les appartements de vacances, les maisons et les homes de vacances, les colonies de vacances et autres institutions analogues.

Il est juste aussi de rappeler que la fréquentation touristique de Leysin a été fortement influencée par l'ouverture, le 14 octobre 1967, du grand «Reine Fabiola», occupé jusqu'à son dernier lit par les membres de l'Alliance nationale des mutualités chrétiennes, association belge et sa société affiliée «Intersoc». Cette création a provoqué un accroissement spectaculaire du nombre de lits d'hôpitaux à Leysin... ainsi que du nombre des nuitées belges dans la station.

## 3 grosse Servierboys

### Günstig zu verkaufen

#### Cadillac Deville 1963

Luxus-Limousine, 4türig, 6plätzig, schwarz, 67 000 km, unfallfrei, pol. vorgefertigt.

Agence Américaine Automobiles S. A., 4000 Basel, Telefon (061) 24 66 66, offl. Cadillac-Vertretung.

Zu kaufen gesucht gut erhalten

Silber-Tranchier-Wagen

Offerten mit Preisangabe an Hotel Meister, 6902 Lugano.

Bestellen Sie noch heute telefonisch

051 / 23 39 17

Neuhalt! Drahtlose Sprechapparate nur 24,-

2 Geräte, ohne jegliche Montage sprechbereit

Bestellen Sie noch heute telefonisch

051 / 23 39 17

LTTEVA-Apparatebau

8004 Zürich

Stauffacherstrasse 28

P 602 Z

9933

Infolge Geschäftsaufgabe günstig zu verkaufen

## 1 grosser, 3türiger Kühlenschrank

650 Liter, Marke «Frigopol»

## 1 vollautomatische Waschmaschine

5 kg, Marke «Eilda» (Gas)

## 1 neuwertige Schuhputzmaschine

mit und ohne 20-Rappen-Automat, Neupreis Fr. 1200,- jetzt nur noch Fr. 750,-

Telefon (051) 57 18 38.

M 995425

## Bevor Sie Fassadenrenovationen

ausführen lassen, sollten Sie eine unverbindliche Offerung bei uns einholen.

Qualität, preisgünstig und schnell

dank spezialisierten Arbeitszeugen, Spezialgerüsten, prosserer Erfahrung. Beste Referenzen von zahlreichen Wohnhäusern und grossen Hotels vielerorts in der Schweiz.

Willy Frici, Matreli und Gipser,

3552 Hinterlingen und Thun, Telefon (033) 43 15 18.

141/I

## Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg



## In Ihrem Hotel — Regennässe, Schmutz, Schnee

Regenböen, Schneesturm — wie freut sich Ihr Gast, endlich unter Dach zu sein! Doch Regen und Schnee hinterlassen Spuren: im Entrée und Korridor, im Restaurant und auch im Salon. Welcher Teppichboden verbindet Strapazierfähigkeit mit Eleganz, Pflegeleichtigkeit mit Komfort?

Hier ist Tapisom angezeigt, der unglaublich strapazierfähig und zugleich schöne Teppichböden. Tapisom gibt es dessiniert sowie uni, in vielen Qualitäten und in den verschiedensten Farbnuancen. Alle Tapisom haben aber eines gemeinsam: hoher Trittkomfort, minimale Abnutzung, grosse Pflegeleichtigkeit.

Die ausgebauten, allen Anforderungen gewachsenen Hassler-Kollektion enthält für Hotels besonders geeignete Teppichböden, Spannteppiche und Vorhänge. Versäumen Sie nicht, sich darüber unverbindlich zu orientieren.

Beratung und Verkauf durch Ihren ortsansässigen Spezialisten, oder durch Hans Hassler AG in der ganzen Schweiz.



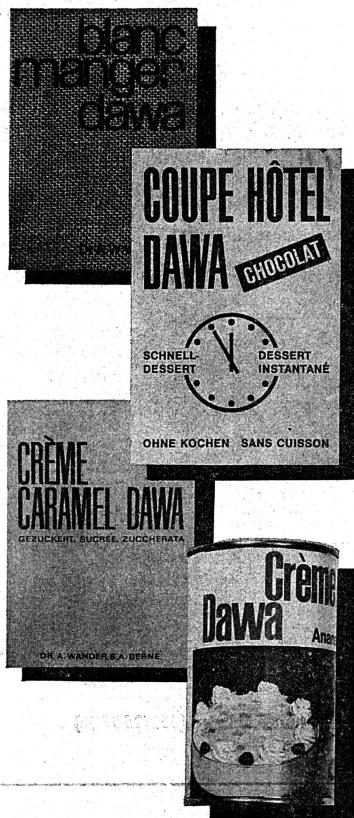
# HASSLER

führend in Raumausstattung

Hans Hassler AG, Kasinostrasse 19, 5000 Aarau  
Telefon 064 222185

Bern	Hans Hassler AG	031 223344	Zug	Hans Hassler AG	042 48622
Biel	Hans Hassler AG	032 33377	Lausanne	Hans Hassler AG	021 264007
Luzern	Hans Hassler AG	041 20544	Neuenburg	J. Wyss SA	038 52121
St.Gallen	Hans Hassler AG	071 244811	Zürich	H.Rüegg-Perry AG	051 236777

Des clients satisfaits — Votre meilleure référence!

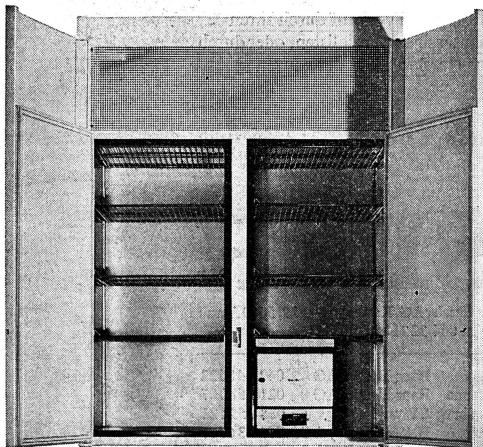


Pour tous renseignements complémentaires, prospectus et échantillons, veuillez vous adresser directement à la maison

**DR A. WANDER S.A. BERNE**

Tous ces articles sont disponibles auprès de votre grossiste ou de votre société d'achats.

### Therma-Metallkühschrank TGM 560



#### «zweitürig»

Die zwei Türen und die durchgehende Trennwand des TGM 560 bieten die Möglichkeit, geruchempfindliche und stark geruchbildende Lebensmittel vom Rest einwandfrei getrennt zu lagern. Verchromte, verstellbare Tafelgrosses Gefrierfach für den auswechselbaren Kühlfach verwendbar. Ganzmetall-Konstruktion, Innenelementen aus Perlalumino. Therma-Kühlschrank mit grosser Leistungsreserve.

Unsere Kältespezialisten erteilen Ihnen gerne nähere Auskunft.

**therma**  
Therma AG, 8762 Schwanden,  
Käferbüro Zürich,  
Hotwiesenstrasse 141,  
Postfach 8042 Zürich,  
(01) 82 66 66,  
Büros in Bern, Basel,  
Lausanne und Genf.

Ufficio e esposizione a Cadenazzo, telefono (032) 6 88 06.

### Les spécialités de desserts WANDER

répondent aux plus hautes exigences et vous épargnent temps et travail.

#### BLANC-MANGER DAWA

Le dessert du gourmet: léger, rafraîchissant, à l'arôme raffiné d'amandes.

Pour chemiser les moules à Blanc-Manger et pour parfumer d'autres desserts:

**LA SAUCE AUX FRAMBOISES DAWA** (prête à l'emploi).

#### COUPE HOTEL DAWA

Le dessert rapide de «midi moins cinq»: moderne, avantageux et prêt en un clin d'œil. Ne se prépare qu'avec du lait frais — sans cuisson. Arômes: vanille et chocolat.

Nouveau: Arome Banane

#### CRÈME CARAMEL DAWA

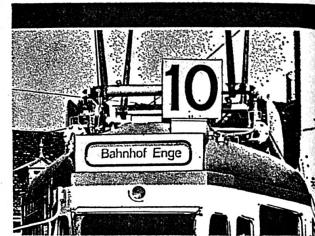
permet de confectionner les fameux flans au caramel à la fois fondants et digestes, toujours si appréciés. Contient déjà du sucre.

Pour caraméliser les moules et aromatiser les crèmes, glaces, etc.:

**LE SUCRE CARAMÉLISÉ DAWA** (prêt à l'emploi), composé uniquement de sucre brûlé naturel.

#### CRÈME DAWA

La nouvelle crème en boîte prête à être servie, vous tire d'embaras en cas d'imprévu et vous offre des possibilités variées. Arômes: chocolat, vanille, ananas, orange, rhum.



...apropos 10...  
**Scotch No 10**



**Whisky wie er sein soll!**

Ihr Whisky «maison»!

Ja — dazu ist er ganz besonders geeignet.  
Erhältlich bei Ihrem Grossisten.  
Ein Spitzenprodukt aus dem



**Whisky wie er sein soll!**

**Immer  
wenn es  
um  
guten Kaffee  
geht ...**

#### Auch Sie können einmal Chef werden!

Ja, auch Sie können einmal Chef werden, wenn Sie etwas für Ihre berufliche Weiterbildung tun. Der neue Mössinger-Fernkurs «Ausbildung zum Vorgesetzten» kann Ihnen dabei gute Dienste leisten. Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, was ein Chef wissen muss. Prüfung mit Diplom-Abschluss an unserer Schule in Zürich.

Wer im Beruf vorwärtskommen will, der schickt den nachstehenden BON an das

**INSTITUT MÖSSINGER**  
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich  
Telefon (01) 35 53 91

Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich über Ihren neuen Kurs: «Ausbildung zum Vorgesetzten».

Name \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

und wenn Ihr Fall nach so kompliziert ist, unsere Mitarbeiter stehen Ihnen kostenlos als erfahrene (und objektive) Berater zur Verfügung. Sie nehmen Ihre Kaffeeprobleme genau unter die Lupe. Und sie bringen Ihnen einen Vorschlag, der in allein Teilen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

(051) 48 64 65	(031) 22 65 45	(022) 36 17 26
Zürich	Bern	Genf
(041) 6 44 37	(061) 22 82 76	(021) 26 82 11
Luzern	Chur	Lausanne
(091) 2 58 63		
Lugano		

Das sind die Telefonnummern für guten Kaffee (für den berühmten Cimbali-Kaffee).

**LA CIMBALI**

Die meistgekaufte vollautomatische Kaffeemaschine der Welt!

**POUR UN EMPLOI GÉNÉRAL, MÊME DANS LES ENDROITS A FORT PASSAGE.**

**ROSSIFLOOR®** lavable

AÉROPORT DE GENÈVE: env. 4000 m<sup>2</sup>

moquette **ROSSIFLOOR®** lavable

23 couleurs. Largeurs: 500, 400, 300, 200 et 100 centimètres. Hauteur du poil: 6,5 millimètres. Résistance très élevée, semblable à celle des laines les plus hérissées. Resistance à l'usure: excellente. Infeutrabilité: aucun feutrage, soit à l'usage ou au lavage. Solidité des couleurs: excellente, car les fibres sont teintes en masse. Lavage: la fibre dont cette moquette se compose persiste très bien, avec les détergents habituellement employés pour le nettoyage des tapis. L'eau n'est pas absorbée, on aura un séchage rapide. Agrément C.S.T.B. France N° 2757-U2 P2.

En vente chez tous les spécialistes de la branche

GIBECO S.A. Genève, Agent grossiste général exclusif pour la Suisse de la Rossifloor S.p.A. pour la qualité LUZ-MERAKLON.

**Warum sich verantwortliche Leiter von Hotels, Restaurants, Kantinen, Kliniken, Spitätern, Anstalten, Heimen, etc., den guten Namen WMF merken müssen!**

**Weil dieser Name noch und noch Vorteile bietet.**

Vorteile, die sich nicht nur — wie bisher — auf die Lieferung von Platten und Küchengeräten beschränken. Wir liefern jetzt alles für den zu deckenden Tisch. Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Tea-Rooms. Für Spitäler, für Kliniken, Anstalten und Heime. Nicht für alle dasselbe klein, für jeden das Richtige. Für jeden alles kompliert für den entsprechenden Tisch und für die Küche. Überbrettflich im Angebot. Überbrettflich in Qualität. Überbrettflich im Stil. Und alles seinen Preis wird. Und wie alles zueinander und untereinander passen, phantastisch, eben WMF.

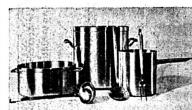
Für das anspruchsvolle Hotel:

Hotel-Geschirr von Rosenthal mit dem dazu passenden Glas, z. B. kombiniert mit versilbertem WMF-Légumiers und versilbertem WMF-Besteck.



Für die Grossküche:

Alles was ein Koch braucht, um darin feine Sachen zu machen. Platten, Casserollen in allen Größen, sowie Küchengeräte.



Für Kliniken und Spitäler:

Thomas-Stapel-Geschirr mit fröhlichem Dekor. Das richtige Geschirr für das Krankenzimmer.



Für das fröhliche Restaurant:

Hotel-Geschirr von Thomas, kombiniert mit WMF-Besteck und Hörnchen aus Cromargan®, dem unwiderstehlichen kratzfesten Material.



Für die Kantine:

z. B. das Thomas-Stapel-Geschirr, weiß, einmalig praktisch.



WMF Zürich AG, Bernstrasse 82, 8953 Dietikon 2, Telefon 051/984242

# Preisabschlag

**FINDUS**  
tiefgekühlt-surgele

## Délices au Fromage (Chäs-Plätzli)

Die schmackhafte Findus Spezialität jetzt billiger

Packung à 10 Stück nur noch 4.65

Findus Délices au Fromage ein wirklicher Schlager für Sie und Ihre Gäste.

vielseitig: als warme Vorspeise, exquisite Käsespezialität à la carte, als «Freitagsmenü», als Snack auf der Nachmittags- oder Nachtkarte, etc., etc.

vorteilhaft: günstige Kalkulation, praktisch kein Arbeitsaufwand, in Portionen abgepackt, darum immer kontrollierbar, risikoloser mise en place, etc., etc.

und gut: mit cremiger Käsefüllung aus frischer Vollmilch und kräftigem Gruyère Käse.

Findus Délices au Fromage — jederzeit ein schmackhaftes Essen für Ihre Gäste, praktisch ohne Aufwand und zu einem günstigen Kalkulationspreis.

**FINDUS**  
tiefgekühlt-surgele

Telefonische Bestellungen direkt im Kühhaus (051/255706) oder bei Ihrem Grossisten

64913d

AWAG FRÄSER

**Ein Rat, wie Sie beim Schneeräumen Zeit und Geld sparen können.**

**Mit dem Jacobsen-Imperial**

Jacobsen-Imperial, eine leistungsfähige, moderne Schneefräse.

Sie räumt den Schnee mühevlos auf Strassen, Hauszufahrten, Parkplätze, Trottoirs, Fabrikarealen, Eishallen, Bergstationen usw.

Die Jacobsen-Imperial-Schneefräse ist wahlweise mit Pneurädern oder mit Raupen ausgerüstet.

Eine ideale Schneefräse, die Ihnen Zeit und Geld sparen hilft. (Jacobsen-Imperial ist schon ab Fr. 2675.— erhältlich).

Jacobsen-Schneeräumungs-Maschinen gibt es für alle Ansprüche.

Jacobsen-Sno-Blitz Fr. 690.— Jacobsen-Snow-Jet Fr. 1660.— Jacobsen-Imperial ab Fr. 2675.— Jacobsen-Chief ab Fr. 5165.—



Der starke 6-PS-4-Takt-Lauson-Winter-Motor gewährleistet den Einsatz in jedem Schnee und jeder Witterung. 4 Vorwärtsgänge und 1 Rückwärtsgang. Schneefräse mit 240 cm<sup>2</sup> Arbeitsfläche, Arbeitsbreite 65 cm, Auswurfrührer um 180° drehbar. Gewicht 135 kg.

Verlangen Sie nähere Auskunft im Fachgeschäft oder fordern Sie die ausführliche Dokumentation über die Jacobsen-Schneeräumungs-Maschinen an.



**BON** Senden Sie mir unverbindlich die Dokumentation über die Jacobsen-Schneeräumungs-Maschinen.

Name/Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

Postleitzahl, Ort \_\_\_\_\_

Otto Richei AG,  
Maschinen für Schneeräumung und  
Rasenpflege  
5401 Baden, Telefon 056/22322  
1181 Saubraz, Telefon 021/743015

OS-J4

ELRO für modernste, rationelle Küchenanlagen in Hotels und Restaurants.

Beratung

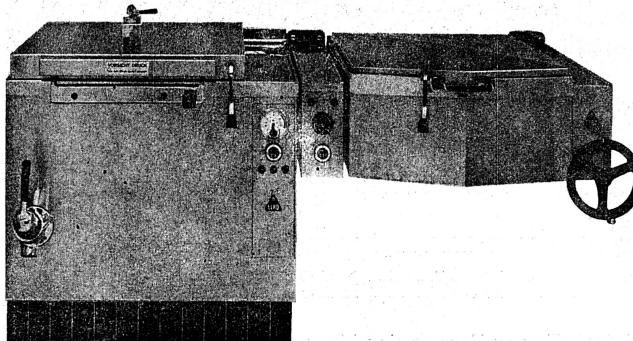
Montage

Planung

Instruktion

Lieferung

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 porrenfreie ELROLIT Bratfläche bleibt bei beseidener Pflege immer blank und verhindert das An- oder Einbrünnen 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**

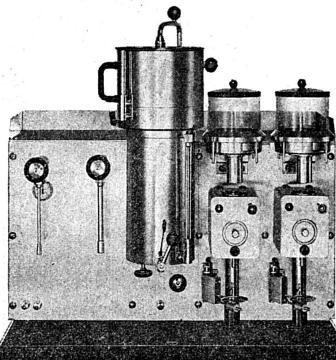
5620 Bremgarten

## 3 Handbewegungen braucht es zur Bedienung des unerreichten Schaeerer-Kolbenautomaten

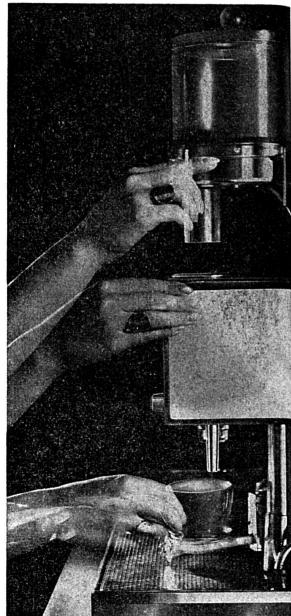
### 1 Dosieren 2 Brühen 3 Wegnehmen

Einfacher geht es nicht mehr  
Automatisches Spülen der Brühkammer  
Über 200 Tassen pro Kolbenautomat in der Stunde  
Kein Verkalken des Automaten mehr möglich

Modelle für jeden Betrieb



# schaerer



## schaerer

### Kaffeemaschinenfabrik

Offizielle Fahrkartenfirma  
A. Hug, 4000 Bremgarten-St. Albans-Vorstadt 52, Tel. (051) 24 55 55  
M. Roth, 9000 St. Gallen, Brauerstrasse 29, Tel. (071) 24 62 02  
E. Reimann, 8050 Zürich, Jungholzstrasse 34, Tel. (051) 57 63 28  
Max Wüthrich, 5720 Teufenthal/Aarau, Tel. (064) 46 19 66  
Schaeerer AG, 3800 Interlaken, Centralstrasse 6,  
Tel. (036) 2 26 61  
C. Nicolet, 1200 Genf, 17, rue des Rois, Tel. (022) 25 17 28  
E. Ghezzi, 3330 Visp, Tel. (028) 2 26 22  
C. Nicolet, 6900 Lugano, Corso Elvetica 13, Tel. (091) 2 86 94

**M. Schaeerer AG**  
**3084 Wabern-Bern**

Telefon (031) 54 29 25

Servicestellen in Bern, Zürich, Luzern, Basel, St. Gallen, Spiez, Biel, Teufenthal/Aarau, Genf, Lausanne, Neuchâtel, Vitznau und Lugano.

<div style="position: absolute;

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

## Voranzeige

Veranstaltung der GfM  
Schweiz, Gesellschaft  
für Marktforschung

21./22. November 1968  
Tagung im Hotel  
Bellevue-Palace, Bern

## Marketing im Tourismus

12 qualifizierte Sprecher  
aus den USA, aus Deutschland,  
Israel und der Schweiz  
referieren über Anwendungsmöglichkeiten  
der modernen Marktforschungs- und Verkaufsmethoden  
in den Sektoren:  
Landeswerbung  
Schweiz und Ausland,  
Regionalplanung,  
internationale  
und schweizerische Hotellerie,  
Eisenbahn, Flugverkehr,  
Gruppen-Tourismus  
und Landeswerbung  
auf Aussenposten.

Teilnehmergebühr:  
Fr. 200.– pro Person,  
GfM-Mitglieder Fr. 160.–,  
inkl. Kurzfassung  
der Referate,  
Kaffee und Tee in den Pausen  
und gemeinsames Nachessen  
im Hotel Bellevue-Palace

Teilnehmerkarten  
und ausführliche Programme  
bei der  
Schweizerischen Gesellschaft  
für Marktforschung,  
Postfach, 8037 Zürich,  
Tel. 051 447410

# GfM



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

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

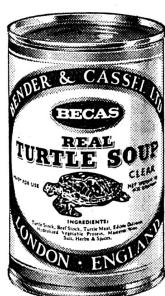
gebaut. Dieses Material lässt sich vielseitig verarbeiten. Es hält jeder Beanspruchung stand, ist absolut hygienisch und bedarf keiner speziellen Pflege. Mit geschultem Personal montieren wir die kompletten Anlagen. Für

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.

**FRANKE**

Walter Franke AG, 4663 Aarburg, Tel. 062 74141

AAA 3841.



## REAL TURTLE SOUP for the gourmet

The finest green turtles, choice herbs and spices, Madeira wine, a generous garnish of turtle meat and three days loving preparation go into every can of Becas Real Turtle Soup. No wonder it's luxurious.

Also

Bisque de Homard • Shark's Fin Soup • Bird's Nest Soup  
Kangaroo Tail Soup • Consommé • Clear Oxtail Soup

**PLANTEURS  
REUNIS** sa  
Lausanne (021) 23 99 23



**Echte Kroatzbeere®**  
aus wilden  
Waldbrombeeren!

Gut gekühlt und pur getrunken erfreut Echte Kroatzbeere® Sie und Ihre Gäste durch ihr herhaft-fruchtige Eigenart. Als Basis für köstliche Long-drinks und spritzige Cocktails zeigt Echte Kroatzbeere® ihren unvergleichlichen Charakter.

© Internationale Schutzmarke  
der Firma Moritz Thienel.

Emil Benz Import AG • Trottstrasse 3 • 8037 Zürich

**Wissen  
Ihre Gäste gleich, dass es bei Ihnen  
FONDUE  
gibt?**

Wir schicken Ihnen gerne Plakate und Türschilder, die Ihren Gästen sagen, dass man bei Ihnen ein feines Fondue geniessen kann. (Und vergessen Sie nicht, auch alte, vergilbte Plakate und Türschilder zu ersetzen.)

### COUPON

Bitte senden Sie mir gratis:

Plakate «Fondue isch guet und git e gueti Luune!»

Türschilder «Jetz isch Fondue-Zyt!»

Name \_\_\_\_\_

HR-2

Restaurant \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Einsenden an Schweizerische Käseunion AG,  
Postfach 1762, 3001 Bern.



# vous les jeunes...

## Hôtellerie



### Une bonne profession

#### Possibilités d'apprentissage et de formation professionnelle dans l'hôtellerie suisse

##### Apprentissage et formation professionnelle

Il y a les possibilités d'apprentissage et de formation suivantes :

1. Apprentissage dans les entreprises annuelles, complété par la fréquentation de l'école des arts et métiers compétente.
2. Apprentissage dans les entreprises saisonnières, complété par la fréquentation des cours professionnels intercantonaux.
3. Enseignement dans les hôtels-écoles (internats) suivi de stages pratiques dans les entreprises annuelles et saisonnières.

**Vous n'aurez rien à payer pour cet apprentissage, la nourriture et le logement dans l'hôtel-école ou dans les hôtels assurant la formation professionnelle sont gratuits et, en plus, vous recevrez un argent de poche suffisant.**

##### Possibilités d'avancement

Il existe de nombreuses possibilités de se perfectionner dans la profession. Les écoles et institutions suivantes s'occupent du perfectionnement professionnel dans l'hôtellerie suisse :

- Ecole hôtelière de la Société suisse des Hôteliers, Lausanne
- Ecole hôtelière suisse, Lucerne
- Ecole professionnelle suisse pour l'industrie des cafés et restaurants, Genève
- Ecole professionnelle suisse pour l'industrie des cafés et restaurants, Zurich.

##### Service de placement

La Société suisse des Hôteliers et l'Union Helvetia (Société centrale des employés d'hôtel et de restaurant) disposent de services de placement professionnels bien organisés.

##### Branches - Durée de la formation

Branches	Durée de la formation	Possibilités d'apprentissage et de formation professionnelle
Sommelier	2 ans	Apprentissage dans une entreprise annuelle
Sommelière	2 ans	Apprentissage dans l'hôtel-école

Cuisinier      2 1/2 ans

Cuisinière      1 1/2 an

Employée d'hôtel

— Etage

— Lingerie

— Economat, Buffet

— Office, cuisine à café

Apprentissage dans une entreprise annuelle

Apprentissage dans une entreprise saisonnière  
Dans l'hôtel-école il n'y a pas de formation pour les cuisiniers et cuisinières

1 an seulement à l'hôtel-école

#### Prochains cours dans l'hôtel-école de Montreux Printemps 1969

Je m'intéresse à une profession dans l'hôtellerie et je vous prie de me faire parvenir des prospectus.

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Domicile \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Date de naissance \_\_\_\_\_

Je m'intéresse surtout à la branche suivante

Envoyer à :

Société suisse des Hôteliers  
Section pour la formation professionnelle  
Monbijoustrasse 31  
3011 Berne  
Tél. 031 / 25 72 22

Veuillez découper & v.p.

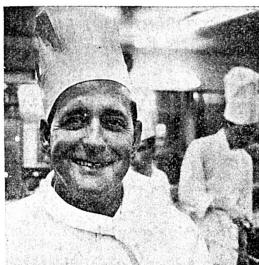
847

bep

**Société Suisse des Hôteliers**



# Dieser Küchenchef spricht hier über Gasküchen und darüber, was für Gasküchen spricht.



Herr W. Dekumbis ist Küchenchef im Bahnhofbuffet 2. Klasse des Zürcher Hauptbahnhofes.

«Seit vielen Jahren kuche ich mit Gas. Ich schätzen an dieser Hitzequelle die Zuverlässigkeit und die sofortige Hitze. Das ist wichtig, wenn man, wie ich, 900 bis 1000 Essen täglich zubereiten muss. Gas hat sich besonders im Schnellservice ausgezeichnet bewährt. Besonders wichtig scheint mir, dass sich Gasgeräte leicht reinigen lassen. Da meine Leute für diese Arbeit relativ wenig Zeit haben, ist das natürlich ein grosser Vorteil.»

Köche, die mit Gas kochen, wissen, weshalb sie das gerne tun:

Gas ist sparsam im Betrieb.  
Gas hat eine sichtbare Flamme.  
Gas gibt viel oder wenig Hitze – ganz nach Wunsch!  
Gas ist schnell und sofort wirksam.  
Gas ist anpassungsfähig.  
Gas hat eine gehorsame Flamme.  
Gas garantiert eine saubere Küche.  
Gas ist wirklich stufenlos regulierbar.  
Gas ist wirtschaftlich.  
Gas bewahrt sich in Stosszeiten.  
Gas ist blitzschnell bereit.  
Gas eignet sich für jeden Wärmebedarf.

Der Service der Gaswerke ist prompt und zuverlässig.

Und die meisten dieser Vorteile kann nur Gas Ihnen bieten!

Verlangen Sie unverbindliche Kalkulationen und Konstruktionsangaben für Ihr Projekt bei Ihrem Gaswerk. Ein Anruf genügt.



Vieles spricht für Gas!



Ihre  
beste Werbung:  
ein gepflegter  
Bier-  
ausschank



**Das Gastgewerbe hat ja gesagt!**

Gut geführte Hotels und Gaststätten haben erkannt: ASSUGRIN® (künstlicher Süßstoff) ist mehr als ein gutes Produkt. Die handlichen und schönen Portionenbeutelchen entsprechen dem modernen Service-Gedanken, dem Wunsch des Gastes nach weniger Kalorien und Kohlenhydraten. Mit ASSUGRIN® gehen heisst deshalb mit der Zeit gehen, heisst zu den führenden Gaststätten zu gehören. Mehr als 3000 Gastbetriebe haben ja gesagt zu ASSUGRIN® – und Sie?

**Spezialangebot**

**Gratis**

erhalten Sie bei Bestellung mit diesem Talon 5 schöne ASSUGRIN® Tischgläser für den rationalen Service.

Hermes Süßstoff AG, 8026 Zürich Tel. (051) 23 64 72
Liefern Sie mir bitte
— Karton(s) ASSUGRIN® feinsüss (künstlicher Süßstoff) Portionenbeutel für 1000 Tassen à Fr. 36.— + 5 Tischgläser gratis je Karton
Name _____
Ort _____



# Stellenangebote Offres d'emploi

**Hotel Ermitage und Golf,  
Schönried, Gstaad**

sucht für die kommenden Wintersaison:

**1 Barmaid**

**1 Commis**

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

9850



sucht auf Frühjahr 1969

**Anfangssekretär(in)**

**Hotelpрактиkant(in)**

für einjähriges Praktikum im Büro und in der Réception

sowie für sofort oder nach Uebereinkunft

**Serviertochter**

für Metro-Bar

Anfragen mit Unterlagen über bisherige Tätigkeit, Zeugniskopien und Foto sind erbeten an: P. Musa-Emlson, Hotel Metropol, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 23 35 35.

9793

**Hôtel de l'Ours, 1837 Château-d'Oex**  
cherchons

**cuisinier**  
sachant travailler seul ou éventuellement  
**jeune cuisinier**  
sortant d'apprentissage.

Faire offre à la direction.

9801



sucht für Januar 1969 oder nach Uebereinkunft  
Initiativen und zuverlässigen

**Oberkellner**

in mittlerer Brigade, für unseren bestreommierten  
Grill-room.  
Es kommen nur sprachenkundige Schweizer- oder  
Niederländer mit gründlichen Berufskenntnissen  
in Frage (tranchier und flambeurkundig).

Wir bieten interessante und vielseitige Wirkungs-  
kreise bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an  
P. Musa-Emlson, Hotel Metropol, 9000 St. Gallen,  
Tel. (071) 23 35 35.

9792

**Hotel Commodore, 6902 Lugano**

sucht in Jahrestelle:

**Cuisine:** **Saucier**  
**Entremetier**  
**Commis de cuisine**

**Restaurant:** **Commis de rang**

**Office:** **Casseroller**  
**Küchenbursche**  
**Kaffeeköchin**

Offerten mit Zeugnisschriften, Foto und Lohn-  
ansprüchen an die Direktion.

9768

## Anmeldeformular für Stellensuchende

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:

**SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN**  
Stellenvermittlung  
Postfach  
3001 Bern

## Formule d'inscription pour employés cherchant une place

Les candidats qui désirent trouver un emploi dans un des hôtels membres de notre société sont priés de remplir complètement et lisiblement en lettres capitales le coupon ci-contre et de le retourner à l'adresse suivante:

Société suisse des hôteliers  
Service de placement  
Case postale  
3001 Berne

Eristklasshotel in Zürich sucht sprachenkundigen, zu-  
verlässigen

### Nachtportier

(Schweizer oder Niederländer)

Jahrestelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.  
Sehr gute Entlohnung nebst Kost und Logis (auf  
Wunsch 1- oder 2-Zimmer-Dienstwohnung).

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 9832 an Hotel-  
Revue, 3011 Bern.

Neues Strandhotel-Restaurant Seeblick, 3705 Faulen-  
see am Thunersee, sucht auf 1. Januar 1969

### Buffettochter

(auch Anfängerin)

### Mädchen für Zimmer

und Lingerie

Anfragen an O. Habegger-Jaeck, Strandhotel-Restaurant  
Seeblick, 3705 Faulensee bei Spiez, Tel. (033) 54 23 21.

Gesucht nach Arosa für Wintersaison

**1 Alleinkoch**

**2 Zimmermädchen**

**1 Tournante**

Anfragen an Hotel Quellenhof,  
Telefon (061) 31 17 18.

981

Pour Genève

### sommelière

suisse ou permis C cherchée par

**Restaurant Bavaria**  
49, rue du Rhône, 1211 Genève 3, tél. (022) 24 09 68.

250633 X

**Bahnhofbuffet, 6300 Zug**

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahres-  
stelle

### Commis de cuisine

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und  
Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Anfragen an Telefon (042) 4 01 36.

982



**Hotel Glockenhof, Zürich**

Zur Komplettierung unserer Küchenbrigade suchen  
wir per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahrestelle

### Gardemanger

### Commis de cuisine

Legen Sie Wert auf eine angenehme Zusammenarbeit  
in einem jungen Team und sind Sie an einer gut  
besetzten Stelle interessiert, so telefonieren Sie  
unserem Küchenchef Herrn A. Hunziker,  
Telefon (051) 23 56 60.

Ferner suchen wir als Stütze unserer Gouvernante  
nach Uebereinkunft

### Hotelpрактиkantin

für Economat, Buffet und Etage.  
Sind Sie an einer guten und vielseitigen Ausbildungsmög-  
lichkeit interessiert, so senden Sie bitte Ihre

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion  
des Hotels Glockenhof, Sihlstr. 31, 8001 Zürich, oder  
telefonieren Sie: (051) 23 56 60.

985

**Hotel Rhodania, Verbier**

cherche pour le 1er décembre

### femme de chambre

### fille de buffet

### calandreuse

### fille de vestiaire

Faire offre avec copie de certificat et photo.

9778

Wir suchen für Ende November oder anfangs De-  
zember tüchtigen

### Hausburschen

der in der Küche mithelfen könnte. Guter Lohn.  
Jahrestelle.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an  
Hôtel des 2 Colombes, 2013 Colombier/NE.

22276 N

**Parkhotel, Gstaad**

cherche pour la saison d'hiver

### filles de salle

### femme de chambre – tournante

### commis de cuisine

### aide-repasseeuse

### filles de lingerie

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

9826

Faire offre avec photo, curriculum vitae et certificats  
sous chiffre OFA 6153 L à Orell Fussli-Annonces,  
1002 Lausanne.

985

**Lausanne**

Etablissement important de la place cherche

### chef gardemanger – traiteur

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec photo, curriculum vitae et certificats  
sous chiffre OFA 6153 L à Orell Fussli-Annonces,  
1002 Lausanne.

985

**Saaltochter**

mit Ablösung im Restaurationsservice (Spezialitäten-  
restaurant). Passend für Saaltochter, die sich gerne im  
gepflegten Spezialitäten-service weiterbilden möchte.

Offerten an Familie Marti-Schneider,  
Hotel Hirzen, 3823 Wengen B. O.

9784

Bekanntes Kleinhotel in Wengen B. O.

sucht seriöse, freundliche

Name  
Nom  
Cognome

Vorname  
Prénom  
Nome

Geboren am  
Né le  
Nato il

Wohnadresse  
Domicile (adresse exacte)  
Indirizzo attuale

Telefon  
Téléphone  
Telefono

Nationalität  
Nationalité  
Nazionalità

Art der Bewilligung für Ausländer  
Genre de permis pour étrangers  
Genere di permesso per stranieri

Bisherige Tätigkeit  
Activité antérieure  
Attività svolte

Letzter Arbeitgeber  
Dernier employeur  
Ultimo datore di lavoro

Wünscht Stelle als  
Desire place de  
Desidera place de

Gewünschtes Eintrittsdatum  
Date désirée d'entrée en fonction  
Entrata in servizio desiderata

Jahres- oder Saisonstelle  
Place à l'année  
ou saisonnière  
Posto annuale o stagionale

Bemerkungen  
Observations  
Osservazioni

# HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen  
am Bahnhof  
Tel.: 071 22 65 02  
Willi und Mita Studer

Wir suchen in Jahresstelle, wenn möglich Schweizer oder Niederländer

**Chef de rang**  
guter Verkäufer, tranchier- und flambekundig

**Commis de rang oder Servicepraktikant**

**Kellnerlehrling oder Lehrtochter**

**Grillroom-Buffetdame**  
für Abenddienst

**Economatgouvernante**

**Haussmädchen**

**Hausbursche**

der auch kleinere Reparaturen erledigen kann

**Glätterin-Näherin**

und Ablösung Zimmermädchen

Bitte richten Sie die Offerten an Hotel Hecht oder rufen Sie an.

9960

## Hotel-Restaurant Chesa Grischuna 7250 Klosters

sucht für lange Wintersaison oder in Jahresstelle:

**Restaurationstochter**  
tüchtig, erfahren, mixkundig, zur selbständigen Führung der Kegelbahn

**Commis de bar**

**Restaurationstochter oder Chef de rang**  
für Restaurant oder Bar-Grill

**Tournante**

für Buffet und Etage

**Buffetttochter**

**Lingeriemädchen**  
(Ragazza di lingerie)

**Garderbier – Chasseur**

**Küchenmädchen und Küchenburschen**  
(Ragazze e ragazzi di cucina)

Offerten mit Unterlagen erbeten an Hans Guler, Prop.

9952-01



Als grösseres Hotelunternehmen in Zürich suchen wir nach Uebereinkunft jüngeren (Idealalter 25 bis 30)

## Buchhalter

für folgendes Pflichtenheft:

Kontieren  
Rechnungskontrolle  
Vorbereitung der Zahlungsanweisung  
Verbuchen sämtlicher Belege  
Zahlungsverkehr  
Monatsrapport  
Renditenberechnungen  
Inventaraufnahmen  
Kassakontrollen  
Debitoren und Mahnwesen  
Bilanzen  
Nach Einarbeitung und zufriedenstellender Leistung gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Hotel zum Storchen, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10.

9934

Die BODENMATT AG führt das Jolie Villa Motor Inn, die Grüf Farm Mövenpick sowie das Hotel du Parc und Restaurant Feldschlösschen.

Unsere Gesellschaft wird grösser. Obwohl die Eröffnung unseres neuen Betriebes erst auf Frühjahr 1969 geplant ist, suchen wir bereits heute unseren engsten Mitarbeiter, den

## Küchenchef

Wir möchten ihn nicht vor Tatsachen stellen, sondern wollen, dass er massgeblich an der Realisierung unseres Planes mitarbeitet.

Er soll insbesondere mitwirken

- an der Organisation der Arbeitsabläufe in der Produktion, Fertigungsküche, Patisserie  
- bei der Personalerkrüterung im Küchensektor  
- bei der Rezeptierung und Menuplanung.

Durch ein speziell auf Ihre beruflichen Fähigkeiten abgestimmtes Einführungsprogramm geben wir Ihnen die Möglichkeit, sich vor der Eröffnung in unsere nach modernsten Gesichtspunkten ausgerichtete Küchenführung einzuarbeiten. Somit wird Ihnen die Übernahme Ihres Tätigkeitsbereiches wesentlich erleichtert.

Es handelt sich um einen vielseitigen und anspruchsvollen Chef-Posten, der entsprechend honoriert wird und eine Ergebnisbeteiligung vor sieht.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Bodenmatt AG, Zürichstrasse 105, 8134 Adliswil.

P 523 Z

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft  
**Chef de service**  
(Frl. oder Frau)  
in alkoholfreiem Tea-room, Idealalter 28-40. Geregeltere Arbeitszeit, Sonntags frei.  
Café Troika, 8001 Zürich, Tel. 27 13 17. M 9969354



ST. MORITZ

Hotel allererst Ranges  
sucht für die kommende Wintersaison

Cuisine:

**Chef Patissier-Confiseur**

Etage:

**Aide-femmes de chambre**  
**Femmes de chambre**

Lingerie:

**2. Lingerie-Gouvernante**  
**Glätterinnen**  
**Lingeriemädchen**

Piscine:

**Hilfsbadmeister**

Diverse:

**Floristin**  
**Gärtner**  
**Personalzimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto sind an die Direktion erbeten.

10060

Wir suchen noch für die kommende Wintersaison, Eintritt Ende November, spätestens Mitte Dezember

**Conducteur-Telefonist**  
(Fahrausweis B)

**Commis de cuisine**  
(Schweizer)

**Tournante**  
(Ablösung Kaffeeküche - Personal Etage, Office)

**1. Lingère-Glätterin**

**Lingeriemädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Hotel Colonder, 7500 St. Moritz.

9818

## central-Sport-Hotel DAVOS-PLATZ SCHWEIZ

sucht für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

**Kondukteur**

**Nachtpoortier**

**Lingeriemädchen**

**Zimmermädchen**

**Chef de garde**

**Commis de garde**

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Reto Stiffler, Hotel Central, 7270 Davos-Platz.

9808

## HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Auf Frühjahr 1969 suchen wir bestausgewiesenen

**Chef de service – Oberkellner**

(Schweizer)

für vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb sowie Bankettservice.

Offerten mit Lebenslauf und Unterlagen über bisherige Tätigkeit erbeten an Dir. Ch. Delway, Hotel Metropol, 9320 Arbon.

10036

**Hotel Vorab, Flims**

sucht für lange Wintersaison (Eintritt 30. November)

**1 Koch**

**1 Restaurationstochter**

**2 Saaltöchter**

**1 Buffethilfe**

**1 Haus- und Küchenbursche**

(Könnte evtl. im Frühjahr 1969 die Kochlehre antreten.)

Geregeltere Arbeitszeit und hoher Lohn werden zugesichert.

Offerten mit Zeugnisschriften sind erbeten an:

16054 Ch

## Spezialitäten-Restaurant «au GOURMET»

Hotel Rütti, 6440 Brunnen  
sucht per 1. Januar oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

## Küchenchef

Wir erwarten:  
Gründliche Fachkenntnisse im Menu-, Spezialitäten und à-la-carte-Service. Guter Organisator, Kalkulator und Vorsteher der kl. Küchenbrigade. Erfahrung in der Ausbildung von Lehrlingen. Freudlich, sauber, rationell und an schnelles Arbeiten gewohnte Persönlichkeit.

Wir bieten:  
Jahres- bzw. Dauerstellung. Gute Besoldung, pro Jahr 3 Wochen Ferien. Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima. Geregeltere Arbeits- und Freizeit. Möglichkeiten für Neuerfindungen von Spezialitäten und Garnituren.

Wenn Sie sich diesen Aufgaben gewachsen fühlen, erbitten wir Ihre Anfrage mit Lohnanspruch und Unterlagen an:  
Arnold Lang-Adler, Hotel Rütti, 6440 Brunnen.

9984

Grösseres, renommiertes Stadshotel sucht jüngeren (nicht unter 28), initiativen, im Restaurations- und Bankettwesen bewanderten

## Oberkellner – Maître d'hôtel

(Schweizer oder Niederländer)

Jahresstelle, Eintritt nach Uebereinkunft.

Berufsfreudige Bewerber, die befähigt sind, eine grössere Brigade gut zu führen, bitten wir um Offerte mit allen Unterlagen unter Chiffre 8081 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

## オカモトオカモトオカモトオカモトオカモト

Zum Eintritt nach Uebereinkunft suchen wir für unseren stark frequentierten Kiosk im Bahnhof SBB Basel ein best-ausgewähltes und einsatzfreudiges

## Kioskleiter-Ehepaar

An diesem Kiosk (Leiter-Ehepaar und 5 Verkäuferinnen und 3 Hilfskräfte) verkaufen wir täglich von 6.00 bis 23.00 Uhr kalte und warme Getränke, Zwischenverpflegungen, Reiseproviant, Raucherwaren, Schokoladen, Weine und Spirituosen.

Das sehr gute Einkommen setzt sich aus Fixum und Umsatzprovision zusammen.

Für die interessante Aufgabe wäre ein kleines Eigenkapital zur Übernahme der Warenvorräte notwendig.

Um diesen Kiosk sehr selbständig leiten zu können, wobei Sie von der Direktion voll unterstützt werden, brauchen Sie Erfahrung im Gastgewerbe oder im Detail-Handel.

Für Bewerbungen kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Niederlassungsbewilligung in Frage.

Für weitere Auskünfte oder eine Offerte wenden Sie sich bitte an die Direktion.

Bahnhofbuffet Basel SBB,  
Inhaber E. Wartmann, Centralbahnhstrasse 10,  
4000 Basel, Telefon (061) 34 96 60.

9941

## オカモトオカモトオカモトオカモトオカモト

Gesucht werden per 1. Dezember

## Barmaid oder Anfängerinnen

nach Garmisch-Partenkirchen- guter Verdienst zugesichert.

Schnellofferten an R. Lingenhag, Restaurateur,  
Hönggerstrasse 80, 8037 Zürich.

9932

## Ruedi Märkle's Spinne

### RÖTISSERIE

### Spycher

### SCOTCH

### blow up

### Espresso

### Bar

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt auf 1. Dezember 1968

sprachenkundige und gutausgewiesene

### Sekretärin oder Sekretär

die/der bereit wäre, sich für längere Zeit zu verpflichten.  
Vielseitiger, verantwortungsvoller Posten.  
NCR-Buchungsmaschine.

Für Etage, Office und Economat

### Gouvernante

Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen erbeten an R. Märkle, Spinne, 3818 Grindelwald.

9996

## Grindelwald

Hotel Schweizerhof Berlin (unter Schweizerführung) sucht für den Grill-room

### junge Hostess

mit Kenntnissen im Service.

Angebote mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion, D-1 Berlin 30, Budapest Str. 25/29.

**Hotel Oberland, Lauterbrunnen**  
sucht für kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle

### tüchtigen Koch Lingère-Glätterin

Offerten sind erbeten an Fam. Stäger-von Allmen, Tel. (036) 3 42 41.

Nach Zürich gesucht:  
tüchtiger, junger

### Oberkellner

sowie  
**Commis de rang**

per 1. Dezember in Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre 9914 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht in Jahresstelle für Eintritt 1. Dezember

### Hotel Bernerhof, Kandersteg

sucht für Wintersaison 1968/69:

### Demi-chef de rang

(Beherrschung der franz. Sprache erforderlich)

Offerten erbeten an die Direktion,  
Hotel Bernerhof, 3718 Kandersteg.

**L'Hôtel  
Méditerranée**  
1211 Genève 2

cherche pour entrée immédiate

### une secrétaire de réception

Faire offre à la direction.

**Casa Antica, Klosters**  
sucht für die Wintersaison

### Dancing- und Restaurationskellner

sprachenkundiger, junger Schweizer

### Zimmermädchen

### Office- und Hausmädchen

### Garderobier

### Disc-Girl

mit Sprachkenntnissen

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an A. Brosi,  
Casa Antica, 7250 Klosters.

### Barmaid

Gut frequentierte Hotel- und Passantenbar.

Offerten oder persönliche Vorstellung erwünscht an  
Direktion.

9935

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft eine

### Büroangestellte

für die Bedienung des Telefons der Verwaltung, den Empfang sowie für allgemeine Büroarbeiten im Betriebssekretariat. Sprachkenntnisse erwünscht. Wenn Sie sich für eine abwechslungsreiche Tätigkeit, maschinenschreiben können, richten Sie bitte Ihre Offerte an:

Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffet Zürich HB,  
Postfach, 8023 Zürich.

9992

### Verbier, Hôtel Touring

cherche pour le 1er décembre

### femme de chambre

### tournante

### fille de salle

### garçon d'office

Tél. (026) 7 13 49.

998

### Hotel Euler, 4000 Basel

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

### Chef Saucier / Souschef

in der Restauration erfahren, möglichst Schweizer in  
Dauerstelle

### Etagengouvernante, evtl. Anfängerin

wird eingearbeitet

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

994

### Hotel Excelsior, Lugano

sucht

### Kaffeekoch (Cafetièrè)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an  
die Direktion.

995

### Hôtel Rosalp, Verbier

Röstiserie - Dancing  
cherche pour la saison d'hiver (entrée 1er décembre  
ou date à convenir)

### commis de cuisine

### barmaid

### garçon de cuisine

### garçon d'office

### lingère

### femme de chambre

Faire offre avec copie de certificats et photo à la  
direction ou téléphoner au numéro (026) 2 63 63.

996

### Hôtel du Parc à Villars

cherche pour la saison d'hiver

### commis de cuisine

### commis de salle

### saucier

### casserolier

Faire offre à la direction.

9967

### 2 Rest.-Saaltöchter

### 1 Zimmermädchen

### 1 Küchenbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre  
9988 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

9988

### Hôtel-Restaurant du Cerf,

### Chesières / Villars

cherche pour le 15 décembre 1968

### jeune commis de cuisine

Faire offre avec certificat à  
Monsieur Jean-Claude Pythoud, Hôtel du Cerf,  
1885 Chesières VD.

9988

### Hotel Continental, 4000 Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

### Praktikantin für die Réception

### Nachtpoter

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

9985

### Sekretärin

für die Korrespondenz des Chefs, Führung der Hauptkasse und andere interessante Arbeiten. Gut geregelter Arbeitszeit; kein Spätdienst.  
Stenografie und Kenntnis einer zweiten Landessprache  
erwünscht.

Interessentinnen richten bitte Ihre Offerten an folgende Adresse:  
Herr Ernst Paull persönlich, Bahnhofbuffet SBB,  
Postfach, 5001 Aarau.

995

**Wirtshaus zum Seehund**  
für meinen Betrieb.  
Ich offeriere Ihnen: Angenehmes Arbeitsklima in einem Spezialitätenrestaurant mit 25 Plätzen. Dazu: Sehr grosser Garantiehonorar, Fünftagewoche und 3 Wochen bezahlte Ferien.



Wir eröffnen auf Mitte Januar das NELSON PUB ein Spezialitäten-Restaurant, das es in sich hat.

### Wir suchen:

die beweisen, dass der Service bei uns zwar in den Preisen eingerichtet, aber trotzdem - oder gerade deshalb - besonders flink und freundlich ist.

### flinke Serviertöchter

die beweisen, dass der Service bei uns zwar in den Preisen eingerichtet, aber trotzdem - oder gerade deshalb - besonders flink und freundlich ist.

Barcommis  
Buffetangestellte  
Commis de cuisine  
Hilfsköche oder -köchinnen

### Wir bieten:

Fünftagewoche, sonntags frei, modernste Arbeitshilfsmittel, komfortable, neue Unterkünfte, sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

### Bewerbungen:

an Hr. H. P. Rössi,  
**NELSON PUB**  
Küchengasse 3, 4000 Basel  
(prov. Telefon (061) 34 95 60)  
NELSON PUB / NELSON PUB / NELSON PUB

### Gesucht

### 1 Commis de cuisine

### 1 Kochlehrling

Eintritt sofort.

Wir suchen per sofort in Jahresstelle (Abenddienst)  
junge, selbständige

### Barmaid oder Barserviertöchter

Tüchtiger Kraft bieten wir angenehmes Arbeitsklima, sehr guter Verdienst und Umsatzbonus.

Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen an  
Familie L. und W. Schön, Restaurant-Bar "Rüden",  
Bahnhofstrasse 10, 8200 Schaffhausen.

### Gasthaus Sternen, 4566 Kriegstetten

9936

9936

9936

### Hotel Continental, 4000 Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

### Praktikantin für die Réception

### Nachtpoter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten  
an die Direktion.  
F. Escher-Jeanbourquin, Telefon (061) 24 19 43.

9938

9938

9938

**Hôtel Beau Rivage GENÈVE**

### gouvernante de cafétéria

suisse

### un chasseur

### un secrétaire de réception

pour le 1er janvier 1969

### un chef de garde

éventuellement 1er commis de cuisine

### un cuisinier ou cuisinière

pour le personnel

### un apprenti de restaurant

Wir suchen gut ausgebildete

### Sekretärin

für die Korrespondenz des Chefs, Führung der Hauptkasse und andere interessante Arbeiten. Gut geregelter Arbeitszeit; kein Spätdienst.  
Stenografie und Kenntnis einer zweiten Landessprache  
erwünscht.

Interessentinnen richten bitte Ihre Offerten an folgende Adresse:  
Herr Ernest Paull persönlich, Bahnhofbuffet SBB,  
Postfach, 5001 Aarau.

995

Offres à la direction. Tél. (026) 7 12 02.

9916

### Hôtel Belair, 1936 Verbier

(hôtel en partie terminé)

cherche

### jeune directeur

pour la saison d'hiver prochaine déjà.  
Bonnes connaissances de l'anglais.

Ainsi que:

### chef de cuisine

Un capable chef de partie peut être pris en considération.

Offres à la direction Hôtel Eden, Verbier,  
Tél (026) 7 12 02.

9917



Losone bei Ascona, Albergo Losone, 100 Betten. Spezialitäten-Restaurant, Bar, Dancing Casa Rustica, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft bestausgewiesene

## Hotel-Sekretärin

NCR-Buchhaltung.

Mindestalter 25 Jahre.

Offeraten mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind zu richten an Familie Glaus/Somaini, Albergo Losone, 6616 Losone TI.

9422

## Sporthotel Pischa, Davos

Loge und Etage: **1 Portier**

mit Fahrausweis A

Saal:

**1 Chef de rang – Chef de service**  
**3 Commis de rang**

Lingerie:

**1 Lingère-repassuseuse-stopeuse**  
**1 Lingeriemädchen-Hilfzimmermädchen**

Unterhalt:

**1 Hausmechaniker und Hauswerker**  
(für Heizung, Installationen usw.)

Offeraten mit Gehaltsangaben erbetan an W. Altörfer, Hotel Continental, 1820 Montreux. Ab 13. November 1968 Sporthotel Pischa- 7270 Davos.

10028

## Hotel-Restaurant Rotonde, 2500 Biel

sucht sprachenkundigen, zuverlässigen

### Nachtpotier,

evtl. mit Ehefrau

Jahressstelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Sehr gute Entlöhnung nebst freier Kost und Logis.

Offeraten erbetan an die Direktion. Telefon (032) 2 54 12.

10030

Für die personelle Betreuung von 4 Restaurationsbetrieben auf dem Platz Zürich suchen wir einen (eine)

## Personalsachbearbeiter(in)

Ihre Aufgabe besteht im wesentlichen in der Entlastung, Unterstützung und Beratung des Gesellschaftsdirektors in Personal- und Schulungsfragen.

Der Arbeitsbereich ist in einem Pflichtenheft genau umschrieben und umfasst unter anderem:

- fachtechnische Instruktion und Unterstützung der betrieblichen Personalaufgaben
- Mitwirkung bei der Personalbeschaffung
- Analysieren, Erstellen und Überwachen von betrieblichen Stellenplänen und -beschreibungen
- Übernahme einzelner Themen unserer Schulungskurse und damit verbunden die gesamte Kursadministration
- Kontakt mit Behörden und mit den Personalabteilungen des Unternehmens
- allgemeine Personaladministration.

Voraussetzung für die richtige Erfüllung der Aufgabe ist:

- gute Grundausbildung (KV-Diplom oder Hotelfachschule)
- administrative Erfahrung mit Vorteil im Gastgewerbe
- Organisationstalent
- wenn möglich Italienischkenntnisse.

Es handelt sich um eine Vertrauensstelle, die Sie nach sorgfältiger Einführung weitgehend selbstständig versehen können.

Wir arbeiten nach dem Leistungslohnprinzip. Die Stellung ist der Wichtigkeit entsprechend dotiert.

Schweizer(innen), welche Verantwortung übernehmen möchten und neuen Ideen gegenüber positiv eingestellt sind, reichen Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen ein an die:

Personalabteilung der Mövenpick-Unternehmungen,  
Postfach, 8027 Zürich.

P 523 Z



Roter Turm  
Solothurn

## Hotel Roter Turm, Solothurn

Wegen Erkrankung scheidet die bisherige Inhaberin des unten angeführten Postens aus und wir suchen deshalb auf Ende November/Anfang Dezember, in Jahressstelle:

## Sekretär(in) / Aide du patron

Wir sind: Ein lebhafter, vielseitiger und moderner Hotel-Restaurantsbetrieb im Zentrum von Solothurn.

Wir suchen: Eine im Hotelfach versierte Person (Dame oder Herr), welche in der Lage ist, das Hotelbüro selbstständig zu führen und daneben auch Freude hat, in der Geschäftsführung tatkräftig mitzuwirken.

Wir bieten: Einen selbständigen, verantwortungsvollen und mit den nötigen Kompetenzen versehenen Posten mit entsprechendem Salär. Gute Vorbereitungsmöglichkeit für künftige Betriebsleiter.

Wir freuen uns: Auf Ihre Bewerbung mit den nötigen Unterlagen an Ludwig E. Ulrich, Hotel Roter Turm, Solothurn.

10040

### ENGLAND

2 Hotels mit 180 Betten, direkt an der Südküste gelegen, suchen

### Mädchen

18 bis 35 Jahre alt, für Service und andere Stellen. Mindestens 7 monatiges Engagement ab März oder Mai. Gehalt abhängig von Alter und Erfahrung. Sonliche Vorstellung 6./7. Dezember, Hotel du Théâtre, Zürich. Englisch abgefasste Offeraten mit Foto, Referenzen und Angabe der bisherigen Tätigkeit an Langhem Hotel, Royal Parade, Eastbourne, England. P 32330 Z

Gesucht auf 18. Dez. 1968 bis Mitte Sept. 1969:

### junge Saaltochter

### Commis de cuisine

in modern eingerichtete Küche

### Bürofräulein

mit guten Deutsch- und Französischkenntnissen

Offeraten sind erbetan an: R. Fontana, Hotel Marguerite, 6390 Engelberg, Telefon (041) 74 13 21.

### Hotel Neueret

Das Ferienparadies in Gstaad

Berner Oberland

Schweiz



4100 m

sucht für die Wintersaison ab 15. Dezember

### Zimmermädchen

### Serviertöchter

(auch Anfängerinnen)

### Commis de rang

Wir bieten angenehmes Arbeitsverhältnis, überdurchschnittlichen Verdienst und gute Unterbringung im Hause.

Offeraten erbetan an Familie Winter, 3780 Gstaad.

10024

## HOTEL Beau Rivage GENÈVE

cherche:

### économiste – acheteur

suisse ou permis C de toute nationalité pour place à l'année. Emploi bien rétribué, intéressant, pour personne indépendante aimant responsabilités.

Faire offres avec préférences de salaire.

9954

Gesucht per sofort

### Alleinkoch oder Köchin

Wir legen Wert auf Verträulichsperson, Prozentualteiligung.

Ellofferaten unter Chiffre 9951 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht für Stadthotel

### Chef de service

Initiative, fachkundige Kraft mit Freude auch an adm. Arbeiten für gepflegtes Hotel-Stadtrestaurant. Ferner

### Büropraktikant

mit Französisch- und Englischkenntnissen für allgemeine Büroarbeiten, Warenkontrollen und Ablösung an der Rezeption.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offeraten mit Foto und Lohnansprüchen an Hotel Central, Falkenstrasse 3, 4000 Basel, A. Hartmann, Telefon (061) 23 44 30.

9950

### Hôtel des Masques, 1972 Anzère s/Sion

(ter rang) alt. 1500 m.

Hôtel – Restaurant – Bar – Dancing

## Hôtel de l'Etrier

## 3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'hiver

### aide-secrétaires-téléphoniste

### chasseur

### chefs de partie

### commis de cuisine

### gouvernante d'économat et d'office

### dame de buffet

### commis de rang

### commis de bar

### aides femmes de chambre

### femme de chambre du personnel

### lingère

### aides-lingère

### laveur

### tournant et tournante

### garçons ou filles d'office et de cuisine

Faire offres avec copies de certificats à la direction.

9910

## Das internationale Spezialitätenrestaurant

# Paprika

### Gouvernante

die eine gewisse Berufserfahrung mitbringt und an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Sie sollte etwas Spanisch und Italienisch verstehen und viel davon, um die ihr unterstellten Mitarbeiter mit Elan zu führen.

Wir können eine gut honorierte Dauersellf mit geregeltem Freizeit zusichern. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

Offeraten an Restaurant Paprika, Ch. H. Sidler, Blumenrain 12, 4000 Basel, Tel. (061) 23 30 44.

9950

Offeraten an Restaurant Paprika  
Ch. H. Sidler, Blumenrain 12  
4000 Basel  
Tel. (061) 23 30 44



mit dem Cochon d'Or im ersten Stock

Gesucht nach Basel

**Hausbursche-Portier**

deutschsprachend

Ferner

**Buffet-Saalpraktikantin**(kann im Restaurationsservice angelernt werden)  
Auf Wunsch Zimmer im Hause.Offeraten mit Lohnansprüchen an Hotel Central,  
Falkenstrasse 3, 4000 Basel, A. Hartmann,  
Telefon (061) 23 44 30.Wir suchen auf 15. November oder nach Uebereinkunft  
tüchtige, freundliche, sprachenkundige**Serviertochter**

sowie

**1 Hilfslingère**

Offeraten an

**Hotel Kreuz, 3818 Grindelwald**

Telefon (030) 3 24 92.

**Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters**sucht für die kommende Wintersaison (bis nach  
Ostern)**Buffetdame****Buffettochter****Tournant (Küche)****Hilfsportier****Commis pâtissier**

Offeraten erbieten an die Direktion (083) 4 11 61.

**Genève****L'Hôtel de Strasbourg**

cherche pour de suite ou à convenir

**commis de salle**

Faire offres à la direction.

9981

**Hotel Hold, Arosa**Gesucht für lange Wintersaison freundliche, fach-  
kundige**Restaurationstochter****Küchenmädchen**Offeraten bitte an Hotel Hold,  
7050 Arosa, Telefon (081) 31 14 08.

9977

P 15812 Ch

Gesucht für die Wintersaison

**Serviertochter**für Restaurant und Café-Service.  
Guter Verdienst, Kost, Logis, geregelte Freizeit.Sich wenden an:  
B. Maier, Café-Restaurant «L'Ecusson Vaudois»,  
Lesly (Waadt), Telefon (025) 6 22 20.

P 4-L-1029 L

Für die Leitung unserer umfangreichen Bankettabteilung  
suchen wir einen erstklassigen**Oberkellner**welcher dieser anspruchsvollen Aufgabe fachlich und  
auch meschlich in jeder Weise gewachsen ist. Gehalt  
und Eintrittstermin nach Vereinbarung.

Ferner suchen wir in Jahresstellung

**Hausdame / Beschliesserin****2. Barman****Chef de rang****Demi-chef****fremdsprachliche Telefonistin****Zimmermädchen**Bitte richten Sie Ihre Offerte an:  
Heimlitz Groth, Hotel Palace,  
1 Berlin 30, Europa-Center.

9974

Kräftiger Jungling, 16/Jährig, sucht auf Frühjahr 1969

**Kochlehrstelle**

in gutem Hause.

Bevorzugt Tessin oder französische Schweiz.

Zuschriften erbieten an  
Sport-Hotel, 7431 Spiez GR.

9973

Gesucht

**Koch**Einen netten, arbeitsamen wird eine guobezahlte  
Stelle mit guter Unterkunft geboten. Eintritt nach  
Uebereinkunft.Offeraten mit Lohnansprüchen an: J. Schläppi,  
Hotel Bahnhof, Schönenried (Gstaad).

9971

**Hôtel Inter-Continental, Genève**

engagérait

**chefs de partie**qualifiés, Suisses, frontaliers ou permis C.  
Place à l'année, bien rétribuée.

Faire offre au bureau du personnel.

9963

**Seiler-Hotels, Zermatt**

Gesucht für lange Wintersaison 1968/69

**Hotel Mont Cervin**

1 Nachtpotier

**Restaurant-Confiserie Seilerhaus**Commis sucrier  
Buffettbursche  
Restaurationstochter**Zentralbüro**

Kontrollleur in Jahresstelle

Offeraten mit Zeugniskopien und Foto sind erbieten  
an das Zentralebüro der Seiler-Hotels oder an die  
Direktion der betreffenden Hotels.**Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters**sucht für die kommende Wintersaison (bis nach  
Ostern)**Buffetdame****Buffettochter****Tournant (Küche)****Hilfsportier****Commis pâtissier**

Offeraten erbieten an die Direktion (083) 4 11 61.

**St. Gallen**

sucht nach Uebereinkunft

**Stagiaire de réception****Hotelsekretärin****Restaurationstochter****Zimmermädchen**Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit in  
einem modernen Betrieb.Offeraten an E. und B. Leu-Waldlis,  
Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

9959

P 110694 Q

Nach

**Klostters**

gesucht

**Commis de bar**Wintersaison 1968/69, in gulgehende Bar mit Dancing  
(nur Nachtbetrieb).

Offeraten erbieten an

**Hotel Madrisa, 7252 Klosters Dorf**

Telefon (083) 4 14 62.

P 16003 Ch

10042

**Barmaid**

(Schweizerin)

In Jahresstelle.

Offeraten mit den üblichen Unterlagen an Walter  
Gerber.

10041

**Dancing Rancho Bar, Interlaken**

sucht versierte

**Barmaid**

(Schweizerin)

In Jahresstelle.

Offeraten mit den üblichen Unterlagen an Walter  
Gerber.

10041

**Hotel Gotthard, Interlaken**

sucht per sofort

**Buffettochter**

In Jahresstelle.

Offeraten an Walter Gerber, Tel. (030) 2 16 41.

10042

**Hotel Bergheimat, 3906 Saas Fee**

Gesucht für die Wintersaison

**1 Köchin oder junger Koch**Offeraten an Familie Heinrich Zurbriggen,  
Telefon (028) 4 83 32.

10043

**Nachtpotier**

auch Ausländer mit Deutschkenntnissen.

**Hotel Montana, Dür. U. Baumann**

9000 St. Gallen-HB, Tel. (071) 22 16 64.

10044

Pour hôtel-restaurant de montagne (Jura) récemment  
équipé d'installations très modernes (environ 300 places  
et 20 lits)**directeur**qualifié, si possible diplômé de l'Ecole Hôtelière,  
marié, ayant déjà occupé des places analogues en  
qualité de directeur ou d'assistant-directeur, est  
cherché pour date à convenir.Faire offres avec certificats et références sous chiffres  
10050 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.**Wir suchen****Kochlehrtochter oder  
-lehrling**

Vorangehende Schnupperlehre möglich.

**Hotel-Restaurant Schloss,  
Biel-Nidau**

2228 U

Gesucht im bestbekanntes Speiserestaurant für sofort  
oder nach Uebereinkunft

freundliche, tüchtige, englisch sprechende

**RESTAURATIONSTOCHTER**

Sehr guter Verdienst, sehr kurze Arbeitszeit.

**Sonntags geschlossen.**

Rest. Veltlinerkeller, Zürich, Tel. 25 32 28.

10039

Vegetarisches Restaurant Gleich  
sucht nach Uebereinkunft**Kochín**Interessante und sehr gutbezahlte Dauerstelle. Mo-  
derne Arbeitsverhältnisse. Samstagabendmittag und den  
ganzen Sonntag frei.Bewerber wollen ihre Unterlagen richten an:  
M. Gleich & Co., 8003 Zürich, Seefeldstr. 9,  
Tel. 32 95 30.

OFA 114012

**Waitress**Required for first class hotel in Scotland. Good wage  
plus share of tips. Contract to commence mid march  
and terminate mid october.Alternatively one year's contract to commence on  
receipt of working permit.Apply with recent photograph and copy references to  
the Manager, Manor Park Hotel, Skelmorlie, Ayrshire,  
Scotland.

10054

**Kaiser's Hotel garni, 7250 Klosters**sucht für lange Wintersaison,  
mit Eintritt per 1. Dezember**2 Zimmermädchen**

sprachenkundig

Gute Arbeitsbedingungen und entsprechender Ver-  
dienst.Offeraten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an  
Leo Kaiser, Tel. (083) 4 25 25.

9791

Gesucht in Jahresstelle in geplantes Hotel mit  
Speiserestaurant am Zugersee:**Sekretärin**

(sprachenkundig)

**Serviertochter**

(sprachenkundig)

Oberkellner (flämisch- und sprachenkundig)

**Buffettochter****Hausmädchen-Lingère****Küchenbursche und Küchen-  
mädchen**

(evtl. Ehepaar)

Eintritt: Anfang Januar 1969.

Offeraten sind zu richten an: Werner Jenny-Wieser,  
Hotel Rössli, 6300 Zug, Tel. (042) 21 03 94/95.

10038

**Kaiser's Hotel garni, 7250 Klosters**sucht für lange Wintersaison,  
mit Eintritt per 1. Dezember

jungen, tüchtigen

**Alleinkoch**

für Restauration.

Gute Arbeitsbedingungen und entsprechender Ver-  
dienst.Offeraten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an  
Leo Kaiser, Tel. (083) 4 25 25.

9790

**Gasthof Bären, 5242 Birr**Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft einen  
jungen**Koch**in Jahresstelle oder einige Monate zur Aushilfe.  
Neben sehr tüchtigen Chef. Hoher Lohn, gute Kost.  
Kost und Logis frei.

Sowie

**Kochlehrling**

in modern und rationell eingerichtete Küche.

Offeraten erbieten an E. Ackermann & Sohn,  
Tel. (066) 94 88 22.

OFA 0112850/3

Gesucht: auf 1. Januar, evtl. früher, zwei im Speise-  
service gewandte**Serviertöchter**In Jahresstelle. Guter Verdienst und geregelte Frei-  
zeit zugesichert.Hotel «Rössli», 6416 Arth am See,  
Telefon (041) 81 61 10.

SA 582/3 Lz

# Kongresshaus Zürich

sucht zum baldigen Eintritt

**Commis de cuisine**  
Küchen-Hilfsgouvernante      **Chef de partie**  
**Kochvolontaire**      **Commis de rang**  
(Schweizer)  
**Barmaid in Night-Club Hazyland**

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

2777

# Hotel Schwarzsee ob Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison 1968/69

**1 Kassiererin**  
(Selbstservice)

**Hotel-Sekretärin – Praktikantin**

**2 Buffetköchinnen**

**Kaffeeköchin**

**Patissier**

Gute Entlohnung.

Offerten sind zu richten an H. Renggli, Dir.

9639

# Grand Hotel Regina

3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison 1968/69 oder in Jahresstelle

# Chef Gardemanger

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Herrn W. Lässer, Küchenchef, Chalet Guardaval, 3818 Grindelwald/BE,  
Schweiz.

9629

Das neue

# Seeland

mit Snack und Rötiserie am Bahnhofplatz in Biel wird Mitte Dezember geöffnet.

Für den neuzeitlich gestalteten Restaurationsbetrieb mit modernster eingearbeiteter Küche und Patisserie suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Chef-Saucier**

**Chef-Gardemanger**

**Chef-Entremetier**

**Chef-Tournant**

**Chef de garde**

**Commis tournant**

**Patissier**

**Casserolier**

**Küchenburschen**

**Officeburschen**

**Buffetdame**

**Buffettöchter**

**Portier**

**Büropunktikantin**

Offerten an die Direktion:

S. Schwarz, Collégégasse 8, 2500 Biel, Telefon (032) 3 42 20.

P 1868 U

# Hotel La Palma au Lac Locarno

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle:

**Hotelsekretär(in)**

sprachenkundig

**Korrespondent(in)**

sprachenkundig

**Etagengouvernante**

Offerten erbeten an die Direktion  
Hotel La Palma au Lac, 6600 Locarno.

9777

Gesucht nach Davos

## sprachenkundige Sekretärin

für lange Wintersaison, evtl. Jahresstelle.  
Eintritt 1. Dezember 1968 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisschriften, Referenzen und Foto erbeten an:

**Sporthotel Rinaldi,**  
7270 Davos-Platz

Mittelklassshotel auf dem Platze Zürich sucht per 1. Dezember tüchtige und bewegliche

## Sekretärin

mit einigen Jahren Praxis im Hotelfach. Das vielfältige und abwechslungsreiche Arbeitsgebiet umfasst vorwiegend Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie auch Journalführung und leichtere Buchhaltungsarbeiten. Einige Italienischkenntnisse erwünscht. Es handelt sich um eine Vertrauensstelle, die Diskretion erfordert. Einer etwa 30 bis 40 Jahre alten Bewerberin wird eine gutbezahlte Vertrauensstelle mit allen üblichen Sozialleistungen angeboten.

Wir bitten um Ihre kurze Bewerbung mit Foto und Lebenslauf unter Chiffre 9776 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

# Hotel Volkshaus Winterthur



Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle (wenn möglich Schweizer oder Niederländer)

## Koch

(Commis Tournant)

Mittlere Brigade, bekannte Küche, Guter Lohn.

Offerten sind erbeten an  
H. Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur.

MS 177

Gesucht per 1. Dezember jüngere, freundliche

## 2. Barmaid

in erstklassig geführte Dancing-Bar.  
Guter Lohn, Vertretung der 1. Barmaid an deren Freitagen, zwei Barlöhner zur Mithilfe.

Offerten mit Foto erbeten an Dancing Singerhaus, Basel, Tel. 23 39 30.

9829

# Grossrestaurant in Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen tüchtigen

## Chef de partie

(Chef de brigade)

zur Führung seiner SNAKBAR-KÜCHE.

Interessenten melden sich mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit unter Chiffre 9476 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

# Hotel Plaza,

39040 Seiseralm/Dolomiten, Italien

sucht auf den 15. Dezember in grösseres Erstklassshotel in den Dolomiten qualifizierte, tüchtige

## Gouvernante

Ausführliche Offerten sind zu richten an Walter Urthaler, Friedenstrasse 8, 6000 Luzern.

9638



Für unser Verkaufsleiter- und Drucksachensekretariat suchen wir nach Uebereinkunft, eine sprachenkundige und gutausgewiesene

## Sekretärin

die zu unserem jungen und sehr kammeradschaftlichen Team passen könnte!

Wir bieten:

- interessante Jahresstelle
- geregelte, moderne Arbeitszeit
- fortschrittliche Entlohnung und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir erwarten:

- dass Sie einen kaufmännischen Lehrabschluss oder eine ähnliche Ausbildung haben
- vor allem die französische Sprache gut beherrschen
- zirka 23 bis 25 Jahre jung sind.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Offerte, Ihren Anruf oder Ihren Besuch.

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann,  
Centralbahnhofstr. 10, 4000 Basel, Tel. (062) 34 96 60  
(Herrn Barret verlangen).

9766



## POSTHOTEL\* Valbella



Wir suchen noch für sehr lange Wintersaison (Anfang Dezember bis nach Ostern) folgende Mitarbeiter:

Taverna: **tüchtige Restaurationstochter**

Saal-Dancing: **Saal-Restaurationstochter**

Keller: **Kellerbursche**

Office: **Kaffeeköchin – Buffetdame**

Lingerie: **Lingeriemädchen**

Schwimmbad: **Kassierin**

Wir bieten in modernstem, erstklassigem Hause sehr gute Verdienstmöglichkeiten und geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Foto und Zeugnisunterlagen sind zu richten an:

Dir. P. Schmidt, Posthotel Valbella, 7077 Valbella (Lenzerheide), Telefon (081) 34 12 12.

9918

Für die Wintersaison nach Davos suchen wir eine

## Alleinköchin

eventuell tüchtige Bei- oder Hilfsköchin

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten möchten und Sie Wert darauf legen, in einem netten und fröhlichen Arbeitsteam Ihren «Mann» zu stellen, dann senden Sie bitte Ihre Offerte mit Lohnangaben an Fr. B. Eggenberger, Pension Alpina, 7270 Davos, Tel. (083) 3 52 75.

9760

## MAGGI

Für die Durchführung von Gross-Degustationen (Suppen und Fertiggerichte) in Lebensmittelgeschäften, Supermarkets und Warenhäusern suchen wir einen gewandten, kontaktfreudigen

## DEGUSTATIONSKOCH

Unseren neuen Mitarbeiter stellen wir uns als sympathische Erscheinung mit angenehmen Umgangsformen vor. Er soll über ein reiches Mass an Selbstständigkeit und Initiative verfügen. Die vorwiegend auswärtige Tätigkeit bedingt ein gewisses Mass an Unabhängigkeit, weshalb dieser Posten für einen unverheirateten Bewerber besonders geeignet ist. Französischkenntnisse.

Fachkräfte führen Sie gründlich in Ihre Tätigkeit im Dienste der Konsumentenberatung ein und vermitteln Ihnen das nötige Rüstzeug für ein erfolgreiches Wirken. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Vorzugliche Sozialleistungen.

Zwecks persönlicher Kontaktnahme bitten wir Sie, sich mit unserer Personalabteilung in Verbindung zu setzen, die Sie gerne über weitere Einzelheiten orientiert.

**MAGGI AG, Personalabteilung  
8310 Kempital, Telefon (052) 33 11 21, intern 244.**

220 Z

## Hotellerie und Gastronomie im internationalen Stil

Bedeutende Unternehmensgruppe übernimmt ein grosszügig angelegtes Hotelvorhaben in einer süddeutschen Grossstadt, das im nächsten Jahr fertiggestellt sein wird. Zur Mithilfe bei der Detailplanung, zum weiteren organisatorischen Ausbau und zur selbständigen Leitung des ungewöhnlichen Objekts wird gesucht

# Hoteldirektor als Geschäftsführer

der das Format hat, in Personalunion einen sehr bekannten, modernen Restaurations-Grossbetrieb von europäischem Niveau richtungsweisend zu führen.

Diese aussergewöhnliche Tätigkeit – aussergewöhnlich nicht nur wegen der Aufgabenstellung, sondern auch wegen der fachlichen und finanziellen Entwicklungsmöglichkeiten – erfordert eine **Fach-Persönlichkeit von Rang**, die sich im In- und Ausland in einer ähnlichen Position bereits bewährt hat. Neben unternehmerischer Initiative und betriebswirtschaftlichem Urteilsvermögen sind Repräsentations- und Verhandlungsgeschick ebenso wichtig wie Menschenführung, Durchsetzungskraft und eine robuste Vitalität.

Die Vertragsregelungen für diese Position entsprechen der Verantwortung und der Bedeutung der gestellten Aufgabe. Einzelheiten sollten in einem persönlichen Gespräch erörtert werden.

Zuvor erbitzen wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit tabellarischem Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissabschriften unter Chiffre 10031 an den Verlag oder unter Stichwort »Hoteldirektor« über **Personalberatung E. Theurer, 614 Bensheim, Postfach 86.** Absolute Diskretion und Einhaltung der Sperrvorschriften bezüglich der Weiterleitung zugesichert.

Unser Küchenchef möchte in die weite Welt!  
Gäste aus allen Ländern kennen unsere erstklassige Küche.

## Sind Sie der neue Küchenchef

der die Autorität und das Geschick in der Führung einer kleinen Brigade mitbringt und als erfahrener Fachmann sich ausweisen kann? Bekanntes

**Hotel-Restaurant im Kanton Thurgau**

sucht Sie. Wir haben grosse Bankettgeschäfte, Spezialitäten-Restaurant-français, historische Räumlichkeiten, grossen Gesellschaftssaal.

Wir bieten: Weitgehend selbständige Dauerstelle und sehr gute Entlohnung.  
(Wenn verheiratet kann Wohnung besorgt werden.)  
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Offerte unter Chiffre SA 177 St an die Schweizer Annoncen AG «ASSA», 9001 St. Gallen.



## GRAND HOTEL KURHAUS 7500 St. Moritz

sucht für die kommende Wintersaison 1968/69 noch folgende Mitarbeiter:

**erfahrener Chef de réception – Stütze**

**Journalführer – Kassier NCR**

sprachenkundig

**Chasseur**

deutschsprachig

**Office-Gouvernante**

**Chef Tournant / Küche**

**Commis de rang**

**Zimmermädchen (versiert)**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an K. Illi, Direktor.

9948

Internationales Luxus-Hotel in Berlin

sucht zum 1. Januar oder später

**Direktionssekretärin**

mit sehr guten englischen und französischen Sprachkenntnissen.

Ausführliche Bewerbungen nur von Spitzenkräften erbeten unter Chiffre W 10052 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen für die Wintersaison selbständige (NCR-kundige)

**Hotelsekretärin oder -sekretär**

(Schweizer Bürger)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

**Sporthotel Bristol, Davos**

Fam. Bieri-Nussbaumer, Tel. (083) 3 59 42.

10054

Wir suchen in angenehme

Jahresstelle tüchtige

**Köchin oder Koch**

Eintritt zirka 1. Dezember

1968. Offerten mit Unterlagen an Hotel du Parc,

6000 Luzern.

9923

Hôtel de la Gare, Payerne

sucht für sofort

**junge Barmaid**

und für sein Café

**junge Kellnerin**

Guter Verdienst, geregeltere Freizeit.

Offerten bitte mit Foto.

Telefon (037) 61 26 79.

P 800-42 E

**Badewanne und Wandplatten**



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

**Sap**

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.

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Wir suchen selbständige

**Köchin (Koch)**

Eintritt 1. März oder nach Uebereinkunft.

Besoldung nach stadt. Lohnreglement.

Offeraten an: Stadt. Altersheim Neumarkt, Spitalgasse 8, 8002 Winterthur, Tel. (062) 23 76 51, 6405 W

**HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE**

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellen

**Restaurationstochter****Commis de rang****Chef de partie****Commis de cuisine**

Bewerbungen mit Lebenslauf, Lichtbild und Gehaltsangaben erbeten an die Direktion, Hotel Metropol Arbon, Tel. (071) 46 35 35.

10035

Wir suchen

**Hilfsköchin**

(Tochter mit guten Kochkenntnissen)

Eintritt nach Uebereinkunft.

Besoldung nach stadt. Lohnreglement.

Offeraten an: Städtisches Altersheim Neumarkt, Spitalgasse 8, Winterthur, Tel. (062) 23 76 51, 6405 W

Gesucht auf anfangs Februar oder nach Uebereinkunft

**Alleinkoch**

für Passantenhotel im Tessin, Nähe Bellinzona, Jahresstelle.

Offeraten sind zu richten unter Chiffre A 2523 am Publicitas AG, 6501 Bellinzona.

Gesucht

**Serviertochter**

und

**Buffetttochter**

in Café-Bar, alkoholfrei. Eintritt sofort oder nach Ver einbarung.

Telefon (038) 5 94 55 (Neuenburg).

SA 3070 B

**Bestrenommiertes Spezialitätenrestaurant – Hotel – Bar****Geschäftsführer**

Verlangt erstklassig ausgewiesene Persönlichkeit mit reicher Erfahrung in den entsprechenden Sparten.

Verrägtlicher Charakter und guter Personalführer, Integrität und Initiative werden besonders geschätzt.

Bietet den Erfordernissen entsprechende Entlohnung und Erfolgsbeteiligung, selbständige Tätigkeit.

Offeraten an: Kilian Fischer, Buchhaltungs- und Revisionsbüro, Neustadtstr. 7, 6000 Luzern, Tel. (041) 3 45 98.

SA 8443/1 LZ

**Davos****Hotel Europe**

sucht für die Wintersaison

**Patissier**

und

**Kaffeeköchin**

Eintritt anfangs Dezember 1968.

Bewerbungen an Direktor A. Flühler, Telefon (083) 3 59 21.

OFA 0432401

Gesucht zuverlässiger

**Kellner**

für à-la-carte-Service.

Englisch erforderlich.

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

OFA 1360541

**Hotel Butterfly (110 Betten)****Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich**

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Telefonist – Chasseur**

Minimallohn-Garantie.

Offeraten an die Direktion. Telefon (061) 47 42 70.

8808

**Hotel Savoy, 3001 Bern**

sucht auf 1. Februar 1969

**Réceptionspraktikantin**

6 Monate Praktikum

6 Monate Sekretärin

für Empfang, Kasse, Korrespondenz usw.

Junge, seriöse, sprachenkundige Schweizerinnen richten Ihre Offeraten an: R. Tanner, Telefon (031) 22 44 05.

9252

**Parkhotel Bellevue, Lenk i. S.****Berner Oberland**

sucht auf die kommende Wintersaison:

**Saucier****Gardemanger****Commis de cuisine****2. Etagenportier**

Eintritt etwa Mitte Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offeraten mit Zeugnisschriften und Fotos unter Angabe der Lohnansprüche an den Besitzer S. Perrollaz, Telefon (030) 3 17 61.

9423

**Hotel-Praktikantin**

für Economat, Buffet und Office in Jahresstelle gesucht.

Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich.

10001

Gesucht für baldigen Eintritt

**2 Chefs de rang**

tranchier- und flambekundig, in Erstklasserestaurant.

Ferner eine

**Barmaid**

in Night-Club.

Offeraten an: Taverna dei Pini, 6818 Melano.

10003

**Hotel-Restaurant Salastrains, St. Moritz**

sucht für Wintersaison

**Restaurationstochter****Patissier oder Koch-Patissier****Commis de cuisine****Officemädchen****Casseroller**

Offeraten mit Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an Tino Tista, Hotel Salastrains, St. Moritz, Telefon (083) 3 64 81.

10009

Wir suchen auf Geschäftsaufnahme im Januar/Februar 1969 in moderneren Betrieb am Rheinfall

**Küchenchef**

mit Autorität, zur selbständigen Führung der Küche mit mittlerem Belegsatz. Guter Kalkulator.

**Chef de service oder Serviceleiterin**

Sie sollten stossbetriebische sein und auch Freude am gepligten Service haben.

Wir sind ein moderner Restaurationsbetrieb mit viel Platz, der eine lebhafte und breite Selbstzufriedenheit, entwicklungsfähigen Vertrauensposten, angenehmes Arbeitsklima.

Den Anforderungen entsprechendes Salär.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Offerate mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1117-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

**Geschäftsführer**

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

**Sekretärin für Réception****Nachtportier****Zimmermädchen****2 Lingeriemädchen****1 Küchenbursche**

Schweizer Niederkaser oder Ausländer, die sich unterbrochen 7 Jahre in der Schweiz aufzuhalten erhalten den Vorzug. Auf Wunsch Zimmer im Angestelltenthaus, 2 bis 3 Minuten vom Hotel entfernt.

Möchten Sie gerne in einem modernen Betrieb mit guten Anstellungsverhältnissen arbeiten, so bitten wir um Ihre Eilloferte oder um Ihren Anruf.

10048

**Commis de cuisine**

gesucht in Spezialitätenrestaurant.

Offeraten an

**Rest. Alte Bayrische, Steinen vorstadt 1, 4000 Basel.**

10023

**Hotel Tschuggen, 3920 Zermatt**

Gesucht für die kommende Wintersaison

**Zimmermädchen****Hilfzimmermädchen****Lingerehilfe****Hausbursche**

Offeraten an die Direktion, Tel. (028) 7 78 09.

**Hotel Tourist, Mürren**

Wir suchen für lange Wintersaison

**1 Zimmermädchen****1 Küchenbursche**

Eintritt 1. Dezember 1968.

Offeraten an Xaver Grab, Hotel Tourist, 3825 Mürren, 10028

Gesucht nach St. Moritz, Junge

**Barmaid**

Eilloferten unter Chiffre 10027 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Posthotel, 7050 Arosa**

sucht für lange Wintersaison

**1. Buffetdame****Saaltochter****Restaurationskellner/-töchter****Chef de garde**

(cuisine)

**Bartochter**

(Anfängerin)

**Chasseur****Kochlehrling**

Offeraten erbieten an: Hermann J. Hobi.

10029

**Parc Plage Hotel Hammamet, Tunesien**

sucht ab sofort und ab Februar 1969 erfahrene

**Hotel-Sekretärinnen**

mit Sprachenkenntnissen und tüchtige und erfahrene

**Gouvernanten**

(Haussfrauen)

Bewerbungen bitte direkt an Parc Plage Hotel.

10032

**Hotel Euler, 4002 Basel**

sucht in Jahresstellen

**Chef de rang****Commis de rang****Commis Patissier**

Offeraten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.

10032

**Hotel Sonne, Wildhaus**

sucht für die kommende Wintersaison

**Lingère**

tüchtige, sprachenkundige

**Barmaid**

mit Kenntnissen im Speiseservice.

Eintritt 15. Dezember 1968

sowie freundliche

**Saaltochter**

Eintritt Ende Dezember 1968 und

**Buffetttochter**

sowie

**Koch**

Eintritt baldmöglichst.

Offeraten sind zu richten an W. Schüepp-Kiesel, Hotel Sonne, 9659 Wildhaus (Tel. 074/5 23 33).

10033

**Sporthotel Grischuna garni, Davos-Platz**

sucht für lange Wintersaison, mit Eintritt am 10. Dezember

**Saaltochter****Tournante Saal-Etage****Lingère****Köchin**

(Kaffeeköchin)

**Küchenmädchen**

Offeraten mit Unterlagen sind erbaten an O. Senn-Badrut, Sporthotel Grischuna, 7270 Davos-Platz.

10034

Gesucht für die Wintersaison

**Portier-Hausbursche****Zimmermädchen****Saaltochter****Saalpraktikantin****Küchenbursche**

Offeraten an

Hotel Schweizerhof, 3823 Wengen, Tel. (036) 3 46 71.

10037

# Stellenangebote Offres d'emploi

## Tessin

Gesucht wird mit Eintritt auf 1. Februar 1969, eventuell früher, eine tüchtige, seriöse und freundliche

## I. Sekretärin

(nicht unter 22 Jahre alt)

ab 1. März 1969

## II. Sekretärin

Sprachen: Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnis erwünscht, aber nicht Bedingung.

Offeraten sind erbeten an: Herrn Dir. L. Bernasconi, Kurhaus, 6867 Serpiano/Tessin.

9889

## Badhotel Hirschen, Baden bei ZH

sucht in Jahressetze

## Sekretärin

versierte, sprachenkundige, Alter nicht unter 30 Jahren (Schweizerin). Eintritt Dezember, evtl. 1. Januar.

Schriftliche Offeraten sind erbeten an Frau R. Friz-Wügler.

9156

Wir suchen

tüchtige

## Restaurationstochter

in gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahressetze. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offeraten sind zu richten an:

## Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, 6300 Zug

Telefon (042) 4 29 30.

9882

## Bellevue Hotel und Confiserie, 3825 Mürren B. O.

sucht für kommende Wintersaison

## Commis de rang oder Saaltöchter

sprachenkundig

## Serviettochter

für Tea-room / Restaurant

fachbürtigen

## Konditor und

## Bäcker-Konditor

## Praktikantin für Confiserie

(leichter Posten)

Offeraten mit Unterlagen an: Familie W. Hugger, Bellevue Hotel, 3825 Mürren B. O.

9684

## Die Hotels Zimmermann AG in Zermatt

## Hotel Schweizerhof und National-Bellevue

suchen für lange Wintersaison:

## Officegouvernante

## Glätterin

## Anfangsbarmaid

Anmeldungen mit Zeugnissen und Foto sind zu richten an die Direktion.

9772

## Derby

Restaurant - Tea-room  
Hotel garni

## Zermatt

Im Zentrum an der Bahnhofstrasse, bestbekannt, sucht für die Wintersaison 1968/69

## Konditor (Patisserie)

Es werden fast ausschliesslich nur Patisseriewaren hergestellt.

Offeraten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen bei freier Kost und Logis an Dir. S. Stirnemann,

3920 Zermatt.

9816

Gesucht:

## Restaurationstochter

## Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

## Hotel Merkur, Basel, Tel. 24 37 37.

9773

Für die Wintersaison suchen wir

## 1 Köchin

mit Diätkenntnissen zur Führung unserer gut eingetreteten Küche. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotel Viktoria, 6082 Reuti-Hasliberg,  
R. Brühwiler, Dir., Telefon (036) 5 11 21.

9780

## Restaurant Terminus, Bahnhofplatz, 3800 Interlaken

sucht in Jahressetze, freundliche, selbständige, sprachenkundige

## Restaurationstochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offeraten erbeten an F. und D. Kaufmann-Eggler,  
Tel. (036) 2 29 43.

9770

## Hotel Matterhornblick, Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison

## 2 Saaltöchter

(auch Anfängerinnen)

Eintritt zirka 20. Dezember 1968.

Offeraten an die Direktion.

9769

Gesucht nach Wengen für lange Wintersaison

## 1 junger Koch

1 Saaltöchter

(Anfängerin)

Geregelter Freizeit, guter Lohn.

Sich melden an

## Hotel Schweizerheim, Wengen

9765

Gesucht auf etwa 15. Dezember bis Saisonschluss nach Ostern

tüchtiger

## Koch

sowie

## Commis de cuisine

Ferner

## Saaltöchter

oder

## Kellner

Offeraten mit den üblichen Unterlagen an  
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen.

9640

## Park-Hotel-Restaurant Solitude Basel

sucht per Ende Dezember 1968 in Jahressetze

## Küchenchef

## Commis de cuisine

## Buffettochter

## Restaurationstöchter oder -kellner

Offeraten mit den üblichen Unterlagen an U. Heggmann,  
Wartstrasse 38, 8400 Winterthur, Telefon (052) 22 95 91.

9614

Gesucht in gepflegten Betrieb an der Peripherie der Stadt Zürich

## freundliche, zuverlässige Serviettochter

## Jungkoch neben Patron

Spezialitäten-Restaurant Kibiz,  
6055 Dietikon, Familie K. Siegrist, Telefon (051) 93 31 10.

8228

Wir suchen eine gut ausgebildete

## Buffettochter oder Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offeraten sind erbeten an:

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

97

Gesucht in grösseren Berner Stadtbetrieb

## Kellerbursche

Schweizer, mit Erfahrung für selbständigen Poste.

## Zimmermädchen

sprachenkundig

Guter Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit gesichert.

Offeraten mit Zeugnissen und Ansprüchen unter Cliff  
9754 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

97

## Wirtschaft zum Grünen Affen,

## 2545 Altretu/SO

Tel. (065) 6 80 73

sucht auf 15. November

## Alleinkellner für Grill-room

flambier- und tranchierkundig

## Buffettochter

Anfangsbuffettochter

## Restaurationstochter

Saaltöchter

## Serviettochter

Offeraten an Familie R. Lehmann.

974

Gesucht nach Zermatt

## Buffettochter

evtl. Anfängerin

## Lingère

Offeraten an Hotel Couronne, 3920 Zermatt.

975

## Hotel Metropole und Peter's Restaurant, 3823 Wengen

Ich suche für die kommende Wintersaison:

## Küche:

## Chefs de partie und Commis de cuisine

## Restaurant:

## Restaurationstöchter und II. Buffettochter

## Saal:

## Saaltöchter oder -kellner

## Etagé/Loge:

## Nacht-Hilfspostier und

## Zimmermädchen

Offeraten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: P. U. Lehmann, Hotel Metropole, Wengen.

975

## Au Rendez-vous, 3818 Grindelwald

Wir suchen auf Dezember oder nach Uebereinkunft

## Buffettochter, evtl. Anfängerin

Offeraten gefl. mit Bild und Lohnanspruch an Fr. Kaufmann.

972

## In unsere vielseitige und ausgezeichnete geführte Küche suchen wir nach Uebereinkunft

## 2 gutausgewiesene Chefs de partie

sowie

## 2 Commis de cuisine

welche gerne bereit sind, in einem Grossbetrieb zu arbeiten.

W. Griesi, Innen:

- interessante Jahressetze

- gutergerichteter Arbeitsplatz

- geregelte Arbeitszeit

- formelle Arbeitskleidung

Wir erwarten von Ihnen:

- Freude am Kochberuf

- dass Sie Schweizer Bürger sind (oder als Ausländer die Niederlassung bestitzen)

- dass Sie sich willig sind, mit vollem Einsatz mitzuarbeiten

- dass Sie sich in unser Team einpassen.

Wir erwarten Ihre Offerate oder Ihren Anruf.

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann,

Centralbahnhofstr. 10, 4000 Basel,

Tel. (061) 34 96 60 (Hr. Barrelet verlangen).

9749

## Orion Motor Hotel







## Nylpuff Komfort

Im Badezimmer, im Schlafzimmer, überall, wo der blosse Fuß den Boden berührt, schafft dieser Velours Teppich einen ganz neuartigen Komfort; herrlich weich, hell und farbenfroh.

Nylpuff ist aus 100% Nylon, schnittfest, mit gegen Feuchtigkeit geschütztem Haftstreifen ausgestattet, modert nicht, rollt sich nicht und liegt absolut rutschsicher. Pflegeleicht: sogar in der Waschmaschine waschbar.

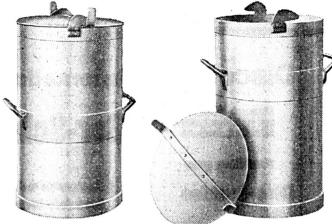
Nylpuff ist erhältlich: zugeschnitten, pro m<sup>2</sup> Fr. 49.50  
in Originalbreite (183 cm), pro m<sup>2</sup> Fr. 45.—  
in abgepassten Größen 61x 90 cm Fr. 25.—  
61x120 cm Fr. 33.—  
91x150 cm Fr. 62.—  
abzüglich 10% Hotelrabatt

# Schuster

Hotel-Abteilung  
Telefon (071) 221501

St. Gallen Multergasse 14  
Zürich Bahnhofstrasse 18  
Landenbergstrasse 10  
(Stoffzentrale)  
Basel In der Aeschen 57  
Winterthur Am Obergassentunnel  
Bern Eigerstrasse 80  
Lausanne Chemin de Mornex 34

### Küchenabfälle für die Schweinefütterung?



Der fortschrittliche Hotelbetrieb sammelt diese in hygienisch einwandfreien Behältern aus Anticorodal

Bezug direkt ab Fabrik

# ASS

Aluminium-Schweisswerk AG  
8952 Schlieren      Telefon (051) 98 88 44



### Die Kaffeerahmportion in der goldenen Tetra-Packung

bietet Ihnen viele Vorteile:

- Mehr Inhalt zu gleichem Preis
- Überall richtig, auch im vornehmsten Restaurant oder Hotel
- Rasch servierbereit: Spart Zeit und Geld
- Am Buffet 2-3 Wochen haltbar, im Keller oder im Kühlenschrank sogar 8 Wochen
- Entspricht dem Wunsche des Gastes nach Hygiene und Sauberkeit

Verlangen Sie Muster bei Ihrem Lieferanten für Milch und Milchprodukte. Nähere Auskunft erteilen Ihnen gerne die regionalen Milchverbände oder die beiden Fabrikationsbetriebe:

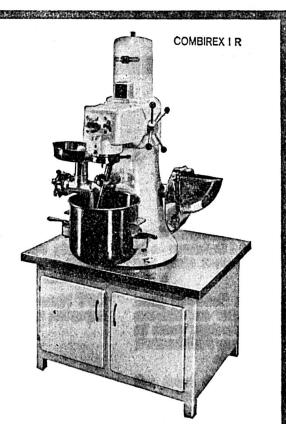


Verbandsmilcherei Bern  
Tel. 031/25 74 74  
Verbandsmilcherei Zürich  
Tel. 051/23 37 53



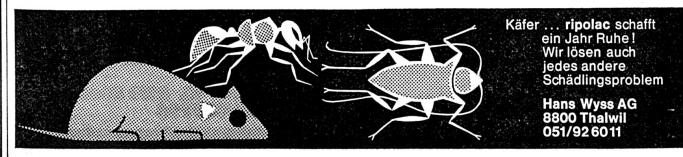
### UNIVERSAL KÜCHEN-MASCHINEN

JAKOB LIPS  
MASCHINENFABRIK  
8902 URDORF  
TEL. 051 98 75 08



### ELEKTRO KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN

Für jeden Betrieb die geeigneten Küchen-Maschinen  
Hotels Restaurants Tea Rooms Kantinen Heime Anstalten Spitäler



# Der erste Blick entscheidet!

Ein Blick - und bereits an der Réception weiß Ihr Gast, ob er sich bei Ihnen zu Hause fühlt. Wenn ja - bleibt er!



Deshalb ist es wichtig, dass Sie Ihre Gäste gleich auf einem Geelhaar-Hotelteppich empfangen. Er wirkt warm, einladend, persönlich. Der Besucher wird zu Ihrem Guest.

Geelhaar-Hotelteppiche sind robust, pflegeleicht und genau auf die Bedürfnisse des fortschrittlichen Gastgewerbebetriebes ausgerichtet. Unsere Hotelspezialisten beraten Sie gerne!

Vergleichen Sie Preis und Qualität. Der Geelhaar-Service (Beraten, Offeren, Verlegen, Reparaturen, Tipp-Topp-Teppichreinigungs-Service) steht Ihnen überall, in der ganzen Schweiz, zur Verfügung.

## Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG  
3000 Bern 6, Thunstrasse 7  
Telefon 031 / 43 11 44

Showroom, 8004 Zürich  
Zweierstrasse 35  
Tel. 051 35 38 00

In jedes neue Hotelzimmer gehört ein

**CPT-Safe**  
(world-wide!)



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

CPT Hotel-Safes können nach Belieben ganz oder teilweise eingemauert oder auf Mauern und Holzwände geschraubt werden; auch in bestehenden Gebäuden. Geringer Platzbedarf; Außenmasse nur 40x30x17 cm.

Neben dem eingebauten Schloss kann mit einem einzigen Handgriff ein zusätzliches Doppelbolzschloss in die CPT Hotel-Safes eingelegt werden. In der Regel wird dieses von vielen Gästen selber mitgebracht, da durch dieses persönliche Schloss eine bisher nie gekannte Sicherheit erreicht wird.

Regionalvertretung für Graubünden:

**J. Gestle AG**

Büromöbel- und Kassafabrik  
Pulvermühlestrasse 4  
7001 Chur  
Telefon 081/22 05 55



\* Deswegen werden CPT Safes in führenden Hotels von ganz Europa - bald rund um die Welt - eingebaut. Immer mehr Gäste werden mit dem eigenen CPT Schloss reisen.

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

Wenn Hotel-Safe, dann CPT-Safe!  
Für anspruchsvolle Reisende wird CPT zum Inbegriff von Sicherheit.

Generalvertretung für Europa und Verkauf in der Schweiz durch:

**BAUER AG**

Bankanlagen, Tresor- und Stahlmöbelbau  
Flughofstrasse 40, 8153 Rümlang  
Telefon 051/83 77 83

## Diätkurs

30. November bis 7. Dezember (8 Kurstage).  
Kursleiter: Paul Leuenberger.  
Voraussetzung: Küchenkenntnis.  
Prospekt «D» sofort auf Verlangen.

Telefon (041) 2 55 51.  
Schweizerische Hotelfachschule, 6002 Luzern.  
W 6345

**Restaurateure!**  
**Hoteliers!**

### 150 Franken täglich

können Sie mehr verdienen, wenn Sie 6x5 cm verbräzen Raum in Ihrem Unternehmen haben. Wir bauen einen Flambier- und Tranchier-Raum mit allem Zubehör. Schweizer Arbeit, zerlegbar in 1 Einheiten demontierbar und montierbar in zirka 1 Stunde durch jedermann. Kein Personal erforderlich, da die Anlage selbstständig arbeitet. Außerordentlich günstig abzugeben wegen Platzmangels. Finanzierung oder Mietkauf möglich.

Für telefonische Auskünfte sind wir gerne bereit, Besichtigung nach telefonischer Vereinbarung.  
Geschäft (072) 8 50 52  
Privat (072) 8 19 85.



Internationale Flambier- und Tranchier-Schule,  
8037 Zürich, Inhaber R. Lingenhag,  
Hönggerstrasse 80, Telefon (051) 44 18 12.

Kursbeginn: 2. Sept., 13. Sept., 16. Sept., 27. Sept., 30. Sept. 1968

**siegrist**

Aktiengesellschaft

Garten- und Golfbau, 5712 Beinwil am See,  
Telefon (064) 71 45 71 / (064) 71 35 17

**PLANT + BAUT**  
**MINIGOLFANLAGEN** aller Systeme

W 6345

### Lernen Sie Englisch in England!

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie doch einmal nach England, zu gut geführten, kleinen für Hotelangestellte spezialisierten Privatschulen sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekte und weitere Auskünfte durch

The Principal Ecole Internationale, Herne Bay, Kent, England.  
W 7585

### Discothek

Planung, Einbau, Umbau auf schallgesteuerte Akustik (Lärmbekämpfung)

### Disc-Jockies

durch:

### International Club

L. Volpi, -voVox-  
I. D. J. C. - Tonotechnik,  
Gutmannstrasse 31,  
8032 Zürich,  
Tel. (051) 47 62 38.

### Lampenschirme

neu überziehen,  
anfertigen, sehr günstig

### Deli-Lampen

Weinbergstr. 105, Zürich,  
Telefon (051) 22 22 20.  
W 6553

### Internationale Bar-Schule

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

### Internationale Bar-Schule SPINELLI

8037 Zürich

Inhaber: R. Lingenhag,  
Hönggerstrasse 80,  
Telefon (051) 44 18 12.