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: 18.08.2025

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

hotel revue

Nr. 45
Bern, 7. November 1968

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

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

L'hôte de demain

Tant que la fréquentation est satisfaisante, les hôteliers, 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. Krippendorf, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme, et P. Kühler, 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.

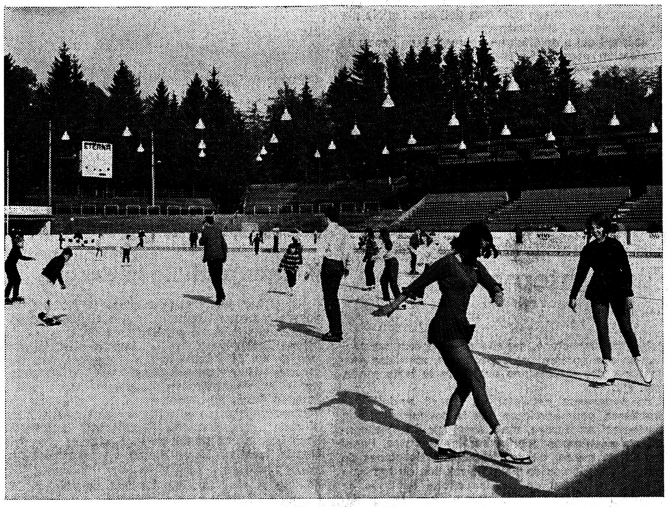
Les perspectives touristiques sont favorables, car l'accroissement de la population et des revenus, l'allongement des loisirs engageront de toujours plus vastes couches de la population à se déplacer, de préférence en avion et en auto, et à prendre des vacances. Comme le monde est devenu plus petit, le tourisme s'internationalisera encore davantage. Par conséquent jeunes et vieux auront la possibilité de faire de plus nombreuses expériences et, se lançant 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 avides 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'habillement, 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 correspondront 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, Michiéwicz, Dickens, Necker, Mendelssohn, Paderewski, ou encore l'impératrice Joséphine, Bonaparte, des reines d'Espagne, et j'en passe.

Mais n'oublions pas surtout d'évoquer ici le souvenir de Byron qui écrivit 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'on 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». Egalement 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».

En même temps, les éléments sont maintenant réunis qui vont permettre au Conseil d'Etat de soumettre bientôt au Grand Conseil la loi cantonale sur le tourisme que l'on attend avec de grands espoirs dans les milieux intéressés.

Tout ce que j'ai rappelé jusqu'à présent démontre aussi que le canton de Vaud et la ville de Lausanne ont bien des raisons de se réjouir que l'Ecole hôtelière créée par la Société suisse des hôteliers, soit établie sur leur territoire.

Aussi est-ce avec beaucoup de plaisir et d'admiration que j'adresse à cette école, à l'occasion de son soixante-quinzième anniversaire, les vives félicitations et les vœux chaleureux de la Municipalité de Lausanne et du Conseil d'Etat, dont M. Debétaz, chef du département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, m'a prié de vous transmettre les messages.

Les félicitations que j'exprime maintenant ne sont pas de simples paroles de circonstance, aussitôt dites, aussitôt oubliées. Depuis sa fondation, l'Ecole hôtelière n'a pas cessé d'accomplir une œuvre particulièrement utile et très appréciée par les autorités locales.

Pour l'attester plus nettement encore, je peux me fonder sur le texte d'un préavis que la Municipalité de Lausanne a présenté au Conseil communal en octobre 1965 pour permettre l'agrandissement de vos bâtiments. Dans ce préavis, la Municipalité a déclaré expressément ce qui suit:

«Fruit de l'initiative privée, l'Ecole hôtelière est reconnue par les autorités cantonales et fédérales; le diplôme qu'elle délivre équivaut au certificat de capacité nécessaire pour l'obtention d'une patente pour l'exploitation d'un établissement public (hôtel et restaurant). Le caractère de cette école, la qualité de l'enseignement qu'elle dispense, sa contribution au renom de l'hôtellerie suisse et, par conséquent, le rôle qu'elle joue dans une branche maîtresse de notre économie en font sans conteste une institution d'intérêt général.»

Ce certificat souligne à la fois les mérites de la Société suisse des hôteliers, de la direction et du personnel enseignant de l'institution de l'Avenue de Cour et aussi des élèves de cette institution.

La Société suisse des hôteliers a eu, en particulier, le grand mérite – à une époque où la formation professionnelle n'était pas développée comme aujourd'hui – de se rendre compte à quel point il est de très grande importance pour les divers services des hôtels de pouvoir compter sur un personnel hautement qualifié et parfaitement stylé. Puis ayant, de sa propre initiative, créé une école pour

Suite page 6

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 vom 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 gegenwärtig pro Jahr rund 70 Millionen Pfund an Devisen 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 dem Gast 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 Durchschnittsstandards 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 Verkehrszentrale «Gastland Schweiz» gewann die goldene Medaille des Festivals; die silberne Medaille der italienischen Verkehrszentrale ENIT ging an den Städtefilm «Zürcher Impressionen», welcher im Auftrag der Verkehrsdirektion Zürich hergestellt worden ist, und schliesslich wurde dem populären, unter dem Patronat des Verbandes bündnerischer Berufsskilehrer 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 a 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 et 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 1/2 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'équivalent pas aux indemnités mensuelles minimums prévues, la différence doit être versée par le tenancier de l'établissement.

Dans les **établissements avec encaissement direct,** l'indemnité mensuelle minimum consiste en un salaire en espèces qui doit être versé par le tenancier 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 tenancier 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 cafetiers, restaurateurs et hôteliers et l'Union Helvetia 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 brossé 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 en français 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 quelles 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 quels 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 que jusqu'à présent une offre touristique qui, en certains cas, faisait peut-être preuve d'apathie, essayer de lui permettre de s'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.

L'on commença 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 grands programmes mis sur pied en Espagne et dans le sud de la France.

Puis, sur la base d'exemples judicieusement sélectionnés, l'on tenta de montrer comment l'on pouvait organiser un établissement hôtelier pour satisfaire des 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 ait pu s'affirmer, ce que le club Méditerrannée entreprend pour gagner à son idée un certain genre de touristes en leur apprenant à profiter vraiment de leurs vacances, quels étaient les secrets du succès des restaurants Mövenpick et comment un hôtel original à Losone s'était 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. Krippendorf, professeur, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme, tira des exposés et des discussions de cette journée, et nous rappelerons simplement, pour terminer, que, dans une allocution finale, M. H. Bircher, directeur de la S. S. H., insista 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 Personalrekrutierung zu befassen.

Ueber 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 Gastwirtschaftsgewerbe, PAHO, konnte zuhanden der endgültigen Beschlussfassung durch den Zentralvorstand bereinigt werden.

Zur Festlegung der Geschäftspolitik fand eine Aussprache mit der Leitung des Schweizerischen Wirtevereins statt. Herr Moren, Vizepräsident SWV, gab seinem Willen Ausdruck, die unter dem unvergesslichen 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 prit 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.

Un entretien a eu lieu avec les dirigeants de la Société suisse des cafetiers 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 Gastwirtschaftsgewerbe – Bessere Angebotsplanung durch Verkaufsdenken – 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 – Gastronorm und ihre Anwendung – usw.
Referent: Herr A. Trippi, Leiter des betriebstechnischen Beratungsdienstes des SHV, Bern

Diskussion – Die Referenten stehen Rede und Antwort

18.00 Uhr

Schluss der Arbeitstagung

Meisterprüfung in Basel

(SFG) Ueber das Wintersemester 1967/68 und das Sommersemester 1968 fand an der Allgemeinen Gewerbeschule in Basel ein Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung für Küchenchefs statt. Es nahmen daran 24 Köche und Küchenchefs teil. Das gesamte Unterrichtsprogramm von 120 Stunden wurde in wöchentlichen Kursnachmittagen von 3 Stunden Dauer durchgenommen. 16 Teilnehmer des Vorbereitungskurses entschlossen sich nunmehr, zur höheren Fachprüfung für Küchenchefs anzutreten. Nach Luzern und Zürich gelangt erstmals eine Prüfung in Basel zur Durchführung, und zwar wie folgt:

8. und 9. November 1968
Prüfung in den schriftlichen und mündlichen Fächern (1 1/2 Tage)

12. und 13. November 1968
Prüfung in den praktischen Arbeiten (2 Tage)

In entgegenkommender Weise stellt die **Allgemeine Gewerbeschule Basel** die Räumlichkeiten für die Abnahme der Prüfungen in den mündlichen und schriftlichen Fächern und das **Restaurant Mustermesse** 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.

Ehrung für eine langjährige Hotelangestellte

Wer letzthin in Wilderswil durch das Dorf ging, erblickte durch die Fenster des Hotels Bären einen schön gedeckten Tisch, beleuchtet von warmem Kerzenlicht. Es war der Abend zum Saisonschluss für das Personal und speziell gedacht zur Ehrung einer treuen, langjährigen Mitarbeiterin. Fräulein Marty Wyss aus Interlaken hat als Obersaaltochter während 10 Jahren die Hotelgäste im Speisesaal durch die lange Sommersaison hindurch betreut.

Fräulein Wyss ist aber auch Lehrmeisterin in ihrem Fach. Sie hat schon eine grosse Anzahl junger Leute in ihren Beruf eingeweiht und angelehrt; in den letzten Jahren auch solche, die durch das Schulhotel ihre Lehrzeit machen. Korrekt, streng und gut, versteht sie mit Geduld die Töchter anzuleiten zur exakten Arbeit, zum Denken und Vordisponieren, was im Service wichtig ist. Für diesen wertvollen Dienst beruflicher Ausbildung sei ihr besonders herzlich gedankt.

Auskunftsdienst

Nicht bestellte Inserate – unerwünschte Verkehrsreklame

Der Versand von Rechnungen für nicht bestellte Inserate wird vom Official Hotel & Resort Guide, Montreal 26, Quebec, Canada, weiterhin praktiziert. Den Hotels wird erneut ein gedruckter Inseratentext auf einem besonderen Formular unterbreitet, was den Anschein erweckt, es handle sich um ein bestelltes Inserat. Es empfiehlt sich, vor der Absendung des unterzeichneten «Gut zum Druck» sich zu vergewissern, ob jemals ein Auftrag erteilt worden ist. Ist dies nicht der Fall, so kann das Formular vernichtet werden. Unterzeichnung und Rücksendung des Textes würden als verbindlicher Auftrag gelten.

-o-

Publicité touristique indésirable (insertions non commandées)

L'«Official Hotel & Resort Guide», Montréal 26, Québec, Canada, continue à envoyer des notes pour des insertions non commandées. Des hôtels ont de nouveau reçu un texte d'insertion sur une formule spéciale qui donne l'impression qu'il s'agit d'une annonce commandée.

Il faut donc s'assurer, avant de renvoyer le «bon à tirer» signé, si vraiment une commande a été passée. Si ce n'était pas le cas, il faut s'empresser de détruire la formule, car la signature et le renvoi du texte constitueraient une commande ferme.

Drucksachen- und Materialverwaltung

In der «Hotel-Revue» Nr. 40 vom 3. Oktober 1968 brachten wir unseren Mitgliedern zur Kenntnis, das die Drucksachen- und Materialverwaltung, die der Treuhandstelle SHV AG in Montreux angegliedert war, sich nunmehr in der Geschäftsstelle des Schweizer Hotelier-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 Hotelier-Verein
Drucksachen- und Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31, **3011 Bern**
Postfach 3001 Bern
Telephon 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 paroissale 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.

M. P. Barraud présente ensuite à l'assemblée les principaux collaborateurs de l'Ecole. MM. P. Barakat, E. Wickenhagen et R. Wildermuth prirent la parole et un intéressant «brainstorming» mit fin à la manifestation.

Les 293 élèves qui sont entrés ce semestre à l'Ecole se répartissent ainsi: 129 étrangers, 126 Suisses et 38 fils de membres S. S. H. P. Bd.

100 Jahre Fachzeitschrift «Hotel-Restaurant»

Aus Anlass des 100jährigen Bestehens der ältesten deutschen Fachzeitschrift für Hotellerie und Fremdenverkehr – «Hotel-Restaurant» – erschien im Hugo-Matthaes-Verlag, Stuttgart, ein interessantes Jubiläumsheft mit erweitertem Umfang und graphisch ansprechender Aufmachung. Die Fachzeitschrift ist das offizielle Organ der deutschen Sektion der International Hotel Association. Zu jeder Zeit war es das Bestreben der Herausgeber, den Hotelier umfangreich über alle Belange der internationalen Hotellerie und des Fremdenverkehrs zu informieren. Das Jubiläumsheft bringt eine Reihe von Bild- und Textbeiträgen, die in der Themenwahl von der Gründung bis zum heutigen Tag reichen. Ein Artikel gilt Otto Caracciola, dem Besitzer des einstigen Hotels Fürstenberg in Remagen, der am 11. Juni 1869 mit 28 anderen rheinischen Hoteliers den «Internationalen Hotelbesitzer-Verein» mit Sitz in Köln aus der Taufe hob.

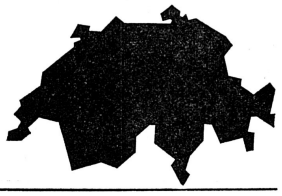
Sektionsvorsitzender Dr. Lotz übermittelt die Glückwünsche der Deutschen Sektion der IHA, Geschäftsführer Dr. Gerd Kühl schrieb den Beitrag «Unsere Zeitschrift als Instrument der Verbands- und Oeffentlichkeitsarbeit». Durch gute Fotos besonders bestechend sind nachstehende Aufsätze: Historische Gastlichkeit in der Schweiz (Richter, Luzern); Hundert Jahre französischer Fremdenverkehr (Bing, Paris); Wie Oesterreich zu einem der klassischen Reiseländer wurde; Belgiens Hotellerie; One Hundred Years Ago; Von Stockholm bis Malaga; Ein Jahrhundert Fremdenverkehr in Deutschland, sowie Artikel über Eisenbahnen, Post, Passagierschiffahrt und Flugzeugwesen. Richard Boelke schreibt über «Kochkunst – einst und jetzt».

Interessant, lehrreich und umfangreich ist auch der Fachteil der Festschrift, der mit der «Technik im Hotel», der «Küche im Hotel-Restaurant», der «Kochkunst im Wandel der Zeitgeschichte» und einem «Streifzug durch die Entwicklung der Küchengeräte in den letzten hundert Jahren» aufwartet. «Hotel-Restaurant – ein guter Freund seit hundert Jahren» wird seinem Ruf gerecht. Die farbige Schrift vereint lebendig gewordene Vergangenheit und moderne Grosszügigkeit in bester und schönster Weise. -al

Totentafel

Aus Brigels erreicht uns die Trauerbotschaft, dass unser früheres Mitglied **Johann Sebastian Caduff** vom Hotel Kistenpass in Brigels, am 30. Oktober im hohen Alter von 97 Jahren gestorben ist. J. S. Caduff war Mitglied für das Hotel Kistenpass von 1932 bis zur Uebergabe des Hotels an seinen Sohn Franz Caduff im Jahre 1954. Den Trauerfamilien sprechen wir auch an dieser Stelle unser herzliches Beileid aus.

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 ausgenützt 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 Südwesteuropa 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 Sommersaison. Im Winter ist hier jeder Verkehr stillgelegt, denn auch die Teilstrecke Oberwald–Realp der Furka-Oberalp-Bahn (FO) verharrt in dem ihr von den weissen Gewalten aufgezwungenen Winterschlaf.

Die jährlichen Defizite dieser rund 100 km langen Schmalspurbahn (Brig–Gletsch–Andermatt–Disentis und Zweiglinie Andermatt–Göschenen) rühren hauptsächlich aus dem Umstand, dass ein durchgehender Verkehr Brig–Disentis nur während rund vier Monaten möglich ist; ganzjährig betrieben werden die Strecken Brig–Oberwald und Realp–Andermatt–Oberalp–Sedrun–Disentis, 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 Imsand 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 des der Motor-Columbus AG im Einvernehmen mit der FO in Auftrag gegebenen, mit geologischen Untersuchungen verbundenen Vorprojektes 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. Haenni vom Amt für internationale Eisenbahntransporte, Staatsratspräsident Dr. W. Loretan, Grossratspräsident und Nationalrat Lehner, Ständerat Bodenmann, Nationalrat Dellberg, den Briger Stadtpräsidenten Dr. Perrig u. a. m.

Präsident Imsand erinnerte an den grossen Bundesbeitrag zur technischen Erneuerung der FO, mit der Bedingung zweckmässiger Massnahmen zur Sicherung des finanziellen Gleichgewichts dieses drei Gebirgskantone verbindenden Schienenstrangs. Das ist nach Auffassung der Bahndirektion und des Initiativkomitees nur durch einen rationellen durchgehenden Ganzjahresbetrieb möglich; ein solcher hat jedoch eine wintersichere Verbindung Oberwald–Realp und somit einen Furka-Basistunnel zur Voraussetzung.

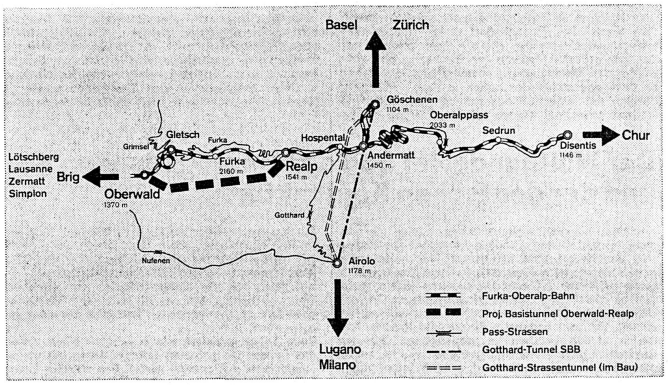
Sekretär Dr. B. Olsommer und Ing. A. Robert erläuterten das technische Vorprojekt, dessen in Frage kommende Variante bei einer Tunnellänge von 13,3 km mit einem Gesamtaufwand von 65,7 Millionen Fr. und einer Bauzeit von 5½ Jahren rechnet. Ständerat L. Danioth, Verwaltungsratspräsident der FO, bezeichnete 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 Ueberzeugung rechtfertige. Der Bericht und damit der Befund der bundesrätlichen Expertenkommission sei auf Jahresende zu erwarten.

Direktor Zehnder verspricht sich von einem ganzjährigen Transitverkehr 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 wintersüber 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 fahrzeitverkürzender Furka-Basistunnel werde besonders den Wintertourismus begünstigen, für den die schneesicheren Gebirgstäler Goms, Urseren und Tavetsch noch grosse Entwicklungsmöglichkeiten bieten. Die weitere Entvölkerung dieser Regionen könnte verhindert werden, und aus einer chronisch defizitären FO würde endlich ein selbsttragender Betrieb, dem als Querverbindung für Simplon–Gotthard wachsende Bedeutung zukomme.

Dass die Automobilisten einen auch dem Motorfahrzeugtransport dienenden Furka-Basistunnel lebhaft begrüssen, ergab sich aus dem ermunternden Votum 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 der militärischen Bedeutung der FO nach wie vor bewusst sei, somit auch des grossen Nutzens 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. **v.**

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 ins Oberland führte, machte gerne einen Halt in der freundlichen Stadt, die in so reichem 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 erlaben. 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 45jährigen Räumlichkeiten genügten nicht mehr, um den immer grösseren Zustrom von Reisenden aufzunehmen und entsprechend zu bewirten. 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 Hochbauabteilung des Kreises I der SBB in Lausanne ausgearbeitet wurde, die sowohl die grundrissliche Organisation, 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 bekannten Buffet-Terrasse zum heutigen Restaurant (Zähringerstube), das kleine Restaurant (Scherzligstube) und das Stübli. Erweiterung und vollständige Neugestaltung und Einrichtung der Küche, kalten Küche und Kühlräume. Einbau eines Treppenhauses mit Personenlift und der längst fälligen WC-Anlagen.

Die vier Hauptetappen

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.

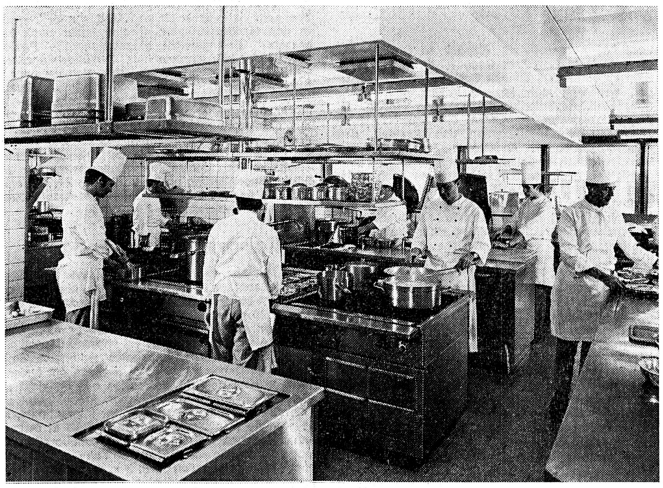
Nach dem ursprünglichen Bauprogramm hätten die neuen Räume anfangs Oktober fertig sein sollen. Nach dem erfolgten Abbruch zeigten sich aber einige unerwartete Schwierigkeiten, die eine Verzögerung verursachten.

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, heimeligen Räume wurde augenfällig, dass hier auf lange Sicht geplant worden ist.

Das neue Speiserestaurant, 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 Gastronorm-Einheitssystem konstruiert.

Zum Betrieb der neuen Räume sind zu den 60 bisherigen Angestellten zusätzlich 20 Köche, Kellner und Serviertöchter, Buffetdamen und Abwaschpersonal eingestellt worden.

Wenn in absehbarer Zeit das Office, die Buffetanlage und die Renovation im Erdgeschoss fertiggestellt 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! **er**



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

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 Bahnübergang unterhalb Bever ab, umgeht diese Ortschaft und reicht bis oberhalb des Bahnhofs von Samedan. Das Bündner Baudepartement hat sich nun entschlossen, diese Strasse im Vorwinter dem Verkehr zu übergeben.

Inzwischen hat die Bündner Regierung auch den Bau der 1,1 km langen neuen Strasse durch die 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. Dieses ist vom Kanton in ziemlich geradliniger Verbindung auf eine Länge von 2,2 km nordseits 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 Inangriffnahme dieser Strecke wird aber einstweilen verzögert.

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 stabilite dalla direzione dell'ente che cura i tre impianti per rendersi conto dell'incidenza dei mesi di punta nel reddito dell'azienda.

In estate, appunto per intensidicare l'attrattiva di questa montagna, si organizzano gite accompagnate. Nel Locarnese quest'iniziativa ha quattro o cinque anni e si sviluppa in due direzioni: verso Cardada, la Cimetta, il Pizzo Trosa, l'alpe di Bietri 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 certo i Locarnesi che approfittano di queste escursioni con guida ma i forastieri i quali, una volta per settimana, a 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 inerpicano sui sentieri sopra la Cimetta, raggiungono il Trosa, scendono a Bietri dove possono assaggiare i deliziosi formaggini e poi tornano o a Cardada o scendono fino a Mergoscia, che è il villaggio posto al 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 dov'è bello recarsi per trovarsi, un instante almeno, soli con se stessi.

•

Ma gli sforzi più cospicui si stanno compiendo, da qualche anno a questa parte, per valorizzare Cardada d'inverno, tant'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 acue del lago Maggiore, la miriade di qualità di fiori, il cliama 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 inizitative 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 pinette odorose offrono soddisfazione e gioia.

Se durante l'estate la frequenza giornaliera registra una media di 680 persone, oggi anche la media giornaliera invernale si avvicine 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 fattiva collaborazione di molti enti e privati, ecco sorgere Cardada con tutte le sue attrezzature.

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 da tempo Cardada dispone di un riuscito prospetto 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 la vacanze in un centro turistico con clima mite 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 dizzina 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.

Dal canto 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? E' auspicabile anche se naturalmente sarà difficile sfondare. Nessuno, in ogni modo, ritiene che pur con questa iniziativa si Voglia attribuire a Cardada e alla Cimetta un carattere d'importanze più forte di quello che in effetti questa «ministazione» 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. (G. P.)

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 budgetierte Ausgabenüberschuss ist bei weitem der höchste seit den Jahren des Zweiten Weltkrieges. Das Defizit in der Gesamtrechnung 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., der Anstieg der Einnahmen 401 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 Bundeseigenen 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 Voranschlag 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 Voranschlag 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 Celio, der Vorsteher des Finanz- und Zolldepartements, die Erschliessung zusätzlicher Einnahmen für unerlässlich. Dabei ist an eine Erhöhung der Warenumsatzsteuer und die Aufhebung des Wehrsteuerrabatts 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. 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 Inflationstendenz gerechnet werden müsste. Würden die benötigten 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 Bruttosozialprodukt, das voraussichtlich um 6,5% zunehmen wird. Weitere Expansionseffekte gehen von der recht bedeutenden Neuverschuldung aus, die eine Zunahme der monetären Nachfrage und des Geldvolumens bewirken wird. Angesichts der geringen Kapazitätsreserven unserer Wirtschaft und der bereits eingetretenen Belebung der Konjunktur könnten die vom Bundeshaushalt ausgehenden Expansionsimpulse die kaum erreichte Stabilisierung des Geldwertes erneut gefährden. Die Beseitigung des Defizits ist daher dringlich. F.

Der Welthandel im Sog der amerikanischen und der deutschen Konjunktur

Nachdem die Welthandelsumsätze infolge der damals in zahlreichen Ländern herrschenden Rezession von Herbst 1966 bis Herbst 1967 nahezu stagniert hatten, ist seither eine kräftige Expansion in Gang gekommen. Dieser Umschwung wurde massgeblich durch den Konjunkturaufschwung in den USA und in der Bundesrepublik Deutschland bestimmt. Die sehr expansive Fiskal- und Kreditpolitik, die in beiden Ländern im vergangenen Jahr zur Bekämpfung der Rezession getrieben wurde, hat zu einer Steigerung der Nachfrage nach Importgütern geführt und damit zahlreichen anderen Ländern vermehrte Exportaufträge gebracht. Da die britischen Importe – sogar in Dollars gerechnet – erstaunlicherweise auch nach der Abwertung weiter deutlich zunahmen, übten also die drei grössten Importländer einen expansiven Einfluss auf den Welthandel und die Weltkonjunktur aus. Dämpfende Effekte gingen hingegen von den Unruhen in Frankreich und den Zollsenkungen am 1. Juli aus, welche zu einer Verschiebung von Transaktionen ins zweite Halbjahr 1968 führten.

Boomartig schwollen im 1. Halbjahr 1968 die Einfuhren der USA an. Gegenüber dem 2. Halbjahr 1967 wuchsen sie mit einer Jahresrate von 39%, während die deutschen und britischen Importe gleichzeitig um 16%, bzw. 12% anstiegen. In den übrigen europäischen Ländern war das Einfuhrwachstum wesentlich geringer: Die Importe der EWG und der EFTA (einschliesslich Deutschlands und Grossbritanniens) nahmen nur um je rund 7% zu.

Die japanischen Einfuhren, die 1966 und 1967 sehr lebhaft expandiert hatten, stagnierten im 1. Halbjahr 1968 annähernd. Die Einfuhren aller der OECD angehörenden Länder zusammengenommen – das sind praktisch die Industrieländer der westlichen Welt – erhöhten sich im 1. Halbjahr 1968 gegenüber dem vorangegangenen Semester mit einer Jahresrate von 13%.

Beim Export erzielten wie üblich vor allem diejenigen Länder die grössten Erfolge, deren Inlandskonjunktur eher schleppend verlief. Das stärkste Exportwachstum verzeichneten im 1. Halbjahr 1968 Kanada, Japan, Italien, die Benelux-Staaten und die **Schweiz.** Zwar nahmen auch die britischen Ausfuhren gegenüber dem 2. Semester 1967 erheblich zu, doch reichte dies nicht aus, um die in diesem Zeitraum erlittene, starke Einbusse aufzuholen. Die Exporte Grossbritanniens waren daher – in Dollars gerechnet – nicht unwesentlich niedriger als ein Jahr zuvor. Die amerikanische Exportsteigerung blieb mit 8% gegenüber dem Vorsemester erheblich unter dem Durchschnitt aller OECD-Länder, der eine Jahresrate von 14 % erreichte.

Passivierung bei den USA und Grossbritannien

Die unterschiedliche Entwicklung von Ein- und Ausfuhren in zahlreichen Ländern hatte starke Veränderungen in den Handelsbilanzsalden zur Folge. Grosser Verlierer waren die USA, deren früherer hoher Ueberschuss auf einen unbedeutenden Rest zusammenschrumpfte. In die Liste der Gewinner reihten sich vor allem Japan, Kanada, Italien und die meisten übrigen Staaten Kontinentaleuropas ein, nicht zuletzt auch die **Schweiz.** Die britische Handelsbilanz besserte sich gegenüber dem Rekorddefizit im 2. Halbjahr 1967 nur geringfügig; der Fehlbetrag war aber sehr viel grösser als im 1. Halbjahr 1967.

In den Handelsströmen ist also leider noch kein besseres Gleichgewicht eingetreten. Die Position der Länder mit chronischem Zahlungsbilanzdefizit – USA und Grossbritannien – hat sich vielmehr im Aussenhandel noch verschlechtert. Im 3. Quartal 1968 trat allerdings eine leichte Erholung ein. – Die Entwicklungsländer vermochten nur wenig Vorteile aus der Belebung des Welthandels zu ziehen. Ihr Aussenhandel nahm weiterhin viel weniger stark zu als derjenige der Industrieländer. Dies dürfte nicht zuletzt an den zahlreichen Hindernissen wie Einfuhrkontingentierung und exorbitanten Zöllen liegen, welchen der Aussenhandel in der Mehrzahl dieser Länder unterworfen ist. F.

Krise der Käsequalität

Unausgeschöpfte Exportchancen

Als unlängst der amerikanische Präsident eine **Teilkontingentierung der Käseeinfuhr** verfügte, gelang es den schweizerischen Vertretern in Washington, sozusagen in letzter Stunde eine für unser Land vorteilhafte 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 bereiteten, bewegen sich beträchtlich 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 schweizerische Exporteur 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 Sekundaware** (Schmelzrohware) im Rahmen der amerikanischen Einfuhrregelung denkbar **schlecht** wegkommt. Der Export dieser Käsequalität (deren Exportwert weit unter 47 Cents liegt) war indes in früheren Jahren faktisch bedeutungslos, weswegen 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 Sekundaqualität erstmals denjenigen an erstklassigem Hartkäse dorthin übertroffen haben. Die wenig erwünschte Wendung ist teilweise dem Umstand zuzuschreiben, dass durch die Neuordnung der Milchwirtschaft innerhalb der EWG mit ihren kräftigen Abschöpfungen die Lieferung unterpreisiger Sorten nach den Ländern des Gemeinsamen Marktes merkbar behindert wird. Gleichzeitig zeigt sich im Inland ein **wachsendes Angebot an Sekundaware bei ausgeprägtem Mangel an erstklassigem exportfähigem Hartkäse:** Gegenwärtig liegen in der Schweiz rund 3500 Tonnen Schmelzrohware auf Lager, was weit mehr ist, als unsere einheimische Schachtelkäsefabrikation aufzunehmen vermag.

Begreiflicherweise empfinden die schweizerischen Milch- und Käseproduzenten den Umstand, dass Amerika künftig als Absatzraum für unterpreisige Ware praktisch ausfallen wird, als **ihren Interessen abträglich,** und dies um so mehr, als auch anderwärts der Ausfuhr von Sekundaware neue Behinderungen drohen. Vor die Wahl gestellt, den amerikanischen Markt für schweizerischen Qualitätskäse zu erhalten oder auf dem Wege einer Globalkontingentierung statt dessen etwelche Erleichterungen für den (den normalen Handelsströmen keineswegs entsprechenden) Export unterpreisiger Sorten einzuhandeln, lag selbstverständlich auf der Hand, dass sich die zuständigen Bundesstellen für die bestmögliche Sicherung der **traditionellen** Absatzwege entschlossen. Zu bedauern ist freilich, dass **mangels ausreichenden Angebots** an erstklassigem Exportkäse zurzeit gar keine Aussicht besteht, die dank der amerikanischen Einfuhrregelung erweiterten Ausfuhrmöglichkeiten wirklich auszuschöpfen. Schuld an dieser misslichen Lage trägt die einheimische Milch- und Käseproduktion, die im Zeichen der Absatzgarantie und des Preisschutzes **die Qualitätserhaltung und -verbesserung mehr und mehr vernachlässigt hat.**

Zum Beispiel zeigt sich, dass unzureichende Milchqualitäten, die lediglich zur Kälberaufzucht und -mast geeignet sind, im Zeichen der Ersatzfutterverwendung immer wieder in die Käsereien gelangen, ohne beizeiten von der Kontrolle entdeckt zu werden. Auch der übermässige Kraftfutterverbrauch ist kaum dazu angetan, Qualitätsmilch hervorzubringen, wie sie zur Produktion von exportfähigem Hartkäse benötigt wird. Ebenso wirft die durchaus erforderliche und erwünschte Rationalisierung der Käsefabrikation mancherlei Qualitätsprobleme auf, die am ehesten und besten von grösseren Käsereibetrieben gelöst werden könnten; einer Betriebskonzentration stehen aber verschiedene Vorschriften der geltenden Milchordnung und der darauf beruhenden Reglemente und Regulative entgegen. Um die derzeitige **Krise der Käsequalität** (dieses harte Wort stammt von alt Bundesrat Wahlen), zu überwinden und solcherart unsere Exportmöglichkeiten zu erhalten und zu erhöhen, scheinen **besondere Anstrengungen unerlässlich.** Sie werden nur dann zum Erfolg führen, wenn es gelingt, das Qualitätsrisiko, das heute hauptsächlich bei der öffentlichen Hand und der Allgemeinheit liegt, den natürlichen und normalen Anforderungen des Marktes entsprechend wiederum auf die Milch- und Käseproduktion abzuwälzen. i.

Collaboration aérienne

Dans l'histoire du trafic aérien, la Suisse et la Scandinavie sont en quelque sorte des oiseaux rares. Elles ont été les premières à faire dépasser le stade de simple projet, à la collaboration étroite entre les compagnies aériennes de plusieurs pays. La communauté qu'elles ont créée est vivante et fonctionne sans frictions. Les compagnies nationales de la Suède, du Danemark et de la Norvège ont fusionné sous le nom de SAS, entreprise qui, en vingt ans d'existence, a pris un bel essor. Franchissant une nouvelle étape du rapprochement international, sur le plan de la navigation aérienne, **SAS** et **Swissair** concluaient en 1958 un accord de collaboration. Cet accord, rappelle «la dépêche de l'air», a été récemment prorogé jusqu'en 1978. Il a, de toute évidence, procuré aux deux partenaires des avantages appréciables. A l'heure de l'augmentation constante du prix des matériaux et de l'entretien technique, une telle entente, visant à assurer une répartition judicieuse du travail entre les partenaires, une rationalisation et une standardisation adéquates, offre la possibilité de réduire sensiblement les dépenses. La mise en service des appareils de transport géants, des **Jumbo-Jets,** qui s'annonce, place toutes les compagnies devant de nouvelles charges et toute une série de problèmes épineux. Des appareils de la grandeur du **Boeing 747** coûtent, avec les pièces de rechange, près de cent millions de francs. Leur acquisition ne se fait, par conséquent, qu'en nombre relativement réduit, ce qui renchérit évidemment l'exploitation technique. Swissair et SAS, qui ont commandé deux de ces machines, recherchent dans le cadre de cet accord, une standardisation poussée au maximum, non seulement en matière d'entretien mais également pour ce qui est de l'équipement des appareils. Par la suite, la compagnie néerlandaise KLM, qui va de son côté introduire trois Boeing 747 dans sa flotte aérienne, s'est jointe à cet accord de collaboration concernant les Jumbo-Jets.

Les Scandinaves n'envisagent pas pour l'instant d'utiliser la capacité de chargement des Jumbo-Jets pour transporter un nombre maximum de passagers. Des 490 sièges théoriquement possibles, on se contentera de quelque 360 places disponibles pour les passagers, de telle manière qu'il sera ainsi suffisamment tenu compte de leur confort. Naturellement, la possibilité de chargement, qui varie entre 45 et 50 tonnes, offre un attrait supplémentaire pour le transport du fret. Le système des containers et des palettes, et l'automatisation dans la manutention des marchandises, telle qu'elle est déjà pratiquée en Suisse et en Scandinavie, deviennent de plus en plus, compte tenu des quantités de marchandises, une nécessité absolue.

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 allzuoft 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 um so unerfreulicher, als sich die Bauersame eines weitgehenden **staatlichen Schutzes** erfreut. Für alle ihr wichtigen Agrarerzeugnisse besteht eine **staatliche Garantie für Abnahme der Produktion** zu einem ebenfalls **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 780 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 unter Ausnützung der Absatz- und Preisgarantie die **Milchproduktion** von Jahr zur Jahr ausgedehnt, ohne Rücksicht darauf, ob die Milcherzeugnisse auch entsprechend den Produktionspreisen verkauft werden können. Schliesslich ergab sich aus der Ueberproduktion 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 vermochten nicht die erwartete **Lenkung,** das heisst Begrenzung der Milchproduktion, zu erwirken.

Nicht nur bei der Milch, sondern auch auf vielen andern 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 Rückganges der landwirtschaftlichen Bevölkerung auf. Betrug ihr Anteil an der Gesamtbevölkerung im Jahre 1920 noch 20,3 Prozent, so machte er bei der Volkszählung von 1960 nur noch 11,4 Prozent aus! Im Jahre 1960 erreichten die landwirtschaftlichen Berufstätigen noch 15,2 Prozent der Gesamtzahl der Berufstätigen, heute dürften es nur noch rund 9 Prozent sein.

Mit Stolz weist die Landwirtschaft auf die erwähnte **Produktionsausweitung** hin, die ohne Zweifel eine grosse Anstrengung aller Kräfte erforderte. Sie bringt aber nicht eitel Freude, wie wir gesehen haben. Dies kommt daher, dass wohl **mehr erzeugt** wird, dass aber die **Preise** der Produkte hoch bleiben.

Die Produktion steigt, aber die Produktivität verbessert sich nicht.

Zwischen diesen zwei Begriffen, welche in der Landwirtschaft einander gleichgesetzt werden, besteht **ein wesentlicher Unterschied.** Wenn ein Industrieller seinen Betrieb modernisiert, neue Maschinen einstellt, und damit Kapital investiert, so tut er dies, damit die Konkurrenzfähigkeit seiner Produkte steigt. Nehmen wir ein Unternehmen, das Schuhe herstellt. Die Rationalisierung des Betriebes lohnt sich nur dann, wenn die

Produktionseinheit, also hier ein Paar Schuhe, nach der Umstellung billiger zu stehen kommt

als vorher. Stellte sich der Erzeugungspreis vor der Modernisierung auf 15 Fr., so beträgt er jetzt vielleicht nur noch 10 Fr. Damit wird die Stellung dieser Marke auf dem Markt

günstiger, sie kann billiger angeboten werden und der Umsatz nimmt zu.

Die Investitionen haben sich gelohnt, das Unternehmen steht gekräftigt da! In der Landwirtschaft aber wird die Produktion ausgedehnt, ohne Rücksicht auf die Kosten, da man sich darauf verlässt, dass die vom Staat **garantierten Preise und Abnahme** der Produktion anhält. Dieses System,

ohne Rücksicht auf die Aufnahmefähigkeit zu produzieren,

hat zu den wirren Verhältnissen auf dem Milchmarkt geführt, wo der Bundesrat kürzlich grundsätzlich eine Kontingentierung der Milchproduktion beschloss, da die riesigen Aufwendungen für die Verlustdeckung nicht mehr verantwortet werden können.

Ueber die Begriffe «Produktivität und Produktion» äusserte sich Bundesrat Schaffner in der Frühjahrssession des Ständerates. Er erklärte, die

Verwechslung von Produktion und Produktivität sei die grosse Tragik der Landwirtschaftspolitik.

In den letzten Jahren habe hier eine betriebswirtschaftliche Betrachtungsweise gefehlt. Der Bund sei für diese Unterlassung mitverantwortlich. Nicht der gemäss Landwirtschaftsgesetz kostendeckende Preis müsse die Landwirtschaftspolitik beherrschen, vielmehr habe im Gegenteil der **erzielbare Preis** die Kosten zu bestimmen, die für die Herstellung der Produktion des Produktes eingesetzt werden dürfen. Wenn wir Siegesmeldungen über hohe Hektarerträge verbreiten, dann sei nicht gesagt, dass im Einsatz von Arbeit und Kapital ein Optimum erreicht worden sei. Die Bauern seien bis jetzt immer wieder aufgefordert worden, mehr zu produzieren, **ohne auf den Preis Rücksicht zu nehmen.** Diese Konzeption sei überfahren worden, und es zeige sich, dass wir nichts getan haben, um eine Generation von Agrarwissenschaftern heranzuziehen, welche die **betriebswirtschaftlichen Grundlagen** kennt. Diese harten Feststellungen des Chefs des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements dürften da und dort die Gemüter bewegt haben. Ob wohl die neue Generation herangebildet wird? hs

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 «Equipement–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 que 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 tirent ou peuvent tirer profit du tourisme puisque ce dernier intéresse 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 coordoner 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 récemment appelé un article particulièrement bien rédigé paru dans «Visages de France» Revue mensuelle du commissariat général au tourisme?
Ne doit-on pas d'abord laisser la liberté de direction, aussi bien aux syndicats d'initiative régionaux ou 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 propreté et l'honnêteté). Nous doutons fort que l'on puisse «commercialiser» l'accueil hôtelier. Sa vitalité ne peut se rénover 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'a 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

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	1967	1968	Diminution en nombre:	Diminution en %
juin	230 070	125 350	–104 720	45
juillet	273 430	223 690	– 49 740	18
août	257 200	231 720	– 25 480	10
trois mois:	760 700	580 760	–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'affluence du trafic étranger dans la capitale. Les troubles de mai et de juin ont si gravement atteint le tourisme itinéraire et sédentaire de la France que les pronosties 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 étrangers 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 que constituent le salon d'automobile, l'équip'hôtel, le salon de l'information, etc. W. Bg.

L'hôtellerie mexicaine après les Jeux Olympiques

Ces dernières années le Mexique a concentré toutes ses forces sur l'organisation des Jeux Olympiques et un plan de développement hôtelier élaboré par le département mexicain du tourisme au cours de la deuxième moitié de 1967 est resté en souffrance. Il vient de reprendre vie, car on se rend compte qu'il ne peut être ajourné plus longtemps en raison de l'augmentation massive des touristes étrangers visitant le Mexique. En 1967, ce pays a hébergé plus de 1,3 million de touristes et l'augmentation annuelle est de l'ordre de 10 %, moyenne qui risque de s'accroître en raison de l'intérêt que les Jeux Olympiques ont provoqué dans le monde à l'égard de la culture, de l'histoire et des beautés naturelles de ce pays.
Un plan mis sur pieds par le chef du département 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 mettait 1500 chambres à disposition. Enfin certains centres touristiques et industriels souffrent – selon les constatations d'experts mexicains – d'une pénurie d'hôtels. AB

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 déroutage 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 à diminué de 11,8 pour cent pour le même exercice. Dès lors, ou les hôtels augmentent leurs 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 chambres augmente plus rapidement que le nombre de nuitées, il est inévitable que les prix haussent, ou que des hôtels se trouvent en difficulté. Il est possible que certains choisissent une voie moyenne et pour tenter d'augmenter la demande, diminuent leurs prix. Mais l'implacable logique surgit: ils doivent ou diminuer la qualité des services, ou se déclasser, ou consommer leur propre substance.
Il est facile pour un journaliste de dénoncer les carences d'autrui, mais dans ce cas, le reproche est 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 solidement fondées. Rien ne dit que l'introduction des avions gros porteurs modifiera profondément l'occupation hôtelière. Qu'on se souvienne des prédictions pour l'afflux de clients d'hôtels pour ce tout «gros porteur» qu'était l'Expo 1958 et du cruel et coûteux désappointement qu'elles provoquèrent. Devrait-on construire des hôtels pour qu'ils aient le sort des «motels» du Centenaire de l'époque? En fait, la rapidité des transports détruit autant de possibilités de nuitées qu'elle en crée. Les T.E.E., par exemple, appartiennent 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'Atlantique 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 «gros 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 «gros porteurs».

Projet touristique sur la côte méridionale du Portugal

Un projet touristique portugais, mis en train récemment par la société «Prainha Emprendimentos Imobiliarios S. a r. l., envisage la création près de Portimao (sur la côte méridionale du Portugal, à une trentaine de kilomètres à l'est du Cap St-Vincent, à l'extrémité 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'habitations permanentes. Ce village aura un centre d'affaires avec restaurant et piscine. Les locataires jouiront de l'avantage d'une plage sableuse 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 geradezu revolutionäre Formen annehmenden Umbruch. Die Vortrupps dieser Revolution sind bereits zur Stelle und ein von starken kommerziellen Kräften und bedeutenden Finanzinteressen gesteuerter gewaltiger organisatorischer Umschwung ist die Parole des morgigen Tages.
Diese angedeutete Revolution, die von Experten der Branche mit dem Einbrechen der Jumbo-Jets in die Domäne der Massentransporte verglichen wird, ist das Hauptthema eines internationalen Kongresses der sogenannten Reso-Organisation als einem Zusammenschluss skandinavischer Reisebüro-, 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 begegnen kann.
Vorsitzender der «International Federation of Popular Travel Organization» (IFPTO) ist Direktor Walter Figdor, Chef der RUEFA als österreichischem 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 führte Direktor Enoksson die gigantische westdeutsche Postorderfirma Neckermann und deren Einbruch in das Reise- und Freizeitgestaltungsgeschäft an. Obwohl die etablierten deutschen Reisebüros lange Zeit hindurch versuchten, diese Neckermann-Tätigkeit zu boykottieren, erfreute sich Neckermann beinahe beispielloser Erfolge. 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 ausgebaute Organisation und einen riesigen Kundenkreis, der aus sich selbst bedienenden potentiellen Paketreisenkonsumenten besteht.
Aber auch Unternehmen eines gänzlich anderen Typs haben bereits damit begonnen, sich in dieser, ihrer normalen Betätigung so fern liegenden Reise- und Freizeitgestaltungsbranche zu engagieren. So wurde bekannt, 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 Rotschildbank, keine Kosten gescheut, grosse Aktienposten namhafter Reisebüros aufzukaufen, um diese Unternehmen unter ihre Kontrolle zu bekommen. Hier ist der Club Mediterranée ein bezeichnendes Beispiel. Die Rotschilds haben durch ihre Bank diesen Reisebürokonzern und dadurch eine Reihe Freizeitdörfer, Hotels und Reisebüros in ihrem Besitz.
Der amerikanische Diner's Club soll ebenfalls planen, sich in der Reisebüroindustrie zu engagieren, in die er teils direkt und teils auf dem Weg über assoziierte Unternehmen gewaltige Kapitalien zu investieren gedenkt. Hierdurch ist ein gigantischer neuer amerikanischer Reisekonzern im Entstehen. Aehnliche 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 kaum Beschlüsse gefasst werden dürften, so erhoffen sich doch Reso und deren Schwesternorganisationen durch die Diskussion das Auffinden von Wegen, deren Beschreiten es ihnen wenigstens im Augenblick erlaubt, mit dieser neuen Situation fertigzuwerden.

Dr. Gerhard H. E. Meissel

Ueber die Reisegewohnheiten der Deutschen

Touristen vermissen Spezialitäten in Hotels und Gaststätten

Leider reicht das jährlich veröffentlichte Zahlenmaterial über die Reisegewohnheiten, vor allem aber über die Motive und Verhaltensweisen der Urlaubsreisenden, für die am Tourismus aus wissenschaftlichen, kommerziellen und ideellen Gründen Beteiligten nicht aus, um daraus exakte Schlüsse zu ziehen. Mit Bestimmtheit lässt sich sagen, dass die Zahl der westdeutschen Bundesbürger mit Auslanderfahrung ständig zunimmt. 53 Prozent aller Bundesbürger sind bis dato einmal im Ausland gewesen.
Die Reiseintensität lag, so stellte wenigstens der deutsche Reisebüro-Verband fest, 1967 mit 36 Prozent um 3 Prozent niedriger als 1966. Am reisefreudigsten sind die Akademiker, sie führen in der Urlauberskala mit 76 Prozent. In den gesamten Ferienkuchen teilen sich die in Grossstädten Lebenden mit 53 Prozent, die 20- bis 29jährigen stellen 41 Prozent, männliche Reisende sind es 39 Prozent. Frauen leben im Urlaub grosszügiger als Männer, doch erscheint es 60 Prozent des weiblichen Geschlechts problematisch, ohne männlichen Schutz zu verreisen. Nach 60 Jahren Emanzipationsbestrebungen eigentlich ein trauriges Fazit! Angestellte und Beamte liegen lieber am Strand als die Klasse der Arbeiter; Intellektuelle spielen nicht so gern mit Kindern wie ehemalige Volksschüler. An erster Stelle bei allen Bildungsschichten steht das Bedürfnis nach Ruhe und Schlaf – der Prozentsatz liegt durchgehend bei allen Berufen, Verdienstschichten und Altersgruppen über 50 Prozent.
Interessant sind in diesem Zusammenhang auch die Ansichten der Bevölkerung über die Arten der Verkehrsmittel. 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 von den Busunternehmern durch grösseren Komfort endlich ein Vorurteil abgebaut werden.
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 Reisegewohnheiten und werteten den Einfluss einer Auslandreise auf die nationale Vorstellung. 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 stehen nur die Tatsachen, dass häufiger gereist 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.

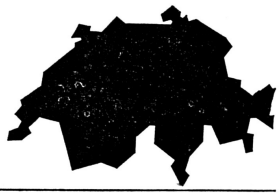
Die Favoriten unter den ausländischen Zielländern befinden sich in einem stetigen Wechsel. Der Individualtourismus hat zugenommen, die Dauer der Inlandreisen ist kürzer geworden, und jeder Zweite verreist im Juli oder August. Die gewünschte Entzerrung der Hauptsaison ist nicht eingetreten. Nach der Aussage 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 Weltoffenheit der internationalen Speisekarte gesagt, doch suchen die Gäste auch hier nach dem Typischen des Landes, das sie besuchen. Die Touristenbilanz eines Landes bessert sich mit der Vielzahl des Gebotenen; dass dabei Speisen und Getränke mit an erster Stelle stehen, ist selbstverständlich. Hier liegt eines der Erfolgsrezepte, die Gästezahl 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 Uebervorteilung ausgeschlossen sind. Oft wird das mit Kleinigkeiten 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

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'adaption 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 échelonnements 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-couvert étant de 1 M2 à 1,50 M2.

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-charges à proximité des services. Nous n'insisterons jamais assez 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 élargie. 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'avèra 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 exigèrent 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 vieil 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'adaption 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 stimulera la vocation et la formation hôtelières chez eux.

En ce qui nous concerne, notre première expérience de ce genre eut pour théâtre la Grèce. Douloureuse, amère expérience devrais-je dire, dans laquelle les partenaires ne donnaient 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 coûtât puisque nous n'étions pas traités avec les mêmes égards, toutes les clauses qui nous y liaient.

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 bénéficions 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, ne 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 soulignerons jamais assez l'économie considérable réalisé 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:

- Créstion, s'ils n'existent 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.
- 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 contrôle, à faciliter par son intervention la solution de toute dissention 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.

Chaînes 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'élargit 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 possèdera 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 décision éclairée. Le propre de son activité déterminera le développement de la compagnie.

Une autre solution de rechange consiste à créer un «Pool» d'étude, dans un but et 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 sans 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 enregistré 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 démode 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 devancées par de nouvelles techniques. S'actualiser 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 distinguera ensuite par sa compétence et sa rapidité à retransmettre les ordres et désirs particuliers du client.

A l'échelon de l'hôtel, bon goût et discrétion domineront 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.

La politique de l'information et de la prospective fera l'objet de budgets soigneusement pensés, 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 procédés – 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, a son 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 magistralement analysé et défini cet art consommé du «maniement» 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'on le conçoit actuellement. Persuadé 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 arrêterai 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 pour 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'exploitation 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

Fin de page 1

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 subsides pendant quelques années. Mais, dès que la situation financière fut rétablie, en 1952, le Conseil de l'Ecole a spontanément renoncé à ces appuis 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 constamment 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 spécialistes 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 1 fr. 80. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 33 fr., six mois 20 fr. 50, trois mois 11 fr. **Pour l'étranger** abonnement direct: douze mois 42 fr., six mois 25 fr., trois mois 14 fr.

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

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

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

Die Städte und der künftige Fremdenverkehr

Schluss des Artikels von Dr. Kämpfen aus Nr. 44

Städte sollen auch im Zeitalter des Ueberschallfluges 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 Verkehrszentrale, 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 mitzuberücksichtigen. 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 Uebernachtungshalt einschalten, doch selten bleibt einem auch nur der Name der betreffenden Ortschaft in Erinnerung. Wie ein Ei dem anderen gleichen sich diese Towns mit den Motels und Einkaufszentren an der Peripherie, mit einer Flut von Tanksäulen, einem Gewirr von Drähten und Telephonstangen.

Wie aber unsere kleinen Gemeinden an den grossen Fremdenstrom heranbringen?

Einmal wohl durch eine noch bessere Propagierung der Schweiz als dem Land der ausgezeichneten Nebenstrassen, auch mit einer noch besseren Dokumentation und Orientierung des Gastes mittels Kunstführern, Ereigniskalendern und Sonderbroschüren, 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 Gästereservoirs öffnen. Mit Genugtuung stellt man fest, dass solche kombinierten Angebote von Städten, etwa durch Lausanne und Montreux, in letzter Zeit auf den Markt gelangen.

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

einmal dieses Bild der Alltagsschweiz vermittelt, öffnen wir unserem Gast weit die Tore zu unseren Erholungsräumen, Feriengegenden, Seen und Berglandschaften.

Sei ihm auch der Weg zur Gesundheit und zum Sich-selbst-Sein gewiesen! Vor bald acht Jahren hat die Schweizerische Verkehrszentrale ihr Werbeprogramm «Reise durch Europa, raste 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 zur alten Sommerfrische, aber auch nach eigener körperlicher Betätigung suchte und verlangte. Diesem Werbekonzept wurden jährlich durch Untertitel 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 «Bergluft macht schlank», und: «Die Alpen werden in 60 Millionen Jahren abgetragen sein, nützen Sie die Zeit!» **«Nehmen Sie sich Zeit (lies 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, Oesterreich empfiehlt Erholungsdörfer, die Adria will ihre Meerbäder entlärmen, Grossbritannien empfiehlt Touren «by bicycle». Moderne Rummelplätze, früher als «appetizers» offeriert, empfehlen sich jetzt als «tranquillizers». Weltweit nehmen die Klagen des Menschen zu, der der uniformierten Gesellschaft entrinnen will: der Automobilismus führe zum Immobilismus, die persönliche Bewegungslosigkeit nehme – paradoxerweise – mit der grösseren mechanischen Beweglichkeit zu; wir seien Hypokinetiker, 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 «Sitzungskrankheit» 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 ungenutzten 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 Verfassungsartikels 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 Stimulans für privatwirtschaftliche Selbsthilfebestrebungen wirken soll.

Die Aufgabe des schweizerischen Fremdenverkehrs und namentlich der Fremdenverkehrswerbung wird also, zusammenfassend, sein: die von den rascheren Verkehrsmitteln herangebrachten Massen, einmal bei uns eingetroffen, in eine Masse der Individualisten aufzulösen. Den Uebergang von der Reisekonfektion zur Masskonfektion, ja zur Reise nach Mass herzustellen, ist eine Aufgabe höheren Schwierigkeitsgrades, 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, den bei ihr eingetroffenen Supersonic- oder Düsentouristen 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.

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 in Hotels nach freier Wahl, 2 Coupon-Abonnemente, gültig auf allen Bergbahnen und Skiliften, 6 halbe Tage Skiunterricht, unbeschränkte Benützung der Engelberger Autobusbetriebe und eine Sauna inbegriffen.

Neues Hotel garni

Das Hotel garni «Hostatt» wird im Dezember eröffnet. Mit 28 Betten wird es das grösste Garni-Hotel in Engelberg sein. Die Familie Walter Häcki-Barmettler hat das Hotel im Chaletstil bauen lassen, der eine heimelige Atmosphäre ausstrahlt.

Abbruch und Neubau des Waldhaus Bänklialp

Wer vor Jahrzehnten einen gemütlichen und urchigen Abend erleben wollte, der besuchte das Waldhaus Bänklialp. Das Waldhaus hat auch in den letzten Jahren seinen Reiz nicht verloren, jedoch entsprachen die Fremdenzimmer nicht mehr den Anforderungen, die heute an eine Fremdenpension gestellt werden.

Ein Engelberger Bauunternehmer hat das Haus käuflich erworben, liess es abbrechen und ist heute mit dem Bau der neuen Pension Bänklialp beschäftigt. Aeusserlich 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

Dieser Tage wurde mit dem Bau eines Hallenschwimmbades begonnen. Dank der Initiative einer Gastwirtschaftsfamilie wird der Kurort Engelberg **ab Mitte Januar 1969 über ein Hallenschwimmbad im Eienwäldli verfügen.**

Das Schwimmbecken 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 erstmals beleuchtet und ermöglicht das Skifahren bei Nacht.

Curling-Kunsteisbahn

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

Der Bau einer Hallen-Kunsteisbahn mit einem Eisfeld von 30 x 60 m wird seit zwei Jahren ernsthaft geprüft. Nachdem die Generalversammlung des Kur- und Verkehrvereins Engelberg im September dieses Jahres eine teilweise Ueberbauung 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 Wasserskiverbandes; 30. Januar bis 2. Februar 1969: 17. Wintertagung der Vereinigung für freies Unternehmertum; Mitte März 1969: Kongress des internationalen Penathlon-Club («Die Sicherheit des Skiläufers – Probleme des Skisportes»).

Saas Fee plant neue Luftseilbahn

Bei rund 478 000 Logiernächten (1967), wovon mehr als die Hälfte auf die Wintersaison entfallen, sind die bestehenden sportlichen Transportmittel im sich rasch entwickelnden Saas Fee überfrequentiert. Dies – und die für Saas Fee topographisch bedingte kurze Sonnenscheindauer Dezember–Februar haben die Skischule und den Hotelierverein Saas Fee bewogen, das in jenen Wintermonaten weitaus sonnigste Gebiet, Hannigalp-Mellig, durch eine 870 m lange Luftseilbahn rasch und bequem zugänglich zu machen. Sie ist als Kleinkabinen-Umlaufbahn mit einer Stundenkapazität von 750 Personen projektiert.

Die Talstation soll in die Nähe der unlängst erweiterten grossen Parkplätze zu liegen kommen. Die nach Ueberwindung von 480 m Höhenunterschied zu erreichende Bergstation auf 2300 m ü. M. wird Ausgangspunkt verschiedener Skiabfahrten sein, deren eine bis Saas Grund führt. Vorgesehen ist auch eine 3,5 km lange Schlittelbahn. Mit zwei die Luftseilbahn ergänzenden Skiliften werden sich die Gesamtkosten laut Zeichnungsprospekt des Initiativkomitees auf rund 2,73 Millionen Fr. belaufen. Das von der Gemeinde begrüsste Projekt soll bis Weihnachten 1969 betriebsbereit verwirklicht sein.

v.

Befriedigende Sommerfrequenzen in Gstaad

Vom Mai bis September wurden in Hotels in Gstaad total 49 506 Logiernächte erzielt. Das ergibt trotz relativer Einbusse durch den verregneten August rund 500 Logiernächte **mehr** als in der gleichen Zeitspanne des Vorjahres. 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 behördlicherseits die Bewilligung nunmehr vorliegt, wird Gstaad im kommenden Winter wie in frühern Jahren wieder einen Héliport ausserhalb des Kurortes etabliert haben, der sowohl für Ski-, Passagier-, Taxi- und Verunfallten-flüge 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 Spezialskiwoche** und der Alpenclub Gotthard, Zürich, die **Osterskitage** als Fortsetzung des Erfolges vom vergangenen Jahr.

P. V.

Thurgau

Höchstens drei Betriebswegweiser am gleichen Ort

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

Olympiade der Köche

Ueber diese wichtige Grossveranstaltung wurde unter dem Titel «Schweizer Köche 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 vorenthalten möchten. (Redaktion)

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

An der Internationalen Kochkunstausstellung 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 mitkonkurrierte, 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-Pätissier Josef Bürgi: Goldmedaille und Ehrenpreis. Artino Demarchi: Goldmedaille und 1. Preis im Sonderwettbewerb. Helmuth 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 «Goldenen 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 Kochkunstausstellung in Frankfurt am Main und kehrte nicht mit leeren Händen in die Schweiz zurück. Der Delegation gehörten an:

Hans Tschumper, Haco AG, Gümligen, als Equipenchef; Hans Schnetzer, Restaurant Casino, Bern; Ernst Weyermann, Hotel Schweizerhof, Bern; Robert Delaquis, Inselspital, Bern; Jürgen Paetsch, Gasthof Kreuz, Wohlen BE, und Hugo Wey, Transferküche, 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 Arbeitgeberschaft für die gewährte Unterstützung, worauf der Vorsteher des Polizeidepartements, Regierungsrat Hauser, der ermächtigt ist, einen Zwanzigstel der Patenttaxeneinnahmen für Zwecke der Berufsbildung zu verwenden, mit sichtlicher Freude 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 Basel der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe überbrachte Vizepräsident Stöcklin, Oberkellner im Hotel Drei Könige, während der Präsident des Basler Hotelier-Vereins, P. Götzinger, der Amicale in Anerkennung der hervorragenden Leistung ihrer Kochequipe ein gediegenes Geschenk für den Stammtisch in Aussicht stellte.

Die Medaillengewinner in alphabetischer 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 Fährima; Werner Lüdin, Euler & Grand Hotel; Victor Marx, Restaurant Zoologischer Garten; Hans Reist, Flughafenrestaurant Basel/Mülhausen; Emil Wälti, Bahnhofbuffet SBB.

ap.

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!

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)
	Genève	**Lausanne**	**St. Gallen**
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)	
Frühling/ Printemps 1969	31. März bis 12. April (2 Wochen)	29. März bis 14. April (2 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)	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 Wintersportler weiterhin an der Kette», et dû 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'aviation, les agences de voyage et les organisations touristiques ont été fort 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 quelles 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 moyans de transport ou des facteurs tel qu'un enneigement 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 le prix d'un 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 hôtes 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 hôtes 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 ici les raisons, mais ce pays constitue pour nous un concurrent que nous ne devons pas sousestimer. En outre, une autre concurrence nous menace dans ce domaine: c'est l'offre accrue de «Winter Sunshine Holidays» 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'été – 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.

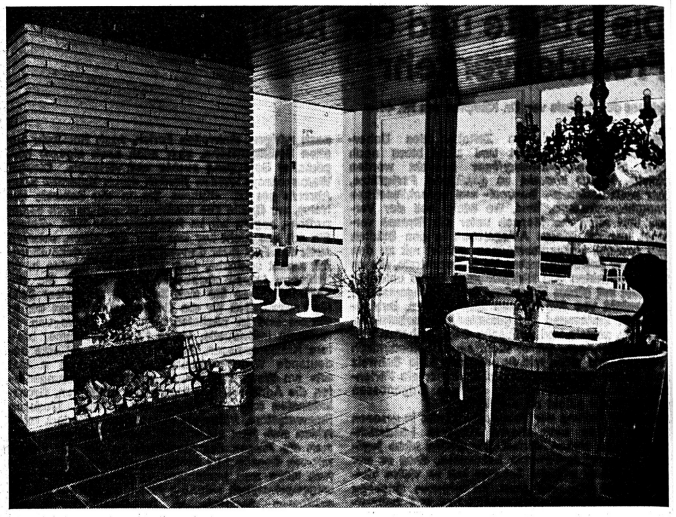
Comme les participants étaient surtout des jeunes gens, c'est-à-dire des clients de stations de sports d'hiver en puissance, l'occasion était excellente de leur demander leur avis en leur posant trois questions:

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 prononçaient 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 – où les dépenserez-vous? ¾ 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 pourrait tirer un grand profit d'une propagande de fond active en Angleterre.



«Haus Paradies» Fetan

Haus Paradies – ein vielversprechender Name, aber ein Name, der wirklich zu dem kleinen Hotel in Fetan, am Südhang über Scuol-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 gewachsenen Komfort zu verzichten. Badekuren kann er im nahen Kurort Bad Scuol-Tarasp-Vulpera durchführen und auch die verschiedenen Sportanlagen, wie Kunsteisbahnen, Schwimmbäder, Golf und Tennisplätze, benützen. Das Haus Paradies selbst wird jedoch vom Touristenrummel nicht betroffen; hier gibt es lediglich herrliche, mühelose Spazierwege und weite Skipisten.

Die gediegene Atmosphäre, die in diesem Hotel herrscht, ist nicht zuletzt auch der Besitzerin zu verdanken. Mit Geschmack 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 Gästezimmer und Appartements sowie der Speisesaal sind hell und gemütlich eingerichtet. Nicht ein Luxushotel, sondern ein Haus, in dem sich jeder Gast wohlfühlen muss, wurde hier geschaffen!

50 Jahre SVZ-Plakate

Seit ihrer Gründung, Anno 1917, hat sich die Schweizerische Verkehrszentrale im Auftrag des Bundes und der am Fremdenverkehr beteiligten Kreise bemüht, die Schweiz als Reiseland in der weiten Welt bekanntzumachen, mit Büchern, Prospekten, Filmen, Plakaten und dergleichen. Wegleitend war dabei die Vorliebe für gute Gebrauchsgraphik, der man in der Schweiz einen Ehrenplatz zuweist.

Die ersten Jahre der Tätigkeit der Schweizerischen Verkehrszentrale fielen in eine Epoche, in welcher das schweizerische Plakat dank der regen Zusammenarbeit von namhaften Künstlern und Steindruckern bereits weit über unsere Landesgrenzen hinaus Geltung erlangt hatte.

Zu den bedeutenden schweizerischen Plakatmalern jener Jahre zählt der Berner Emil Cardinaux, der, beeinflusst vom monumentalen Schaffen Ferdinand Hodlers, im Auftrag der SVZ seine verschiedene Jahreszeiten charakterisierende Plakatfolge schuf. Cardinaux' Affichen stehen somit am Anfang der Bemühungen unserer Landeswerbung, für ihre Plakate beste graphische und photographische Mitarbeiter beizuziehen. Es sind unter anderen zu erwähnen: Herbert Matter, Hans Erni, Alois Carigiet, Hans Falk, Pierre Monnerat, Herbert Leupin, Donald Brun, Kurt Wirth, Hugo Wetli und Fritz Bühler.

Malters um 1935 entstandene Photomontagen haben bis heute nichts von ihrer Frische eingebüsst. Carigiet brachte eine erzählerisch-märchenhafte Note in das touristische Plakatschaffen, und wir begegnen dem pointierten Witz der Basler Schule in Arbeiten Herbert Leupins. Ein anderes Extrem verkörpert der Luzerner Hans Erni am stärksten, der mit fast gespenstischer Präzision surrealistische Effekte erzielt und einer vertechnisierten Welt selbst noch in reinen Landschaftsdarstellungen Ausdruck zu geben scheint. – Daneben pflegt die Schweizerische Verkehrszentrale seit 1960 auch die rein sachliche photographische Aussage durch das Plakat und kann dabei vor allem auf Aufnahmen ihres Hausphotographen Philipp Giegel bauen.

Die in den letzten 50 Jahren gewählten Affichen zeigen uns, wie sehr die SVZ den Grundsatz hochhielt, jeder graphischen Präsentation eine unverwechselbar schweizerische Note zu geben und mithin auch in der Formgebung sich selbst zu bleiben.

Nouvelles genevoises

M. Max Blouet à l'honneur

On se rappelle que, durant trois ans, et jusqu'à la fin de l'hiver dernier, M. Max Blouet, de nationalité française, a dirigé l'Hôtel Intercontinental, à Genève, fonction qui est désormais assumée par un Genevois, M. Georges Desbaillets.

M. Max Blouet, qui se trouve actuellement à la tête du groupe hôtelier de la Société des Bains de mer, à Monaco, vient de revenir quelques heures à Genève, pour y recevoir les insignes de chevalier de l'Ordre national du Mérite, que le Gouvernement français avait décidé de lui conférer.

Boston a envoyé une ambassade touristique à Genève

La ville de Boston, dans le Massachusetts, veut être la porte d'entrée de l'Amérique et centre touristique. C'est pourquoi elle a envoyé une importante délégation commerciale et touristique, qui se rend en ambassade en 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 milieux 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 nombre 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. V.

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 représentantes du beau sexe – sont parvenus à identifier les crus qui leur avaient été présentées. Un repas gastronomique, dont la préparation avait été confiée à la brigade de l'Hôtel Méditerranée, a couronné dignement ce chapitre.

La direction générale d'Air France a visité l'aérogare de Genève-Cointrin

Depuis le mois de mai dernier, l'aérogare de Genève-Cointrin, 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 direction 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 que certains voyaient 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 pour le financement et l'exploitation d'entreprises touristiques «Leysintours», présentait la semaine dernière devant l'assemblée générale des actionnaires à Lausanne.

A 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 recul, peu élevé mais 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 hôtel «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'hôtels à Leysin... ainsi que du nombre des nuitées belges dans la station.

Das gute Weihnachtsgeschenk: ★ ★ ★

wegen Räumung des Lagers

nur solange Vorrat

fabrikneue Ia-Marken-

Gegensprechanlage Fr. 57.50

2 Apparate Katalogpreis 132.–
3 Apparate **nur 79.50** Katalogpreis 178.–
4 Apparate **nur 97.50** Katalogpreis 248.–

Alle Anlagen komplett sprechfertig mit 15,30 und 45 m langem Kabel

5 Apparate Delux-Super mit 80-m-Kabel **nur 138.–**

2 Batterien dazu 2.50 oder Netzgerät 25.–

Neuheit! Drahtlose Sprechapparate nur 248.–

2 Geräte, ohne jegliche Montage sprechbereit

Bestellen Sie noch heute telefonisch

051 / 23 39 17 LITEMA-Apparatebau 8004 Zürich Stauffacherstrasse 28

P 602 Z

Günstig zu verkaufen

Cadillac Deville 1963

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

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

9621

Zu kaufen gesucht gut erhaltener

Silber-Tranchier-Wagen

Offerten mit Preisangabe an Hotel Meister, 6902 Lugano.

9933

3 grosse Servierboys

zu verkaufen. 148 x 80 x 99 cm, mit Kelkoweiss belegt. Schmalseite 1 tiefe Schublade auf Kugellagern, beide Längsseiten mit je 3 Besteckschubladen, darunter Türen und Verstelltablar. Wenig gebraucht. Wegen Umbaus günstig abzugeben. Auch einzeln verkäuflich.

J. R. Geigy AG, Basel, Tel. (061) 32 50 51, Intern 2262.

9972

Bevor Sie Fassadenrenovationen

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

Qualität, preisgünstig und schnell

dank spezialisierten Arbeitsequipen, Spezialgerüsten, grosser Erfahrung. Beste Referenzen von zahlreichen kleineren und grossen Hotels vielerorts in der Schweiz.

Willy Frick, Malerei und Gipserei, 3652 Hilterfingen und Thun, Telefon (033) 43 15 16.

141/1

Infolge Geschäftsaufgabe günstig zu verkaufen

1 grosser, 3türiger Kühlschrank
650 Liter, Marke «Frigopol»

1 vollautomatische Waschmaschine
5 kg, Marke «Elida» (Gas)

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

Telefon (051) 57 18 38.

M 9954265

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 strapazierfähige und zugleich schöne Teppichboden. Tapisom gibt es dessiniert sowie uni, in vielen Qualitäten und in den verschiedensten Farbnuancen. Alle Tapisom haben aber eines gemeinsam: hoher Trittkomfort, minimale Abnützung, grosse Pflegeleichtigkeit.

Die ausgebaute, allen Anforderungen gewachsene 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.

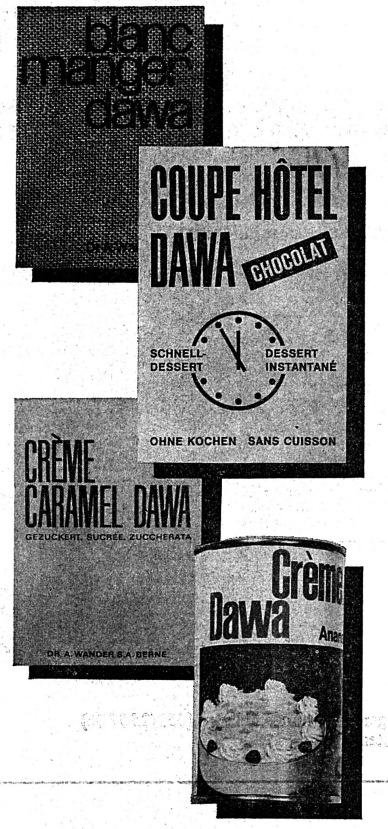
HASSLER

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!



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 caraméler les moules et aromatiser les crèmes, glaces, etc.:

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

CRÈME DAWA

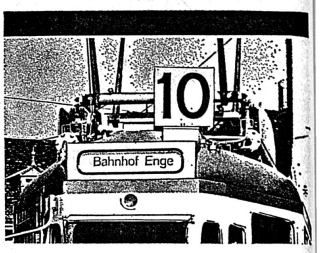
La nouvelle crème en boîte prête à être servie, vous tire d'embarras en cas d'imprévus et vous offre des possibilités variées. Arômes: chocolat, vanille, ananas, orange, rhum.

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.

67. 11



...apropos 10...
Scotch №10

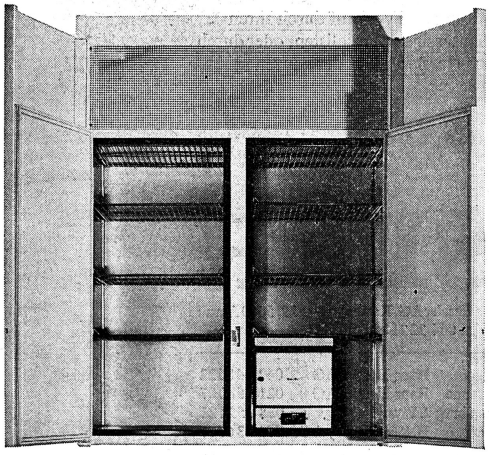
Whisky wie er sein soll!

Ihr Whisky «maison»!
Ja — dazu ist er
ganz besonders geeignet.
Erhältlich bei Ihrem Grossisten.
Ein Spitzenprodukt aus dem

CORUBA-HOUSE BASLE

Whisky wie er sein soll!

Therma-Metallkühlschrank TGM 560



«zweitürig»

Die zwei Türen und die durchgehende Trennwand des TGM 560 bieten die Möglichkeit, geruchempfindliche und stark geruchbildende Lebensmittel in zwei Abteilen einwandfrei getrennt zu lagern. Verchromte, verstellbare Tablare; grosses Gefrierfach für 3 kg Eis, auch als Tiefkühlfach verwendbar; Ganzmetall-Konstruktion, Innenkasten aus Peralumanblech; Therma-Kühlmaschine mit grosser Leistungsreserve.

Unsere Kältespezialisten erteilen Ihnen gerne nähere Auskunft.

therma

Therma AG, 8762 Schwanden, Kältebüro Zürich, Hofwiesenstrasse 141, Postfach, 8042 Zürich, Telefon (051) 26 16 06, Büros in Bern, Basel, Lausanne und Genf.

Ufficio e esposizione a Cadenazzo, telefono (092) 6 86 06.

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 die grösste Fernschule der Schweiz, an das

INSTITUT MÖSSINGER
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telephon (051) 35 53 91

Informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich über Ihren neuen Kurs: «Ausbildung zum Vorgesetzten». HR 2

Name _____
Strasse _____
Ort _____

Immer wenn es um guten Kaffee geht...

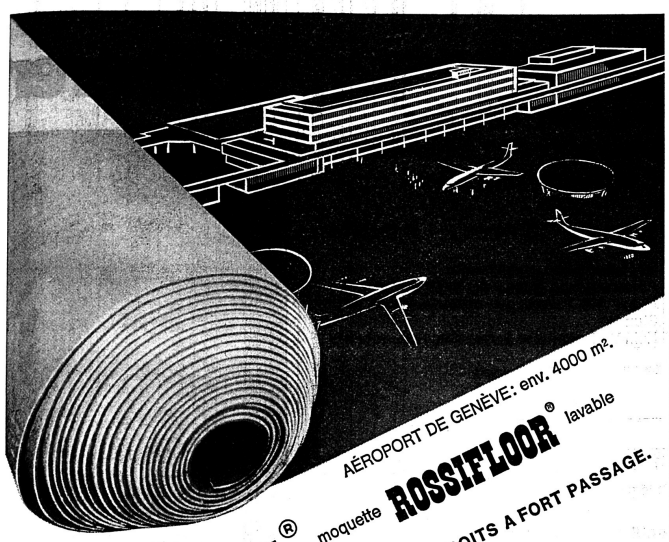
und wenn Ihr Fall nach so kompliziert ist, unsere Mitarbeiter stehen Ihnen kostenlos als erfahrene (und objektive) Berater zur Verfügung. Sie nehmen Ihre Kaffeeprobleme genau unter die Lupe. Und sie bringen Ihnen einen Vorschlag, der in allein Teilen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

(051) 48 64 65 Zürich	(031) 22 65 45 Bern	(022) 36 17 20 Genf
(041) 6 44 37 Luzern	(081) 22 82 76 Chur	(021) 26 82 11 Lausanne
(091) 2 58 63 Lugano		

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

LA CIMBALI

Die meistgekaufte vollautomatische Kaffeemaschine der Welt!



AÉROPORT DE GENÈVE: env. 4000 m².

moquette **ROSSIFLOOR**® lavable

LUZ® 100% **Meraklon**®

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

23 couleurs.
Largeurs: 500, 400, 300, 200 et 100 centimètres.
Hauteur du poil: 6,5 millimètres.
Résilience: très élevée, semblable à celle des laines les plus nerveuses.
Résistance à l'usure: excellente.
Infeutrabilité: aucun feutrage, soit à l'usage ou au lavage.
Solidité des couleurs: excellente à la lumière du jour, au lavage et au frottement, car les fibres sont teintes en masse.
Lavage: la fibre dont cette moquette se compose permet un lavage très facile, avec les détergents habituellement employés pour le nettoyage des tapis. L'eau n'étant pas absorbée, on aura un séchage rapide.
Agrément C.S.T.B. France Nº 2757 - U 2 P 2.

En vente chez tous les spécialistes de la branche

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

Preisabschlag

FINDUS tiefgekühlt·surgelé

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 «Freitagsmenu», 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 Greyerzer Käse.

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

FINDUS tiefgekühlt·surgelé

Telefonische Bestellungen direkt im Kühlhaus (051/25 57 06) oder bei Ihrem Grossisten

Warum sich verantwortliche Leiter
(Besitzer, Direktoren, Vorsteher, Verwalter und Geranten)
von Hotels, Restaurants, Kantinen, Kliniken, Spitälern, Anstalten, Heimen, etc., etc. den guten Namen WMF merken müssen!

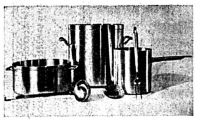
Weil dieser Name noch und noch Vorteile bietet.

Vorteile, die sich nicht nur — wie bisher — auf die Lieferung von Pfannen 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. Nein, für jeden das Richtige. Für jeden alles komplett für den entsprechenden Tisch und für die Küche. Unübertrefflich im Angebot. Unübertrefflich in Qualität. Unübertrefflich im Stil. Und alles seinen Preis wert. Und wie alles zueinander und untereinander passt, phantastisch, eben WMF.

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

Für das fröhliche Restaurant:
Hotel-Geschirr von Thomas, kombiniert mit WMF-Besteck und Hohlwaren aus Cromargan®, dem unverwüstlichen kratzfesten Material.

Für die Grossküche:
Alles was ein Koch braucht, um darin feine Sachen zu machen. Pfannen, Casserollen in allen Grössen, sowie Küchengeräte.



Für die Kantine:
z. B. das Thomas-Stapel-Geschirr, weiss, einmalig praktisch.

Für Kliniken und Spitäler:
Thomas-Stapel-Geschirr mit fröhlichem Dekor. Das richtige Geschirr für das Krankenzimmer.

Für Heime, für Anstalten, für alle das Richtige. Wir liefern ab heute direkt und sofort.
Bitte kommen Sie zu uns und lassen Sie sich in unserem modernen Show-Room inspirieren. Verlangen Sie — in Ihrem eigenen Interesse — bebilderte Unterlagen oder noch besser, den Besuch unseres Beraters.

WMF
Rosenthal
2 gute Namen — eine Garantie, in Qualität, Preis und Stil.

WMF Zürich AG Bernstrasse 82 8953 Dietikon 2 Telefon 051/98 42 42

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

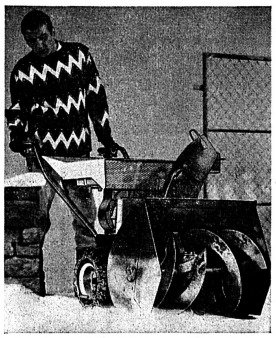
Mit dem Jacobsen-Imperial

Jacobsen-Imperial, eine leistungsfähige, moderne Schneefräse.

Sie räumt den Schnee mühelos auf Strassen, Hauszufahrten, Parkplätzen, Trottoirs, Fabrikarealen, Eisfeldern, 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).



Der starke 6-PS-4-Takt-Lauson-Winter-Motor gewährleistet den Einsatz in jedem Schnee und jeder Witterung. 4 Vorwärtsgänge und 1 Rückwärtsgang. 26" Schneefräse mit 2 Arbeitsstufen. Arbeitsbreite 65 cm. Auswurfrohr um 180° drehbar. Gewicht 135 kg.

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.—

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

MARIBA

Otto Richei AG,
Maschinen für Schneeräumung und Rasenpflege
5401 Baden, Telefon 056/2 23 22
1181 Saubraz, Telefon 021/74 30 15

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

Name/Vorname

Strasse

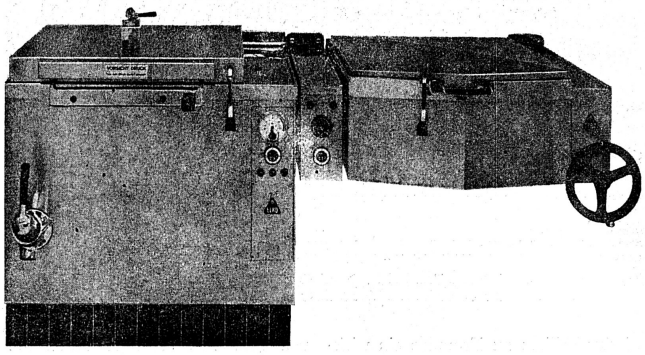
Postleitzahl, Ort

OS-J 4

ELRO für modernste, rationelle Kücheneinrichtungen in Hotels und Restaurants.

Beratung
Planung
Lieferung

Montage
Instruktion
Service



ELRO Universal Kochapparat mit Gastro-Norm Abmessungen für alle Beheizungsarten.
Die Universalität dieses Kochapparates mit seiner durchdachten Konstruktion ergibt beim praktischen Einsatz in der Küche

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

ELRO Kippbratpfanne mit rostfreier Spezialbratfläche
ELROLIT
Die porenfreie ELROLIT Bratfläche bleibt bei bescheidener Pflege immer blank und verhindert das An- oder Einbrennen der Speisen

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

ELRO

ROBERT MAUCH
Telefon (057) 7 17 77

ELRO-WERKE AG
5620 Bremgarten

---

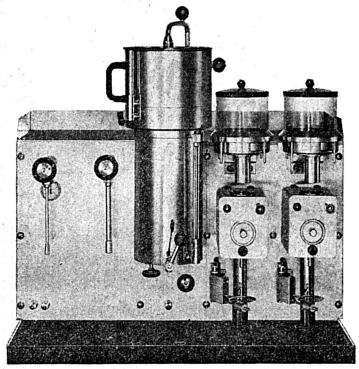
3 Handbewegungen braucht es zur Bedienung des unerreichten Schaerer-Kolbenautomaten

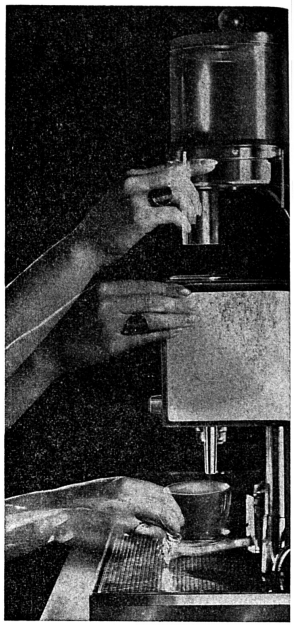
schaerer

1 Dosieren **2** Brühen **3** Wegnehmen

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

Modelle für jeden Betrieb



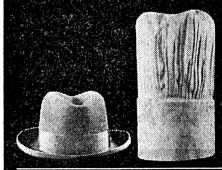


schaerer

Kaffeemaschinenfabrik
Offizielle Fabrikvertretungen:
A. Hug, **4000 Basel,** St.-Alban-Vorstadt 52, Tel. (061) 24 55 55
M. Roth, **9000 St. Gallen,** Brauerstrasse 29, Tel. (071) 24 48 02
E. Reimann, **8050 Zürich,** Jungholzstrasse 34, Tel. (051) 57 63 28
Max Wüthrich, **5723 Teufenthal/Aarau,** Tel. (064) 46 19 66
Glauser & Co. 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, **3930 Visp,** Tel. (028) 6 28 22
C. Nicolet, **6900 Lugano,** Corso Elvetia 13, Tel. (091) 2 86 94

M. Schaerer AG
3084 Wabern-Bern
Telefon (031) 54 29 25

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



Unter dem Hut des Patrons und unter der Mütze des Küchenchefs stecken kluge und rechnende Köpfe, darum entscheiden sie sich eins ... zwei ... drei ... für "golden-frites". Diese küchenfertigen, vorblanchierten Pommes-frites "golden-frites" sind in 1-2 Minuten herrlich knusperig ausgebacken und servierbereit. Frische "golden-frites" werden in 10-kg-Kartons, per kg zu Fr. 2.10 und tiefgekühlt zu Fr. 2.60 geliefert.

Unverbindliche Auskunft und Muster durch:
VOLG
Schaffhauserstrasse 6
8401 Winterthur
052 / 84 11 11
VLG
Speichergasse 12
3001 Bern 031 / 22 56 61

eins... zwei... drei...

golden frites

B MIX a r KURS
der

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

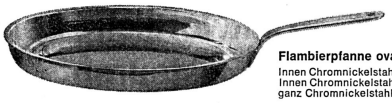
Kursbeginn 2. Dezember
Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch.
Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

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

Aelteste Fachschule der Schweiz.

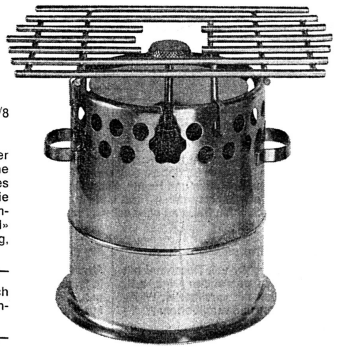
137

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!



Flambierpfanne oval oder rund
Innen Chromnickelstahl – aussen versilbert
Innen Chromnickelstahl – aussen verkupfert
ganz Chromnickelstahl 18/8

Das neue Tischflambier-Rechaud mit Gas



aus Chromnickelstahl 18/8
Höhe 27,5 cm
Rost 38 x 27 cm
komplett mit Gasbrenner und Abdeckplatte, ohne Gasflasche (für dieses Rechaud kann nur die Butangasflasche «Camping Gaz International» Junior 904, Inhalt 2000 g, verwendet werden).
Fr. 145.–

Gleiches Modell, jedoch Mantel verkupfert und innen Chromnickelstahl
Fr. 175.–

Gleiches Modell, jedoch Mantel versilbert und innen Chromnickestahl
Fr. 195.–

und erst noch mit 10% Hotel- und Wirterabatt

Hans Fäh, Glashalle, 8640 Rapperswil
Telephon (055) 2 18 55 / 56

Komplette Einrichtungen für Hotels, Restaurants, Tea-rooms

Fäh

P 618-GI

Nr. 45 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

Offene Stellen – Emplois vacants

Alpenblick, Zermatt cherche **premier cuisinier** avec **commis de cuisine, 2 filles de salle, portier-conducteur,** pour la saison d'hiver dès 15. 12. environ.

Stellengesuche – Demandes d'emploi

Erfahrene **Hotel-Réceptionistin** mit allen einschlägigen Arbeiten vertraut, Mitte Vierzig, Muttersprache Deutsch, sehr gute Englischkenntnisse, gute Französisch- und Griechischkenntnisse, gutes Aussehen, sicheres Auftreten, zuverlässig und verantwortungsbewusst, **sucht** geeignete Beschäftigung ab **sofort.**
Offerten erbeten unter Chiffre 9734 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Voranzeige

Veranstaltung der GfM Schweiz. Gesellschaft für Marktforschung

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

Marketing im Tourismus

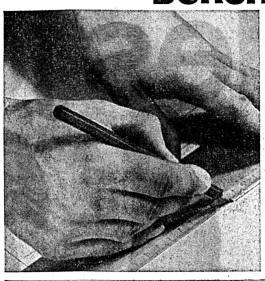
12 qualifizierte Sprecher aus den USA, aus Deutschland, Israel und der Schweiz referieren über Anwendungsmöglichkeiten der modernen Marktforschungs- und Verkaufsmethoden in den Sektoren: Landeswerbung Schweiz und Ausland, Regionalplanung, internationale und schweizerische Hotellerie, Eisenbahn, Flugverkehr,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

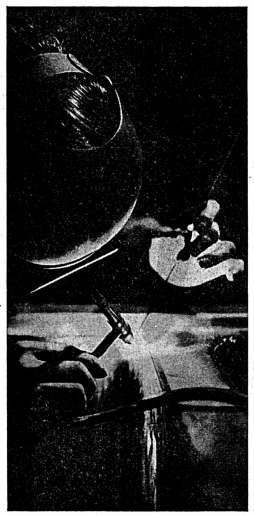
Teilnehmergebühr: Fr. 200.– pro Person, GfM-Mitglieder Fr. 160.–, inkl. Kurzfassung der Referate, Kaffee und Tee in den Pausen und gemeinsames Nachtessen im Hotel Bellevue-Palace

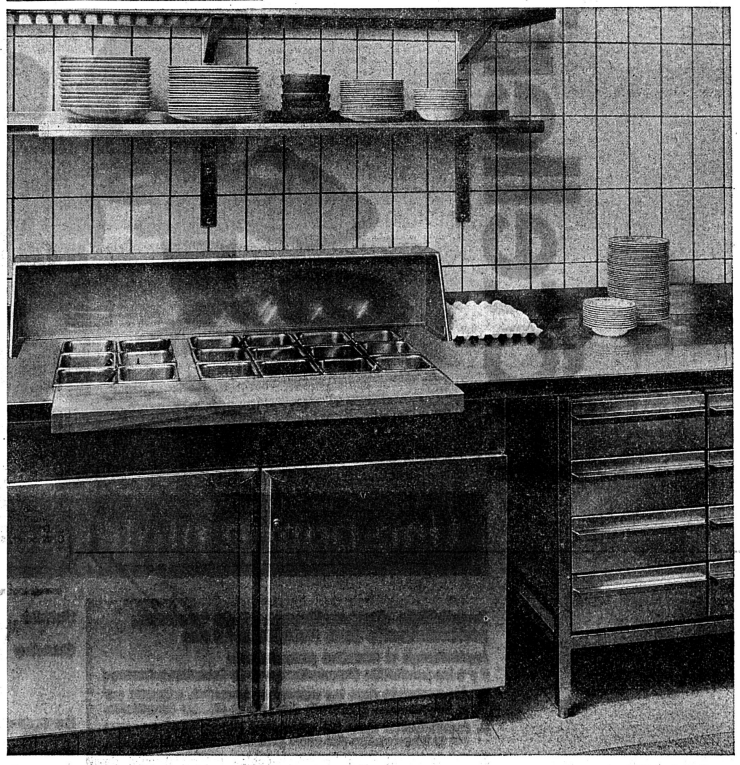
Teilnehmerkarten und ausführliche Programme bei der Schweizerischen Gesellschaft für Marktforschung, Postfach, 8037 Zürich, Tel. 051 447410

GfM

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







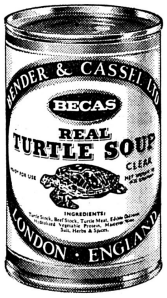
Franke Spezialisten mit langjähriger Erfahrung projektieren mit Ihnen und für Sie komplette Grossküchenanlagen nach dem neuesten Stand der Entwicklung.
Eine aus der Praxis entwickelte Grossküchennormierung und die bereits bei uns verwirklichte GASTRO-NORM ermöglichen dabei rationelles Planen und die 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.

Durch Erfahrung führend im Grossküchenbau

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 preperation 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 ihre herzhaft-fruchtige Eigenart. Als Basis für köstliche long-drinks und spritzige Cocktails zeigt Echte Kroatzbeere® ihren unnachahmlichen Charakter.

® = internationale Schutzmarke der Firma Moritz Thienelt

MORITZ THIENELT

Emil Benz Import AG · Trottenstrasse 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!»

HR-2
Name _____
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 ½ ans	Apprentissage dans une entreprise annuelle
Cuisinière	1 ½ an	Apprentissage dans une entreprise saisonnière Dans l'hôtel-école il n'y a pas de formation pour les cuisiniers et cuisinières
Employée d'hôtel — Etage — Lingerie — Economat, Buffet — Office, cuisine à café		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

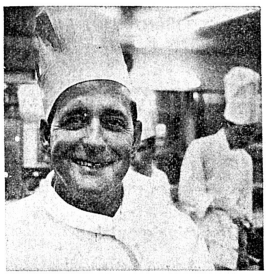
Veuillez découper s. v. p.

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 koche ich mit Gas. Ich schätze 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 bewährt 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.

gas

Vieles spricht für Gas!

Ihre beste Werbung: ein gepflegter Bier-ausschank

Das Gastgewerbe hat ja gesagt!

Gutgeführte 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 rationellen Service.

Hermes Süßstoff AG, 8026 Zürich
Tel. (051) 236472

Liefern Sie mir bitte
____ Karton(s) ASSUGRIN® feinsüss (künstlicher Süssstoff) Portionenbeutel für 1000 Tassen à Fr. 36.– + 5 Tischgläser gratis je Karton

Name
Ort

Culinaris

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

HOTEL METROPOL ST.GALLEN

sucht auf Frühjahr 1969

Anfangssekretär(in)

Hotelpraktikant(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-Emilson, 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

HOTEL METROPOL ST.GALLEN

sucht für Januar 1969 oder nach Uebereinkunft initiativen und zuverlässigen

Oberkellner

in mittlere Brigade, für unseren bestrenommierten Grill-room.
Es kommen nur sprachenkundige Schweizer oder Niederlasser mit gründlichen Berufskenntnissen in Frage (tranchier- und flambierkundig).

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlöhnung.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an P. Musa-Emilson, 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: **Casserolier**
Küchenbursche
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion.

9768

Erstklasshotel in Zürich sucht sprachenkundigen, zuverlässigen

Nachtportier
(Schweizer oder Niederlasser)

Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Sehr gute Entlöhnung nebst Kost ung Logis (auf Wunsch 1- oder 2-Zimmer-**Dienstwohnung**).

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

Hotel Engematthof, Zürich, sucht
in Jahresstelle

2. Sekretärin

für Kasse, Journal und allgemeine Büroarbeiten.
Eintritt: baldmöglichst.
Bewerberinnen mit Kenntnissen auf der NCR-2000-Buchungsmaschine werden bevorzugt.

Offerten von Schweizerinnen oder Niederlasserinnen sind erbeten an die Direktion des Hotels Engematthof, 8002 Zürich, Engimattstrasse 14.

9375

Wir suchen in unsere vorzüglich eingerichtete, neue Küche noch einen tüchtigen

Chef de partie

Gutbezahlte Jahresstelle. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse des Buffetiervereins.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur, Tel. (052) 22 13 35.

179 W

Gesucht in gutgehendes Berghotel

nette Tochter
für Saalservice und Mithilfe in der Bar

Alleinportier-Hausbursche

Alleinzimmermädchen

Küchenbursche

Eintritt ab 20. Dezember 1968 oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Fam. P. Bieri, Hotel Bellevue, 3855 Axalp BO.

9842

Arosa

Gesucht fleissige **Tochter**, die sich eignet für die

Lingerie
(nur glatte Wäsche)
wird auch angelernt, alle nötigen Maschinen vorhanden.
Eine

Tochter
für allgemeine Hilfe im **Haushalt**.

Offerten mit Lohnanspruch an Touring-Hotel Garni, Arosa, Tel. (081) 31 18 68.

9840

Bekanntes Kleinhotel in Wengen B. O.
sucht seriöse, freundliche

Saaltochter

mit Ablösung im Restaurationsservice (Spezialitätenrestaurant). Passend für Saaltochter, die sich gerne im gepflegten Spezialitätenservice weiterbilden möchte.

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

9784

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

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Mädchen für Zimmer
und Lingerie

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

9883

Lausanne

Pour début 1969 cherchons couple du métier avec patente (parfaite connaissance de la restauration exigée) en qualité de

gérant

pour établissement de classe moyenne.

Faire offres avec photo, curriculum vitae et certificats sous chiffre OFA 6152 à Orell Fussli-Annonces, 1002 Lausanne.

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 Dezember tüchtigen

Hausburschen

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

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-repasseuse

filles de lingerie

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

9826

Gesucht nach **Arosa** für Wintersaison

1 Alleinkoch
2 Zimmermädchen
1 Tournante

Anfragen an **Hotel Quellenhof**, Telefon (081) 31 17 18.

9819

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 Jahresstelle

Commis de cuisine

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

Anfragen an Telefon (042) 4 01 36.

9862

Hotel GLOCKENHOF

Hotel Glockenhof, Zürich

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

Gardemanger

Commis de cuisine

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

Ferner suchen wir als Stütze unserer Gouvernante nach Uebereinkunft

Hotelpraktikantin

für Economat, Buffet und Etage.

Sind Sie an einer guten und vielseitigen Ausbildungsmöglichkeit interessiert, so senden Sie bitte Ihre

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

9859

Lausanne

Etablissement important de la place cherche

chef gardemanger – traiteur

Entrée de suite ou à convenir.

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

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

hier abtrennen

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 Bohl
Tel. 071 22 65 02
Willi und Mita Studer

Wir suchen in Jahresstelle, wenn möglich Schweizer oder Niederlasser

Chef de rang
guter Verkäufer, tranchier- und flambierkundig

Commis de rang oder Servicepraktikant

Kellnerlehrling oder Lehrtochter

Grillroom-Buffetdame
für Abenddienst

Economatgouvernante

Hausmädchen

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

Buffettochter

Lingeriemädchen
(Ragazza di lingeria)

Garderobier – Chasseur

Küchenmädchen und Küchenburschen
(Ragazze e ragazzi di cucina)

Offerten mit Unterlagen erbeten an Hans Guler, Propr.

9952

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

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 Ville Motor Inn, die Grüt Farm Mövenpick sowie das Hotel du Parc und Restaurant Feldschlösschen. Unsere Gesellschaft wird grösser. Obwohl die Eröffnung unseres neuesten 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 Personalrekrutierung 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 Uebernahme Ihres Tätigkeitsbereiches wesentlich erleichtert.

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

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 alkoholfreien Tea-room. Idealalter 28–40. Geregelte Arbeitszeit. Sonntags frei.

Café Troika, 8001 Zürich, Tel. 27 13 17.

M 9989354

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

Hotel allerersten 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
Nachtportier
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.)

Geregelte Arbeitszeit und hoher Lohn werden zugesichert.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an: Hotel Vorab, 7017 Flims, Tel. (081) 39 18 61.

16054 Ch

Spezialitäten-Restaurant
«au GOURMET»
Hotel Rütli, 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. Freundlich, sauber, rationell und an schnelles Arbeiten gewohnte Persönlichkeit.

Wir bieten: Jahres- bzw. Dauerstellung. Gute Besoldung, pro Jahr 3 Wochen Ferien. Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima. Geregelte 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 Rütli, 6440 Brunnen.

9984

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

Oberkellner – Maître d'hôtel

(Schweizer oder Niederlasser)

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.

Zum Eintritt nach Uebereinkunft suchen wir für unseren stark frequentierten Kiosk im Bahnhof SBB Basel ein bestausgewiesenes 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 Uebernahme 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, Centralbahnstrasse 10,
4000 Basel, Telefon (061) 34 96 60.

9941

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**

RÔTISSERIE
Spycher
PUB Snack-Restaurant
scotch
blow up
Espresso Bar
Grindelwald

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

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, Budapester Str. 25/29.

9930

L'Hôtel Méditerranée
1211 Genève 2

cherche pour entrée immédiate

une secrétaire de réception

Faire offre à la direction.

9931

Gesucht in gutgehendes Restaurant

Serviertochter

Schichtbetrieb, hoher Verdienst. Angaben sind erbeten an Hotel Bahnhof, 3052 Zollikofen.

9922

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in gutgehendes Speiserestaurant

Jung-Commis

Offerten mit Lohnforderung sind erbeten an Hotel Bahnhof, 3052 Zollikofen.

9921

Iche freue mich auf Ihre Bewerbung

denn als junge und gepflegte Schweizerin mit der nötigen Erfahrung sind Sie die richtige

Restaurationstochter

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

Ihre Offerte mit neuester Foto erreicht mich unter:

J. P. Baudet, David Hess
Spezialitäten-Restaurant,
5400 Baden bei Zürich

9920

Hôtel Baur au Lac, 8022 Zurich 1

cherche de suite

1 passe-platier (passe-platière)

ayant des connaissances du service et parlant au moins le français ou l'allemand.
Place à l'année, heures de travail régulières, caisse de prévoyance.

Offre avec prétention de salaire et certificats à la direction.

9928

Hôtel Eden, 1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver 1968/69

2 commis de cuisine
2 femmes de chambres
1 commis de bar
garçon de cuisine et
dame d'office (couple)

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

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.

9912

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.

9913

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

Wir suchen:

flinke Serviertöchter

die beweisen, dass der Service bei uns zwar in den Preisen eingerechnet, 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. Rösli,
NELSON PUB
Küchengasse 3, 4000 Basel
(prov. Telefon (061) 34 96 60)
NELSON PUB / NELSON PUB / NELSON PUB

9919

Gesucht

1 Commis de cuisine
1 Kochlehrling

Eintritt sofort.

Gasthaus Sternen, 4566 Kriegstetten
Telefon (065) 4 60 05.

9936

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

Barmaid oder Barserviertochter

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.

9938

Nach **Zürich** gesucht:
tüchtiger, jüngerer

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

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. Sprachenkenntnisse erwünscht. Wenn Sie Freude haben an abwechslungsreicher Tätigkeit, maschinenschreiben können, richten Sie bitte Ihre Offerte an:

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

9992

Hôtel des Masques,
1972 Anzère s/Sion

(1er rang) alt. 1500 m.
Hôtel – Restaurant – Bar – Dancing
cherche pour saison d'hiver 1968/69:

maître d'hôtel

Faire offres avec copies de certificats et photo à la direction ou téléphoner au numéro (027) 2 63 83.

9990

Nach Thun gesucht in neue Bar nette, selbständige

Barmaid

Offerten an

Restaurant-Bar Siegfried

3600 Thun, Telefon (033) 2 15 27.

9989

Gesucht für Wintersaison 1968/69

2 Rest.-Saaltöchter
1 Zimmermädchen
1 Küchenbursche

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

Hôtel du Parc à Villars

cherche pour la saison d'hiver

commis de cuisine
commis de salle
saucier
casserolier

Faire offre à la direction.

9987

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.

9986

Hotel Continental, 4000 Basel

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Praktikantin für die Réception
Nachtportier

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

9985

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.

9981

Verbier, Hôtel Touring

cherche pour le 1er décembre

femme de chambre
tournante
fille de salle
garçon d'office

Tél. (026) 7 13 49.

9982

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.

9944

Hotel Excelsior, Lugano

sucht

Kaffeekoch (Cafetière)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

9945

Hôtel Rosalp, Verbier

Rôtisserie – 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 de l'hôtel ou prendre contacte au téléphone (026) 7 13 28.

9946

HOTEL Beau Rivage GENÈVE

gouvernante de cafèterie
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

9953

Wir suchen gut ausgebildete

Sekretärin

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

Interessentinnen richten bitte Ihre Offerten an folgende Adresse:

Herrn Ernst Pauli persönlich, Bahnhofbuffet SBB, Postfach, 5001 Aarau.

9955

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.

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

9432

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-repasseuse-stopeuse**
1 Lingeriemädchen-Hilfszimmermädchen

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

Offerten mit Gehaltsangaben erbeten an W. Altorfer, Hotel Continental, 1820 Montreux. **Ab 13. November 1968** Sporthotel Pischa· 7270 Davos.

10028

Hotel-Restaurant Rotonde, 2500 Biel

sucht sprachenkundigen, zuverlässigen

Nachtportier,

evtl. mit Ehefrau

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

Offerten sind erbeten an die Direktion. Telefon (032) 2 54 12.

10030

Für die personelle Betreuung von 4 Restaurationsbetrieben auf dem Platze 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 Personalstellen
- Mitwirkung bei der Personalbeschaffung
- Analysieren, Erstellen und Ueberwachen von betrieblichen Stellenplänen und -beschrieben
- Uebernahme 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 selbständig 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 Jahresstelle:

Sekretär(in) / Aide du patron

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

Wir suchen: Eine im Hotelfach versierte Person (Dame oder Herr), welche in der Lage ist, das Hotelbüro selbständig zu führen und daneben auch Freude hat, in der Geschäftsleitung 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 1969. Englische Vorkenntnisse erforderlich. Persönliche Vorstellung 6./7. Dezember, Hotel du Théâtre, Zürich. Englisch abgefasste Offerten 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

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

9956

HOTEL Beau Rivage GENÈVE

cherche:

économe – acheteur

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

Faire offres avec prétentions de salaire.

9954

Gesucht per sofort

Alleinkoch oder Köchin

Wir legen Wert auf Vertrauensperson, Prozentualbeteiligung.

Eilofferten 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 Réception.
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

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

9980

Hôtel des Masques, 1972 Anzère s/Sion

(1er rang) alt. 1500 m.

Hôtel – Restaurant – Bar – Dancing
cherche encore pour saison d'hiver 1968/69:

aide-secrétaire-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 et photo à la direction.

9991

Sporthotel Pischa, Davos Platz

(100 Betten)

Wir suchen für die Wintersaison

Küche: **Koch neben Chef**
Kaffeeköchin-Buffettochter

Saal: **Obersaaltochter**
Untersaaltochter

Lingerie: **1. Lingère**
(zum Stopfen und Nähen)

Offerten mit Gehaltsangaben an W. Altorfer, Hotel Continental, 1820 Montreux.

9978

Hotel Neueret
Das Ferienparadies in Gstaad
Berner Oberland
Schweiz
1100 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.

Offerten erbeten an Familie Winter, 3780 Gstaad.

10024

Sind Sie für kürzere oder längere Zeit frei?

Könnten Sie einige Tage oder Wochen Ihre Kollegin oder Ihren Kollegen vertreten?

Für meinen Aushilfsdienst, der sich über die ganze Schweiz erstreckt, suche ich gut ausgewiesenes

Hotelpersonal

sämtlicher Sparten, schweiz. Nationalität oder Ausländer mit Niederlassung.

Fortschrittliche Lohn- und Arbeitsbedingungen.
Anmeldung kostenlos.

Hotel-Dépannage-Service,
Suzanne Flury, 1025 St-Sulpice VD
Telefon (021) 34 06 02.

OFA 0634904

Chef-Saucier

per 1. Dezember, evtl. früher, in Jahresstelle gesucht.

Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich.

9958

Hôtel de l'Etrier 3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'hiver

chef entremetier
commis de rang
femmes de chambre
aides-femmes de chambre
portier d'étage
tournante
stagiaire
garçons de buffet
garçons d'office

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 Dauerstelle mit geregelter Freizeit zusichern. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen.

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

9690

sucht

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

Le Cochon d'Or

mit dem Cochon d'Or im ersten Stock

Gesucht nach Basel

Hausbursche-Portier

deutschsprechend

Ferner

Buffet-Saalpraktikantin

(kann im Restaurationsservice angelernt werden)
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

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

9981

Genève

L'Hôtel de Strasbourg

cherche pour de suite ou à convenir

commis de salle

Faire offres à la direction.

9977

Hotel Hold, Arosa

Gesucht für lange Wintersaison freundliche, fachkundige

Restaurationstochter

Küchenmädchen

Offerten bitte an Hotel Hold, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 14 08.

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», Leysin (Waadt), Telefon (025) 6 22 20.

P 4-L-1029 L

HOTEL PALACE

IM EUROPA-CENTER

BERLIN

Für die Leitung unserer umfangreichen Bankettabteilung suchen wir einen erstklassigen

Oberkellner

welcher dieser anspruchsvollen Aufgabe fachlich und auch menschlich 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:
Hellmut Groth, Hotel Palace,
1 Berlin 30, Europa-Center.

9974

Kräftiger Jüngling, 16jährig, sucht auf Frühjahr 1969

Kochlehrstelle

in gutem Hause.

Bevorzugt Tessin oder französische Schweiz.

Zuschriften erbeten an
Sport-Hotel, 7431 Splügen GR.

9973

Gesucht

Koch

Einem netten, arbeitsamen, wird eine gutbezahlte Stelle mit guter Unterkunft geboten. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen an: J. Schläppi, Hotel Bahnhof, Schönried (Gstaad).

9971

Hôtel Inter-Continental, Genève

engagerait

chefs de partie

qualifiés, Suisses, frontaliers ou permis C.
Place à l'année, bien rétribuée.

Faire offre au bureau du personnel.

9963

Wir suchen auf 15. November oder nach Uebereinkunft tüchtige, freundliche, sprachenkundige

Serviertochter

sowie

1 Hilfslingère

Offerten an

Hotel Kreuz, 3818 Grindelwald

Telefon (036) 3 24 92.

9970

Gesucht nach Saas Fee für lange Wintersaison

Küchenchef

Commis

Saaltochter

Zimmermädchen

Küchengehilfen

Officemädchen oder -burschen

Hausbursche

Offerten sind zu richten an Hotel Astoria, A. Burgener-Clausen, Saas Fee,
Telefon (028) 4 85 85 und 4 85 02. Mittags oder abends.

9959

Gesucht nach Vereinbarung tüchtiger, initiativer

Koch

und ein

Commis

in Spezialitätenrestaurant.

Offerten an:

H. Ostertag, Restaurant Pfauen, 4001 Basel, St.-Johanns-Vorstadt 13, Telefon (061) 23 32 67.

P 110694 Q

Nach

Klosters

gesucht

Commis de bar

Wintersaison 1968/69, in gutgehende Bar mit Dancing (nur Nachtbetrieb).

Offerten erbeten an

Hotel Madrisa, 7252 Klosters Dorf

Telefon (083) 4 14 62.

P 16003 Ch

Hotel zum goldenen Kopf, Bülach

mit Goethe-Stube

Telefon (051) 96 89 31/ /32

8180 Bülach (Nähe Zürich)

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in mittleren, modernst eingerichteten Betrieb tüchtigen

Commis de cuisine

in kleinere Brigade

Buffetdame

evtl. Buffetbursche.

Sehr guter Verdienst.

P 691 W

In Kleinhotel in Weltkurort gesucht

Hausdame – Köchin

Vertrauensposten. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Lebenslauf unter Chiffre 32586-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

9995

Seiler-Hotels, Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison 1968/69

Hotel Mont Cervin

1 Nachtportier

Restaurant-Confiserie Seilerhaus

Commis saucier
Buffetdame
Restaurationstochter

Zentralbüro

Kontrolleur in Jahresstelle

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an das Zentralbüro der Seiler-Hotels oder an die Direktion der betreffenden Hotels.

7533

Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison (bis nach Ostern)

Buffetdame

Buffettochter

Tournant (Küche)

Hilfsportier

Commis pâtissier

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

HOTEL WALHALLA

St. Gallen

sucht nach Uebereinkunft

Stagiaire de réception

Hotelsekretärin

Restaurationstochter

Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit in einem modernen Betrieb.

Offerten an E. und B. Leu-Waldis,
Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

9625

Dancing Rancho Bar, Interlaken

sucht versierte

Barmaid
(Schweizerin)

in Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Walter Gerber.

10041

Hotel Gotthard, Interlaken

sucht per sofort

Buffettochter

in Jahresstelle.

Offerten an Walter Gerber, Tel. (036) 2 16 41.

10042

Hotel Bergheimat, 3906 Saas Fee

Gesucht für die Wintersaison

1 Köchin oder junger Koch

Offerten an Familie Heinrich Zurbriggen, Telefon (028) 4 83 32.

10043

Gesucht nach Uebereinkunft

Nachtportier

auch Ausländer mit Deutschkenntnissen.

Bitte Offerten oder Telefon an

Hotel Montana, Dir. 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'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Wir suchen

Kochlehrtochter oder -lehrling

Vorangehende Schnupperlehre möglich.

Hotel-Restaurant Schloss, Biel-Nidau

2228 U

Gesucht in 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

Köchin

Interessante und sehr gutbezahlte Dauerstelle. Moderne Arbeitsverhältnisse. Samstagnachmittag und den ganzen Sonntag frei.

Bewerber wollen Ihre Unterlagen richten an:
M. Gleich & Co., 8008 Zürich, Seefeldstr. 9,
Tel. 32 95 30.

OFA 1140102

Waitress

Required for first class hotel in Scotland. Good wage plus share of tronc. 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 Verdienst.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Leo Kaiser, Tel. (083) 4 25 25.

9791

Gesucht in Jahresstelle in gepflegtes Hotel mit Speiserestaurant am Zugersee:

Sekretärin
(sprachenkundig)

Serviertochter
(sprachenkundig)

Oberkellner
(flambier- und sprachenkundig)

Buffettochter

Hausmädchen-Lingère

Küchenbursche und Küchenmädchen
(evtl. Ehepaar)

Eintritt: Anfangs Januar 1969.

Offerten 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 Verdienst.

Offerten 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.

Offerten erbeten an E. Ackermann & Sohn,
Tel. (056) 94 88 22.

OFA 0112850/3

Gesucht: auf 1. Januar, evtl. früher, zwei im Speiseservice gewandte

Serviertöchter

in Jahresstelle. Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Hotel «Rössli», 6415 Arth am See,
Telefon (041) 81 61 10.

SA 582/3 Lz

Kongresshaus Zürich

sucht zum baldigen Eintritt

Commis de cuisine
Küchen-Hilfsgouvernante
Kochvolontaire
(Schweizer)
Barmaid in Night-Club Hazyland
Chef de partie
Commis de rang
für Snack-Bar
Koch oder Köchin
für unsere Personalküche

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 Buffettöchter
Kaffeeköchin
Patissier

Gute Entlöhnung.

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 Rôtisserie **am Bahnhofplatz in Biel** wird Mitte Dezember geöffnet.

Für den neuzeitlich gestalteten Restaurationsbetrieb mit modernst eingerichteter 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
Büropraktikantin

Offerten an die Direktion:

S. Schwarz, Collègegasse 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 Zeugnisabschriften, Referenzen und Foto erbeten an:

Sporthotel Rinaldi,
7270 Davos-Platz

9906

Gartenhotel Winterthur sucht in Jahresstelle, Erstklassbetrieb

versierten Demi-chef
Restaurationskellner

Gute Arbeits- und Lohnbedingungen.

Offerten sind erbeten unter Beilage von Zeugniskopien an G. Sommer, Tel. (052) 23 22 31.

9904

Gesucht nach Davos

sprachenkundige Saaltochter

oder

sprachenkundiger Kellner

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

Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Foto erbeten an:

Sporthotel Rinaldi, 7270 Davos-Platz

9905

Nach Arosa, für Wintersaison 1968/69, in mittleren Hotelbetrieb gesucht:

Sekretärin

welche neben den Büroarbeiten teilweise Gouvernantentätigkeit ausüben könnte.
Gutes Maschinenschreiben erforderlich.

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto erbeten unter Chiffre 9908 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schützenhaus Basel

sucht auf 1. Dezember 1968

2. Oberkellner für Bankette

Wir bieten:
- Interessante, selbständige Arbeit in gepflegtem Restaurationsbetrieb
- überdurchschnittlichen Verdienst
- angenehmes Teamwork in Jahresstellung

Wir verlangen:
- menschliche und charakterlich einwandfreie Lebenseinstellung
- Schweizer Bürger
- überdurchschnittliche, fachliche Kenntnisse

Schriftliche Offerten an G. Marugg.

9909

Hôtel Carlton, Lausanne
4, Av. de Cour

cherche pour décembre ou date à convenir

1ère secrétaire

pour réception, caisse, correspondance, etc. Place à l'année, bien rétribuée pour personne capable, bonne présentation et possédant les trois langues principales.

Faires offres détaillées avec curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaire à A. Chollet, directeur.

9911

Caribbean – West Indies

150 room de luxe Resort Hotel and Casino in St. Maarten, Netherlands Antilles now unter construction has openings commencing spring 1969 for the following:

Front Desk and
Reservation Manager
Room Clerks (male or female)
Chef de cuisine
Saucier – sous chef
Pastry Cook
Gardemanger
Maître d'hôtel
Housekeeper
Chef d'entretien (winter 1968-69)
Steward – Econome
Assistan Manager – Asst. to
General Manager

Only experienced applicants, capable of training local help, will be considered. – Please send resume indicating salary expectations and recent photo to: George Kenn, Gen. Mgr., St. Maarten Isle Hotel, Philipsburg, St. Maarten, Netherlands Antilles.

8780

Mittelklasshotel 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 Niederlasser)

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 Barlehrtöchter 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 Erstklasshotel in den Dolomiten qualifizierte, tüchtige

Gouvernante

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

9838

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 Entlöhnung 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,
Centralbahnstr. 10, 4000 Basel, Tel. (062) 34 96 60
(Herrn Barrelet 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

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 Entlöhnung.
(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.

Für die Wintersaison nach Davos suchen wir eine

Alleinköchin

eventuell tüchtige Bei- oder Hilfsköchin

Wenn Sie gerne selbständig 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 Frl. B. Eggenberger, Pension Alpina, 7270 Davos, Tel. (083) 3 52 75.

9760

GRAND HOTEL KURHAUS

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
Chasseure
deutschsprachig
Office-Gouvernante
Chef Tournant / Küche
Commis de rang
Zimmermädchen (versiert)

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

9948

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 Selbständigkeit 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. Vorzügliche 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 Kempttal, Telephon (052) 33 11 21, intern 244.

220 Z

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 10062 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, geregelte Freizeit.

Offerten bitte mit Foto.
Telefon (037) 61 26 79.

P 800-42 E

Hotel Butterfly (110 Betten)
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen

Minimallohn-Garantie.

Offerten an die Direktion. Telefon (051) 47 42 70.

10063

Royal Hotel Bellevue, Kandersteg

Modernes Erstklasshotel mit langer Wintersaison sucht

Chef de rang

flambier- und tranchierkundig, sprachenkundig, mit abgeschlossener Kellnerlehre.

Offerten mit Foto an obige Adresse erbeten.

9999

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 erbitten wir Ihre handschriftliche Bewerbung mit tabellarischem Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnisabschriften 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.

W 10031

Badewanne und Wandplatten

spiegelblank
mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

W. KID, SAPAG,
Postfach Zürich 42
Tel. (051) 26 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst

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

2019

Wir suchen selbständige

Köchin (Koch)

Eintritt 1. März oder nach Uebereinkunft.

Besoldung nach städt. Lohnreglement.

Offerten an: Städt. Altersheim Neumarkt, Spitalgasse 8, 8400 Winterthur, Tel. (052) 23 76 51.

6405 W

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

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 städt. Lohnreglement.

Offerten an: Städtisches Altersheim Neumarkt, Spitalgasse 8, Winterthur, Tel. (052) 23 76 51.

6406 W

Gesucht auf anfangs Februar oder nach Uebereinkunft

Alleinkoch

für Passantenhotel im Tessin, Nähe Bellinzona. Jahresstelle.

Offerten sind zu richten unter Chiffre A 26239 an Publicitas AG, 6501 Bellinzona.

Gesucht

Serviertochter

und

Buffettochter

in Café-Bar, alkoholfrei. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Telefon (038) 5 94 55 (Neuenburg).

SA 3070 B

Bestrenommiertes Spezialitätenrestaurant – Hotel – Bar

sucht **Geschäftsführer**

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

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

Bietet den Erfordernissen entsprechende Entlöhnung und Erfolgsbeteiligung, selbständige Tätigkeit.

Offerten an: Kilian Fischer, Buchhaltungs- und Revisionsbüro, Neustadtstr. 7, 6000 Luzern, Tel. (041) 3 45 95.

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 1360641

Hotel Butterfly (110 Betten) Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Telefonist – Chasseur

Minimallohn-Garantie.

Offerten an die Direktion. Telefon (051) 47 42 70.

8608

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 Offerten 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.

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

9429

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 flambierkundig, in Erstklassrestaurant.

Ferner eine

Barmaid

in Night-Club.

Offerten an:
Taverna del Pini, 6818 Melano.

10003

Hotel-Restaurant Salastrains, St. Moritz

sucht für Wintersaison

Restaurationstochter

Patissier oder Koch-Patissier

Commis de cuisine

Officemädchen

Casserolier

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an Tinio Tista, Hotel Salstrains, St. Moritz, Telefon (082) 3 64 81.

10009

Wir suchen auf Geschäftsübernahme im Januar/Februar 1969 in modernen Betrieb am Rheinfall

Küchenchef

mit Autorität, zur selbständigen Führung der Küche mit mittelgrosser Belegschaft. Guter Kalkulator.

Chef de service oder Serviceleiterin

Sie sollten stossbetriebssicher sein und auch Freude am gepflegten Service haben.

Wir sind ein moderner Restaurationsbetrieb mit viel Freude am Aussergewöhnlichen und bieten selbständigen, entwicklungsfähigen Vertrauensposten. Angenehmes Arbeitsklima.

Den Anforderungen entsprechendes Salär.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Offerte mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 11171-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

AMBASSADOR

Hotel-Bar-Restaurant, Falkenstr. 6

beim Opernhaus
8008 Zürich, Tel. (051) 47 76 00

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin für Réception

Nachtportier

Zimmermädchen

2 Lingeriemädchen

1 Küchenbursche

Schweizer Niederlasser oder Ausländer, die sich ununterbrochen 7 Jahre in der Schweiz aufhalten, erhalten den Vorzug. Auf Wunsch Zimmer im Angestelltenhaus, 2 bis 3 Minuten vom Hotel entfernt.

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

10048

Commis de cuisine

gesucht in Spezialitätenrestaurant.

Offerten an

Rest. Alte Bayrische, Steinenvorstadt 1, 4000 Basel.

10025

Hotel Tschugge, 3920 Zermatt

Gesucht für die kommende Wintersaison

Zimmermädchen

Hilfszimmermädchen

Lingèrehilfe

Hausbursche

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

10013

Gesucht per 1. Dezember oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle

Küchenchef

(Alleinkoch)

Gerne erwarten wir Offerten mit Lohnanspruch und Foto von einem tüchtigen, routinierten Koch mit Spezialitätenkenntnissen.

Offerten sind zu richten an

Hotel St. Gotthard, 4000 Basel

Telefon (061) 34 71 10.

10014

Europa Grand Hôtel au Lac, Lugano-Paradiso

cherche pour entrée à convenir

1 contrôleur

1 femme de chambres

débutante acceptée

1 commis de rang – bar

Faire offres avec copies de certificats au bureau central de l'hôtel avec prétentions de salaire, photo et date d'entrée possible.

10016

Wir suchen

für unser Erstklasshotel in gutbezahlte Jahresstellen

Küche: **Chef Tournant** (nur Schweizer)
Kochlehrling

Hotel: **Betriebsgouvernante**
Zimmermädchen (Deutsch sprechend)
Etagenportier (Deutsch sprechend)

Restaurant Steinenpick: **Restaurationstochter**
Kioskverkäuferin

Restaurant Au Premier: **Kellnerlehrling**

Geregelte Arbeitszeit in Schichtbetrieb.
Modernes Personalhaus.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel International, 4001 Basel (Tel. 061/24 98 00, Herrn Taeschler verlangen).

Hotel International

10019

Gesucht per anfangs März 1969

Lingère

Selbständig, mit guten Kenntnissen, Nähen, Stopfen, Bügeln. Saisonstelle bis Ende November, evtl. auch Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an

Hotel Helvetia, 6976 Castagnola-Lugano

10020

Im Kanton Bern ist sehr gediegenes, alkoholfreies Hotel-Restaurant durch

Gerantenehepaar

neu zu besetzen. Der Ehemann hat die Leitung der Küche zu übernehmen. Günstige Anstellungsbedingungen. Offerten mit Lebenslauf oder Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre 10021 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Infolge Umorganisation in unserem Betrieb suchen wir eine

Betriebsgouvernante

Einer tüchtigen Arbeitskraft bieten wir gutbezahlte Dauerstelle mit geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an das Personalbüro des Bahnhofbuffets Zürich-HB, Postfach, 8023 Zürich.

10022

Hotel-Restaurant Krone, Lenzburg

sucht in Jahresstellen

Sekretärin – Sekretär

(Aide du patron)

Office-Hausgouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Familie Gruber-Hofer,
Hotel Krone, 5600 Lenzburg.

10023

Hotel Conti, 8008 Zürich
sucht in Jahresstelle

Hotelsekretärin

(Schweizerin)

Eintritt 1. Dezember oder nach Vereinbarung.

Offerten an Frau L. Donati, Hotel Conti, 8008 Zürich.

OFA 1126862

Hotel Tourist, Mürren

Wir suchen für lange Wintersaison

1 Zimmermädchen

1 Küchenbursche

Eintritt 1. Dezember 1968.

Offerten an Xaver Grab, Hotel Tourist, 3825 Mürren.

10028

Gesucht nach St. Moritz, junge

Barmaid

Eilofferten 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

Offerten erbeten 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

(Hausdamen)

Bewerbungen bitte direkt an Parc Plage Hotel.

10032

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen:

Chef de rang

Commis de rang

Commis Patissier

Offerten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.

10032

Hotel Sonne, Wildhaus

sucht für die kommende Wintersaison

tüchtige, sprachenkundige

Barmaid

mit Kenntnissen im Speiseservice.
Eintritt 15. Dezember 1968

sowie freundliche

Saaltochter

Eintritt Ende Dezember 1968 und

Buffettochter

sowie

Koch

Eintritt baldmöglichst.

Offerten sind zu richten an W. Schüepp-Kiesel, Hotel Sonne, 9658 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

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an
O. Senn-Badrutt, Sporthotel Grischuna,
7270 Davos-Platz.

10034

Gesucht für die Wintersaison

Portier-Hausbursche

Zimmermädchen

Saaltochter

Saalpraktikantin

Küchenbursche

Offerten 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, Italienischkenntnisse erwünscht, aber nicht Bedingung.

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

9889

Badhotel Hirschen, Baden bei ZH

sucht in Jahresstelle

Sekretärin

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

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

9156

Wir suchen

tüchtige

Restaurationstochter

in gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle.

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten 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 Saaltochter
sprachenkundig

Serviertochter
für Tea-room / Restaurant

fachtüchtigen

Konditor und
Bäcker-Konditor
Praktikantin für Confiserie
(leichter Posten)

Offerten mit Unterlagen an:
Familie W. Huggler, 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 (Patissier)

Es werden fast ausschliesslich nur Patisseriewaren hergestellt.

Offerten 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 eingerichteten 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 Jahresstelle,
freundliche, selbständige, sprachenkundige

Restaurationstochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten 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.

Offerten an die Direktion.

9769

Gesucht nach Wengen für lange Wintersaison

1 junger Koch

1 Saaltochter

(Anfängerin)

Geregelte 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

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

9640

Park-Hotel-Restaurant Solitude Basel

sucht per Ende Dezember 1968 in Jahresstelle

Küchenchef

Commis de cuisine

Buffettöchter

Restaurationstöchter oder -kellner

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

9614

Gesucht in gepflegten Betrieb an der Peripherie der Stadt Zürich

freundliche, zuverlässige Serviertochter

Jungkoch neben Patron

Spezialitäten-Restaurant Kibiz,
8305 Dietlikon,
Familie K. Siegrist, Telefon (051) 93 31 10.

8228

Hotel Sonne, Wildhaus

sucht für die kommende Wintersaison tüchtige, sprachenkundige

Barmaid

mit Kenntnissen im Speiseservice.

Eintritt 15. Dezember.

Offerten sind zu richten an W. Schüepp-Kiesel, Telefon (074) 5 23 33.

9831

Hotel Raetia, Arosa

sucht für die kommende Wintersaison

Patissier

Commis de cuisine

Saaltöchter

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an Fam. Hasler, Hotel Raetia, 7050 Arosa.

9845

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für Wintersaison oder Jahresstelle tüchtiger, junger

Koch
neben Chef und 2 Lehrlingen

Restaurationstochter

Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten an: Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.

9844

Hotel International Bertha,

1. Kategorie
Montegrosso Terme, Italien

sucht für die kommende Saison 1969 einen

Vizedirektor

zwischen 30 und 35 Jahren.

Bedingungen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch in Wort und Schrift.

Bewerbungen mit übrigen Unterlagen erbeten an Frau Zaramella, Hotel Bertha.

9805

Hotel + Restaurant Schönegg, Wengen

sucht für lange Wintersaison

1 Aide de cuisine
1 Commis de cuisine

2 Serviertöchter
2 Kellner

1 Buffettochter
1 Buffetbursche

1 Hilfszimmermädchen

Offerten erbeten an E. Hofmann, Hotel Schönegg, 3823 Wengen.

9795

Leysintours S. A.,
Soc. hôtelière à Leysin

cherche pour un bar-dancing entièrement renové avec un service tea-room l'après-midi

barman experimenté
commis de bar
fille de buffet
dame de vestiaire

Engagement à la saison ou à l'année.
Début: 1er décembre 1968.

Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire sont à adresser à
Leysintours S. A., La Pyrole, 1854 Leysin.

9799

Wir suchen eine gut ausgebildete

Buffetdame oder Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an:

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

P

Gesucht in grössern Berner Stadtbetrieb

Kellerbursche
Schweizer, mit Erfahrung für selbständigen Posten

Zimmermädchen
sprachenkundig

Guter Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert.

Offerten mit Zeugnissen und Ansprüchen unter Chiffre 9754 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wirtschaft zum Grünen Affen, 2545 Altreu/SO

Tel. (065) 6 80 73

sucht auf 15. November

Alleinkellner für Grill-room
flambier- und tranchierkundig

Buffettochter

Anfangsbuffettochter

Restaurationstochter

Saaltochter

Serviertochter

Offerten an Familie R. Lehmann.

9748

Gesucht nach Zermatt

Buffettochter
evtl. Anfängerin

Lingère

Offerten an Hotel Couronne, 3920 Zermatt.

97

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

Etage/Loge:
Nacht-Hilfsportier und Zimmermädchen

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

9915

Au Rendez-vous, 3818 Grindelwald

Wir suchen auf Dezember oder nach Uebereinkunft

Buffettochter, evtl. Anfängerin

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

9888

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.
Wir bieten Ihnen:
- Interessante Jahresstelle
- guteingerichteter Arbeitsplatz
- geregelte Arbeitszeit
- fortschrittliche Entlöhnung

Wir erwarten von Ihnen:
- Freude am Kochberuf
- dass Sie Schweizer Bürger sind (oder als Ausländer die Niederlassung besitzen)
- dass Sie gewillt sind, mit vollem Einsatz mitzuarbeiten
- dass Sie sich in unser Team einpassen.

Wir erwarten Ihre Offerte oder Ihren Anruf.
Bahnhofbuffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann, Centralbahnstr. 10, 4000 Basel,
Tel. (061) 34 96 60 (Hr. Barrelet verlangen).

9849

Stellengesuche Demandes d'emploi

Wir suchen

Direktion

von modernem Erstklass- oder Luxushotel auf Ende 1969 oder Frühjahr 1970.

Sind Sie interessiert an einem 42jährigen, gut ausgebildeten Hotelier, verheiratet mit fachtüchtiger Frau, seit 10 Jahren und in ungekündigter Stellung Direktor eines grösseren Erstklasshotels?

Wir bieten Ihnen
eine absolut einwandfreie und selbständige Leitung Ihres Betriebes, da wir mit unserer langjährigen Praxis mit allen vorkommenden Aufgaben bestens vertraut sind. Viel Schwung und Einsatzfreudigkeit, grosse Erfahrung in jeglicher Art von Propaganda. Ausgezeichnete Referenzen.

Wir wünschen uns
von einem modernen und gut eingerichteten Erstklass- oder Luxusbetrieb die Direktion oder Generaldirektion, den Leistungen entsprechendes Salär mit Wohnung. Eventuell käme auch ein Pachtverhältnis in Frage.

Sollten Sie mit uns Kontakt aufzunehmen wünschen, ersuchen wir Sie uns zu schreiben unter Chiffre 9907 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Bestausgewiesener, dynamischer Schweizer Hotelier anfangs 30, abgeschlossenes Handelsgymnasium, Diplom Hotelfachschule Lausanne, Erfahrung in Schweizer Hotels allerersten Ranges und seit 6 Jahren in führender Position in Luxushotels in New York City, sucht

Direktion oder Pacht

in der Schweiz oder in Europa.
Diskretion zugesichert.

Offerten unter Chiffre 9957 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hôtelier, dynamique, avec de bonnes références, 30 ans, Ecole supérieure de commerce, dipl. de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, expérience des hôtels suisses de 1er ordre, et depuis 6 ans dirigeant des hôtels de lux à New York City, cherche

direction ou gérance

en Suisse ou en Europe. Discrétion absolue. Faire offres sous chiffre 10049 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Absolvent der Hotelfachschule

in Italien, perfekt Italienisch und Englisch sprechend, Englandaufenthalt, mit Französischkenntnissen, sucht Stelle für 6 Monate, Réception, evtl. auch Service, mit der Möglichkeit, die deutsche Sprache zu erlernen. Bevorzugt Ostschweiz, evtl. auch Bündnerland.

Offerten unter Chiffre J 52038 G an Publicitas AG, 9001 St. Gallen.

Nurse

(Schweizerin)

sucht Stelle zu Kleinkindern in Hoteliersfamilie.
Frei ab 15. Dezember.

Offerten unter Chiffre P 4122 V an Publicitas, 1800 Vevey.

Hotelfachschülerin mit Englisch- und Französischkenntnissen sucht per 20. Dezember (oder nach Uebereinkunft) interessanten Posten als

Sekretärin-Praktikantin

Es wird Wert darauf gelegt, möglichst alle Arbeiten des Empfanges und der Gästebuchhaltung zu erlernen.

Offerten unter Chiffre 14103-23 an Publicitas AG, 6002 Luzern.

Deutsche Arzttochter, 18 Jahre, mittlere Reife, 1 Jahr Hotelfachschule in Garmisch, Englisch, Französisch, Schreibmaschine usw., sucht auf sprachlichem Gebiet

Empfangs-Beschäftigung

in gutem, grösserem Hotel.

Dagmar Knoop, 8173 Bad Heilbrunn/Obb., Alpenblickstr. 25.

10011

Verlobte

(Schweizer, sie Hotelierstochter) suchen für die Wintersaison Stellen als:

Sie: Aide directrice-Gouvernante für Economat oder (und) Etage.
Er: Aide du patron – Chef de réception/Sekretär.

Bevorzugt wird mittlerer Hotelbetrieb in Wintersportort des Kt. Graubünden oder Welschland.

Beide verfügen über gute Erfahrung im Hotelfach und sind an Weiterbildung sehr interessiert.

Offerten an: Otto H. Camenzind, Seehotel Schwert, 6442 Gersau, Tel. (041) 83 61 34.

34479

Junge, mehrsprachige Schweizer und Italiener, suchen Saison- oder Jahresstelle als

Chef de rang oder Restaurationskellner

Anfang nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an Charles Huber, Brunnmattstr. 21, 3000 Bern.

10052

Pour saison ou place à l'année

jeune chef

Français, seul ou **chef de partie.** Très bonnes références, libre 15 novembre.
De préférence cantons Neuchâtel, Vaud, Genève.

Ecrire Monsieur Meister, Ringstrasse 2, 2540 Grenchen.

10053

Deutsche, 24 Jahre, sucht Stelle (evtl. Praktikantenstelle) als

Empfangssekretärin 2. Etagengouvernante oder im Büro

im Kanton Vaud oder Genève zwecks Vervollständigung der französischen Sprache und der Hotelausbildung.

Ausbildung: Gymnasium, Handelsschule, Hotelfachschule, Praktikum in allen Sparten im Luxushotel, Sprachenschulen in England, Lausanne und Spanien.

Offerten an Friederike Menningen, D - 5412 Ransbach, Am Hölzeberg.

10055

Buffetdame

mit Niederlassung, fachkundig, mit langjähriger Praxis im Gastgewerbe, sucht neuen Wirkungskreis auf den 15. Januar, evtl. 1. Februar 1969. Westschweiz bevorzugt. Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten unter Chiffre 10058 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suche für meine junge Tochter Stelle als

Volontärin

in gutgeführtes Hotel, evtl. Saisonbetrieb.

Offerten erbeten an Fr. Bellmont, Landgasthof Rose, 8852 Altendorf.

OFA 1175856

Junger, initiativer Schweizer, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, mit guter Berufsausbildung in allen Sparten des Gastgewerbes und Besitzer des Fähigkeitsausweises Kat. A, sucht auf 1. Dezember einen selbständigen, verantwortungsvollen

Vertrauensposten

Offerten unter Chiffre OFA 1290 Ch an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 7002 Chur.

Langjähriger Chef de réception, gewandt in allen Sparten des Hotelfachs, sucht

Direktion oder Gerantenposten

Kleines Kapital zur Uebernahme des Kleininventars vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 32528-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

Rüstiger, fleissiger Mann (Schweizer), sucht Wintersaisonstelle als

Hilfsportier

für Kellerarbeiten, Heizung usw. In dieser Eigenschaft wiederholt tätig. Eintritt zirka 5.-20. November. Zu erfragen mit Lohnangabe beim bisherigen Patron H. Huber, Hotel Paradies, Weggis, Tel. (041) 82 13 31.

9755

Hotelschreiner

sucht Saison-, evtl. Jahresstelle. Eintritt sofort. Berner Oberland und Westschweiz bevorzugt. Sprachen: Deutsch und Französisch.

Offerten an
Hugo Flückiger, Schreiner, 4918 Gondiswil.

9610

Homme 36 ans, Français, demande pour saison d'hiver place comme

garçon de cuisine

ou de maison.

Faire offres par écrit à l'Hôtel des 2 Colombes, 2013 Colombier/NE.

22277 N

Junges, energievolles Wirte-Ehepaar

sucht auf 1. April 1969, evtl. später ein kleines Hotel garni oder Restaurant in Pacht zu übernehmen. Bevorzugt werden grössere Städte. Bis zu Fr. 40 000.– Barkapital ist vorhanden.
Offerten bitte unter Chiffre 9722 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin, 21 Jahre alt, mit abgeschlossener kaufmännischer Lehre, zurzeit in London, 10 Monate, sucht in Wintersportort

Büro-Saisonstelle

wo Sie die englische Sprache brauchen könnte.
Anfangs 1969, kommt erst am 18. Dezember in die Schweiz zurück. Gute Skifahrerin.

Miss Verena Furrer, c/o Mrs. A. Vos, 40, Farm Avenue Cricklewood Lane, London, N. W. 2.
Schweiz: Wädenswil, Tel. (051) 75 32 20.

9927

Schweizerin, Hoteliertochter, 20jährig, Absolventin einer einjährigen Hotelfachschule, sucht Stelle als

Sekretärin – Praktikantin

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französischkenntnisse. Bevorzugt wird die französischsprechende Schweiz.

Offerten unter Chiffre 9903 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Schweizerin sucht Stelle für die Wintersaison als

Büro-Praktikantin

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch und Italienischkenntnisse.

Offerten erbeten unter Chiffre 9937 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer sucht Stelle als

Tournant

und Luxemburger sucht Stelle als

Rôtisseur-Poissonier

auf 1. Dezember. Beide 22 Jahre jung. Basel oder Zürich bevorzugt aber nicht Bedingung.

Offerten an Herbert Felber, 4533 Riedholz b/Solothurn.

9859

Sprachenkundige Sekretärin, 21, mit KV-Diplom und 2 Jahren Büropraxis, Englandaufenthalt, sucht

Wintersaisonstelle

in Hotel, evtl. Verkehrs- oder Reisebüro.

Offerten unter Chiffre 9979 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Disponible dès le 1er décembre 1968
jeune

chef de cuisine

experimenté pour brigade moyenne ou seule, de préférence Genève, et

maître d'hôtel ou chef de service

qualifié, de préférence saison d'hiver.

Offres sous chiffre 9976 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Restaurateur suisse

25 ans de pratique
(certificat de capacité)
cherche

remplacement ou direction

évent. en montagne.
De préférence en Suisse romande.

Offres sous chiffre AS 2537 J aux Annonces Suisses S. A. «ASSA», 2500 Bienne.

Gesucht auf Frühjahr 1969 interessante, selbständige Stelle als

Hotel-Sekretärin

evtl. für Réception oder Stelle in Verkehrs-/Reisebüro. Gute Allgemeinbildung, Französisch- und Englischkenntnisse. Französische Schweiz (z. B. Lausanne) angenehm, jedoch nicht Bedingung.

Offerten unter Chiffre 32594-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Barman mit Barfachschule **sucht** per sofort

Stelle

in Zürich oder Engadin.

Offerten erbeten unter Chiffre H 15970 an Publicitas, 7002 Chur.

Jeune homme cherche place d'

aide cuisinier

Entrée début novembre.

M. Jean Tornare, Négociant, 1631 Sorens, tél. (029) 3 85 85.

P 23613 B

Jeune cuisinier

espagnol, de 25 ans, ayant terminé la saison d'été à la Costa Brava et ayant déjà fait trois saisons d'hiver en Suisse, cherche **place** pour la saison d'hiver 1968/69 dans station. Libre de suite.

José Bernabé, Infirmier, 2018 Perreux, tél. (038) 6 14 19.

P 350172 N

Hotelier

sucht kleine Pension oder Hotel garni. Fähigkeitsausweis vorhanden. Eventuell käme Stelle als Gerantin in Frage. San Bernardino oder Graubünden bevorzugt.

Offerten an J. Bührer, Sostor, 6914 Carona, Telefon (091) 8 70 55.

9949

Schweizer mit Fähigkeitsausweis und besten Referenzen sucht Posten als

Direktor in Restaurant oder Hotel,

evtl. auch als **1. Oberkellner**

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten unter Chiffre 9975 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junges Schweizer Ehepaar sucht Aushilfsstelle in Wintersaison als

Koch – Chef de partie

und

Büropraktikantin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch. In der Zeit von Mitte Dezember bis anfangs März.

Offerten an Karl Hohamuth, Seehotel Terrasse, 3806 Bönigen, Telefon (031) 25 72 22.

9969

Junger Patissier

20 Jahre, Deutscher, sucht Wintersaisonstelle nach 6 Monaten Sommersaison in der Schweiz.

Offerten erbeten an Hans Bergmann, 1 Berlin 42, Rixdorferstrasse 95, Deutschland.

9968

Junger

Kochpraktikant

sucht Stelle vom 1. November bis 15. Dezember.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 9966 an die Hotel-Revue.

9966

PTT-Telefonistin mit Fremdsprachenkenntnissen sucht

Saisonstelle

in Hotel.

Offerten sind erbeten an
Waltraud Oberholzer, Krummacker, 8730 Uznach SG, Telefon (055) 8 14 63.

9965

Bestausgewiesener

Kellner

(Holländer)

sucht Stelle per sofort nach Zürich oder Umgebung, Handelsschule, Hotelfachschule, Deutsch, Englisch und Französisch.

Offerten erbeten an L. B. Grimmelikhuysen, zurzeit Hotel Haller, Lenzburg.

10047

Küchenchef – Alleinkoch

Deutscher, 53 Jahre alt, seit 6¼ Jahren in der Schweiz als Chef de cuisine tätig, ein guter Kalkulator und verantwortungsbewusster Fachmann. Menu à-la-carte, Spezialitäten und Bankette, bestens vertraut mit der Führung einer gepflegten Küche, sucht

neuen Chefposten

auf 15. November oder nach Vereinbarung.

Zuschriften erbeten mit Angaben der Verdienstmöglichkeiten an:
J. Dorn, Chef de cuisine, Dürrbachstr. 56, 4500 Solothurn.

10899 Sn

Oberkellner oder Chef de service, Schweizer, sprachenkundig,

sucht Stelle

für Wintersaison, bevorzugt Restaurant oder Grillroom, zugleich Stelle für Chef de rang oder Demichef, sprachenkundig.

Offerten unter Chiffre 10008 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizer, 30jährig, sucht Jahresstelle als

Aide du patron

Deutsch, Französisch, Englisch, Handelsschule in der Schweiz und in England. Hotelfachschule.
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Zuschriften unter Chiffre 10002 an Hotel-Revue, 3011 Bern, oder Telefon (051) 92 74 68.

Bestens ausgewiesene jüngere Dame mit Fähigkeitsausweis A und mehrjähriger praktischer Erfahrung, mehrsprachig, grüsst Angebote für

leitende Stellung

im Hotelfach, z. B. Hotel garni, Stadt-Hotel, evtl. auch Saisonstelle.

Antworten unter Chiffre 10005 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suche für Dezember
Stelle als

Gouvernante

oder

Aide du patron

Sprachkenntnisse, Zürich oder Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 9961 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Italien, célibataire, en Suisse depuis 5 ans, cherche place comme

chef de rang

pour la saison d'hiver.
Langues: italien, français, allemand, espagnol.

Offres sous chiffre P 300453 N à Publicitas, 2001 Neuchâtel.

Junge kaufm. Angestellte (zurzeit in England) sucht auf anfangs Januar Saison- oder Jahresstelle in Hotel als

Anfangs-Sekretärin

im Berner Oberland oder Graubünden. Sprachen Deutsch (Muttersprache), Englisch, gute Französischkenntnisse.

Offerten an:
Erika Ingold,
1 Abbey dourt,
Abbey Road London
N. W. 8.

P 10891 Sn

Junger Deutscher, 21 Jahre, gelernter Koch und Kellner, sucht eine Stelle als

Chef de rang

für die Wintersaison. Eintritt kann sofort oder zum 14. 11. 1968 erfolgen. Sprachen: Italienisch, Französisch, etwas Englisch. Angebote an:

Ernst Fischer,
8630 Coburg,
Neue Heimat 10.

9997

Fille de salle

parlant allemand, italien, bonnes références, cherche place Grisons ou Oberland bernois.

Murielle Vulliens,
1041 Boulens VD.

P 251518 X

Junger Bursche sucht auf Mitte November oder Anfang Dezember Saisonstelle als

Hotelmetzger

in der Welschschweiz.

Offerten unter Chiffre 9998 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge, sprachenkundige

Büropraktikantin

(Schweizerin)

sucht Saisonstelle in Hotelsekretariat. Franz. Schweiz oder Bündnerland bevorzugt.

Offerten an Silvia Graber, Hotel Mohren, 4950 Huttwil.

10006

Schweizerin, 25 Jahre, berufserfahren, sucht für die Wintersaison 68/69 Stelle als

Serviertochter

in Zermatt.

Eilofferten erbeten an Jeannine Buchs, Handlung, 1631 Im Fang.

9950

Oesterreicherin sucht Stelle als

Volontärin für Réception u. Büro

22 Jahre, Matura, Englischdiplom, Auslandaufenthalt in Frankreich und England.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 9198 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suche auf 1. 12. 68 Stelle als

Sekretärin

in einem Hotel.
(Deutsch, Französisch, Englisch, Italienischkenntnisse.)
Winterkurort erwünscht.

Offerten unter Chiffre 10004 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Commis de cuisine

20jährig, sucht Stelle als Aushilfe vom 20. November bis Mitte Dezember.
Bern oder Umgebung bevorzugt.

Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre 10007 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Schweizerin mit Handelsdiplom, mehrjähriger Büropraxis, Hotelsekretariat im Ausland, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, sucht Stelle für Wintersaison in

Hotelsekretariat – Empfang

Offerten erbeten an Madeleine Fasnacht Sonnengartenstrasse 24 8630 Rüti.

10010

Küchenchef, 25 Jahre, Jungkoch und Fleischer, Oesterreicher,

suchen Stelle

in der Schweiz ab 1. 12. 1968.

Offerten unter Chiffre 9964 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

19jähriger Koch, Oesterreicher, sucht Stelle ab Anfang Januar als

Commis de cuisine

in Erstklasshotel oder Spezialitäten-Restaurant.

Offerten erbeten unter Chiffre 9962 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Stellengesuche Demandes d'emploi

19jährige, gelernte

Buffettochter

sucht Stelle für Wintersaison, evtl. mit Möglichkeit zum Erlernen der Bar.

Offerten an Vreni Ziegler, Iltisberg, 9246 Niederbüren.

9898

Junge Tessinerin, 19jährig, sucht Wintersaisonstelle nach **Arosa** in Hotelbetrieb als

Büro-praktikantin

Abschluss Handelsschule. Sprachen: Italienisch, Französisch, Deutsch sowie sehr gute Englischkenntnisse.
Offerten sind zu richten an: Farmacia Ghiringhelli, Via S. Francesco, 6600 Locarno, Tel. (093) 7 16 67 Geschäft, 7 60 49 Privat.

9613

Junge Hotelsekretärin, 4sprachig, sucht neuen Wirkungskreis als

1. Hotelsekretärin

in Jahresstelle, evtl. Saisonstelle. Eintritt ab 1. Dezember 1968 oder nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 9727 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Concierge de nuit

23enne, referenziato, lingue tedesco, inglese, francese parlato.

Offresi ovunque. Scrivere a ciffere 9869 all'Hotel-Revue, 3011 Berna.

Jeune fille

Suédoise, 26 ans (permis C), cherche emploi intéressant dans station d'hiver (Grisons) pour mois décembre, janvier et éventuellement février.
Parle couramment le français, l'anglais ainsi que bonnes notions d'allemand. Expérience des travaux de secrétariat.

Pour informations ultérieures écrire à:

Mlle Carin Orgler, 18, avenue Calas, 1206 Genève.

251570 X

24jährige Schweizerin, die Deutsch, Französisch und Italienisch spricht und momentan in kleinerer Bar arbeitet, sucht Saisonstelle als

Barangängerin

oder Barlehrlochter.

Berner Oberland (Gstaad) bevorzugt. Evtl. Graubünden oder Wallis.
Offerten erbeten unter Chiffre 10051 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Alleinkoch

Deutscher, 25jährig, gute Referenzen, seit dreieinhalb Jahren in der Schweiz, sucht Stelle für Wintersaison 1968/69.

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 10056 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Auf Frühjahr 1969 suche ich eine

Köchinnen-Lehrstelle

Zuschriften sind erbeten an: Hildegard Hug, Windeggstr. 12, CH - 8636 Wald/ZH.

10057

Deutsche, 24 Jahre alt, bisher als

Gouvernante

tätig, mit guten Zeugnissen, sucht interessanten, selbständigen Posten für sofort in Bern.

Offerten unter Chiffre 10059 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Buffetdame

sucht Stelle für sofort. Frühdienst. Gute Zeugnisse zu Diensten.

Offerten unter Chiffre 10045 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge, tüchtige

Barmaid

sucht Stelle auf 15. November. Luzern-Zürich und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre S 71913-45 an Publicitas, 6301 Zug.

71913 ZG

Versierter, initiativer Kellner sucht neuen Wirkungskreis auf dem Platze Bern als

Chef de service

Sprachen: Spanisch, Französisch, Englisch, Italienisch und Deutsch.

Offerten unter Chiffre M 73644 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Junge Büroangestellte sucht Stelle als

Empfangs-sekretärin

(Anfängerin). Sprachen: Deutsch und Französisch, Deutsch inkl. Steno, Englischkenntnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre OFA 3723 B an Orell Füssli-Annoncen AG, 3001 Bern.

Holländerin, 26 Jahre, sucht Stelle als

Hostess

Interprête oder Hotelréceptionistin. Sprachen: Holländisch, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch. Versteht auch Schweizerdeutsch. Vielseitige ausländische Erfahrung.

Offerten unter Chiffre 10012 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Bündnerin sucht Stelle nach Neuenburg als

Aide du patron

evtl. Economat-Gouvernante oder Buffet, auf 15. November, in gutgeführtem Hotel, zwecks Vervollkommnung der französischen Sprache. Hotelfachschule und Praktikum.

Offerte mit Lohnangabe unter Chiffre 10015 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Erfolgreiche

Barmaid

flink, sauber, zuverlässig und vertrauensbewusst, mit sicherem Auftreten, sucht passende Stelle.

Offerten unter Chiffre 10017 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hilfskoch

Intensiver, anpassungsfähiger Mann mittleren Alters mit guten Grundkenntnissen sucht Stelle als

Hilfskoch

neben Küchenchef oder gutem Koch, um sich in diesem Metier zu vervollkommnen. Telefonisch erreichbar ab 18.30 Uhr, (081) 51 13 20.

10018

Commis de cuisine

(Lehrabschluss Herbst 1968) sucht Wintersaisonstelle in der französischen Schweiz, wenn möglich, in grössere Brigade zur Weiterbildung.

Offerten erbeten an: René Hofmann, Im Emmet 4, 8903 Birmensdorf, Tel. (051) 95 43 16.

OFA 11X1031

Schweizer suchen Stelle für Wintersaison
Er: Koch als

Saucier

in mittlere Brigade.
Sie: sprachenkundig, als

Restaurations-tochter

In gepflegten Service. Zeugnisse vorhanden.

Offerten an Claude Boillat, Oberaar, 3123 Belp.

9925

Sekretärin

(Italienerin), deutsche Muttersprache, sucht Stelle in der franz. Schweiz, englische und französische Schulkenntnisse.

Offerten unter Chiffre 9924 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Barman

Schweizer, 24, sprachenkundig, sucht sofort Stelle für Wintersaison. Bündnerland bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 9926 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Schweizerin sucht Stelle als

Zimmermädchen

Französisch- und Italienischkenntnisse. Zeugnisse sind vorhanden. Bevorzugt wird Bern, Biel oder Thun. Eintritt per sofort.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10061 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Koch, 25jährig, Schweizer

sucht Stelle

auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft, in gut renommiertes Restaurant. Bevorzugt Saucier oder Entremetier.

Schriftl. Offerten unter Chiffre OFA 861 Li an Orell Füssli-Annoncen, 4410 Liestal.

Tochter gesetzten Alters

sucht Saisonstelle

als Kioskverkäuferin. Kassiererin oder Gouvernante.

Offerten unter Chiffre E 14158-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Versierter

Barman

Schweizer, 26 Jahre,

sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutfrequentierter Bar.

Offerten an Telefon (041) 84 72 55.

9943

Junge Schweizer

Serviertochter

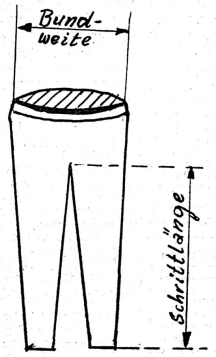
sucht Stelle in gutgehendes Speiserestaurant. Vorzugsgebiet Nordostschweiz.

Chiffre 9942 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelfachmann

26 Jahre, verheiratet und deutscher Nationalität. 9jährige Berufserfahrung in Hotels der Luxusklasse im In- und Ausland. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Portugiesisch, Italienisch. Zuletzt in leitender Stellung tätig, sucht neues Betätigungsfeld in einem grösseren Betrieb im In- oder Ausland (bevorzugt englisches Sprachgebiet).

Offerten unter Chiffre 9967 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Schwarze Hosen für Kellner kaufen Sie am vorteilhaftesten direkt ab Fabrik.

Terylen/Wolle knitterfrei wash + wear, mit Dauerbügelfalten zu Fr. 45.–

Bundweite und Schrittlänge angeben. Keine Nachnahme und mit Rückgaberecht.

Hermann Fleury, Hosenfabrikation, Marktstrasse 3, 2540 Grenchen.

3160-4 Gr

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

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

Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.
Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Lausanne

A vendre

hôtel garni

en très bon état – situé près gare centrale – 58 chambres – tout confort – 70 lits à 1 place – 10 lits à 2 places.

Nécessaire pour traiter **Fr. 500 000.–** env.

Pour tous renseignements et visiter, s'adresser à l'agence immobilière
Gustave Gardaz, 1040 Echallens VD.

P 71 L

Zu verpachten auf Frühjahr 1969

Restaurations-Betrieb (Bar-Restaurant-Terrasse) eines wunderschön gelegenen Golf-Clubs (Stadtnähe). Dem Wirtschaftsbetrieb sind auch einige Fremdenbetten angegliedert, die ebenfalls zur Pacht gehören. Die Bedingungen sind sehr günstig. Die Ideal-Lösung wäre ein Ehepaar, das die Küche-Bar selber führen kann.

Offerten mit Bild unter Chiffre J 6387-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Umständehalber in **Lugano** günstig **zu verkaufen**

Hotel-Pension

40 Betten. Verkaufspreis des Inventars Fr. 40 000.–.

Offerten unter Chiffre A 41868 an Publicitas AG, 6901 Lugano.

Altershalber zu verkaufen, evtl. zu vermienten

Landgasthof

Nahe Thun in aufstrebender Gemeinde, beste Lage, grosser Parkplatz, 2 autom. Kegelbahnen, schöner Umsatz. Gebäude auch geeignet als Renditenobjekt.

Auskunft erteilt Chiffre 9884 Hotel-Revue, 3011 Bern.

Alpes vaudoises, station touristique, à vendre

hôtel – café – restaurant

Affaire intéressante, 30 lits.
Grande salle pour sociétés, café 40 places.
Carnotzet, 2 petites salles.

Faire offres sous chiffre 9940 à Hotel-Revue, 3011 Bern.

Liegenschaftssteigerung

Montag, den 18. November 1968, um 15.30 Uhr, wird im Hotel Eiger in Wengen öffentlich versteigert die Besitzung

Hotel Bristol, Wengen

laut Grundbuch enthaltend:

a) Hotelgebäude auf «Rossen», für Fr. 722 500.– brandversichert
b) Gebäudeplatz und Umschwung im Halte von 22.87 Aren
c) Zugehör-Inventar.

Hotel- und Restaurationsbetrieb (komb. mit Ferienwohnungen), Sommer- und Wintersaison.

Interessenten wollen sich mit dem **Konkursamt Interlaken,** 3800 Interlaken, in Verbindung setzen, wo ab 4. November 1968 Lastenverzeichnis und Steigerungsbedingungen aufliegen.

17682 Y

Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miete, Pacht von Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Cafés

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20 Zürich Tel. 23 63 64

Gesucht durch

Hotelier-Restaurateur

Hotelbetrieb mit nachweisbar guter Rendite. In Frage kommen nur Betriebe, welche vielseitig sind und hohe Ansprüche an die Betriebsführung stellen und somit einem kontaktfreudigen und initiativen Hotelier Freude bereiten.

Offerten unter Chiffre 9993 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

San Bernardino

(Südportal des Bernardino-Tunnels)

Umständehalber **zu verkaufen** schöne

Hotel-Liegenschaft

mit Dépendance (total 100 Betten), mit rund 6000 m² Umschwung.

Nähere Auskunft erteilt

L. Darnuzer, Ottostrasse 29, 7000 Chur.

16058 Ch

Modernes

Restaurant mit Bar

zu übernehmen.

Gut gelegen (Hauptstrasse nach Locarno) mit grossem Parkplatz.
Geeignete Existenz für junges Kochehepaar.
Notwendiges Kapital Fr. 90 000.–.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 9947 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Offerten sind zu richten an:
Werner Helg, Treuhandbüro, 8215 Hallau.

P 11075 Z

Restaurateur sucht auf Frühjahr 1969 zu mieten oder zu pachten

Restaurant

mit Umsatz über Fr. 700 000.–. Bin vielseitig, kontaktfreudig und mit der modernen Betriebsführung bestens vertraut. Bevorzugte Lagen: Bern oder Zürich.

Offerten unter Chiffre 9994 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen im Kanton Schaffhausen (Klettgau) 17 400 m² grosse

Liegenschaft

enthaltend 14 Zimmer, grosse Kellerräume, Wiesland (6286 m²) und Obstgarten, Fischweiher (9000 m²), Geflügelhaus, Gebäude für Schweine-Züchterei.

Einzelverkauf von Weiher mit Umgebung, Schweinezüchterei mit Umgebung, Liegenschaft mit Nutz- und Ziergarten möglich.

Das geräumige Haus eignet sich nach evtl. Umbau als **Hotel** (Forellenhof), **Kinderheim** oder **als Heim für betagte Menschen.**

Verkaufspreis: Fr. 580 000.–.

E. Huber

Zu verpachten in **Romanshorn TG** per sofort oder nach Vereinbarung

neuerstelltes Café

mit Kleinhandelspatent für gebrannte Wasser, zirka 70 Sitzplätze.

Anfragen bitte an: Generalunternehmung E. Huber, Zürcherstr. 269, 8500 Frauenfeld, Telefon (054) 7 65 56.

576 W

A vendre, Alpes vaudoises, La Barboleusaz, Gryon

hôtel-restaurant «La Crémallière»

15 chambres. Confort moderne. Clientèle assurée.

S'adresser à
R. Favre, notaire, Ollon VD.

P 108-3 L

Lago Maggiore

(gegenüber Locarno)

Hotel mit 60 Betten, Gartenrestaurant, Seeanstoss, Kellerbar mit Inventar, zu nur Fr. 180 000.– zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre SA 9940 B an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», 3001 Bern.

Zu vermieten Nähe Basel schönes, gediegen eingerichtetes

Restaurant

günstiger Mietzins.

Tel. (061) 24 48 78.

M 9351301

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 Haftrücken ausgestattet, modert nicht, rollt sich nicht und liegt absolut rutschsicher. Pflegeleicht: sogar in der Waschmaschine waschbar.

Nylpuff ist erhältlich:	zugeschnitten, pro m²	Fr. 49.50
	in Originalbreite (183 cm), pro m²	Fr. 45.—
in abgepassten Grössen	61 x 90 cm	Fr. 25.—
	61 x 120 cm	Fr. 33.—
	91 x 150 cm	Fr. 62.—

abzüglich 10% Hotelrabatt

Schuster

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

Hotel-Abteilung
Telefon (071) 22 15 01

Gönnen Sie ihm die goldene Tetra-Kaffeerahmportion

Erhältlich in praktischen Kartons zu 100 Portionen = nur Fr. 10.80 für die Rahmzugabe zu 100 Cafés crème.

Die Kaffeerahmportion in der goldenen Tetra-Packung

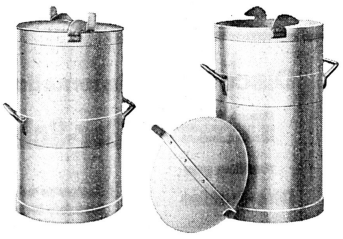
bietet Ihnen viele Vorteile:

- **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 Kühlschrank 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:

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

Küchenabfälle für die Schweinefütterung?



Der fortschrittliche Hotelbetrieb sammelt diese in hygienisch einwandfreien Behältern aus Anticorodal

Bezug direkt ab Fabrik

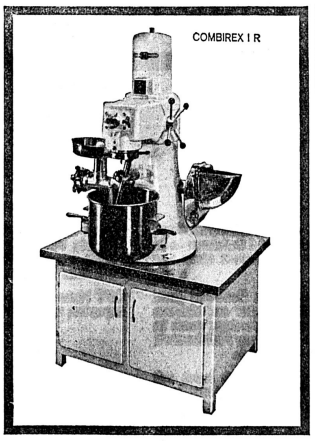
ASS

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

Lips

UNIVERSAL KÜCHEN-MASCHINEN

JAKOB LIPS MASCHINENFABRIK 8902 URDORF TEL. 051 98 75 08



ELEKTRO KARTOFFEL-SCHÄL-MASCHINEN

Für jeden Betrieb die geeigneten Küchen-Maschinen

Hotels
Restaurants
Tea Rooms
Kantinen
Heime
Anstalten
Spitäler

Käfer ... **ripolac** schafft ein Jahr Ruhe! Wir lösen auch jedes andere Schädlingsproblem

Hans Wyss AG
8800 Thalwil
051/92 60 11

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 Gast.

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, Offerten, 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 40 x 30 x 17 cm.
* Neben dem eingebauten Schloss kann mit einem einzigen Handgriff ein zusätzliches Doppelbartschloss in die CPT Hotel-Safes eingefügt werden. In der Regel wird dieses von vielen Gästen selber mitgebracht, da durch dieses persönliche Schloss eine bisher nie gekannte Sicherheit erreicht wird.
* Deswegen werden CPT Safes in führenden Hotels von ganz Europa – bald rund um die Welt – eingebaut. Immer mehr Gäste werden mit dem eigenen CPT Schloss reisen.

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

Wenn Hotel-Safe, dann CPT-Safe!

Für anspruchsvolle Reisende wird CPT zum Inbegriff von Sicherheit.

Generalvertretung für Europa und Verkauf in der Schweiz durch:

BAUER AG

Bankanlagen, Tresor- und Stahlmöbelbau
Flughofstrasse 40, 8153 Rümlang
Telefon 051/83 77 83

Regionalvertretung für Graubünden:

J. Gestle AG
Büromöbel- und Kassafabrik
Pulvermühlestrasse 4
7001 Chur
Telefon 081/22 05 55

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 9902

Restaurateure!
Hoteliers!

150 Franken täglich

können Sie mehr verdienen, wenn Sie 6 x 5 cm u benützten Raum in Ihrem Unternehmen haben! Wir besitzen eine neuwertige Miniauto-Rennbahn m allem Zubehör, Schweizer Arbeit, zerlegbar in 1 Einheiten demontierbar und montierbar in zirka Stunden durch jedermann.
Kein Personal erforderlich, da die Anlage selbständig 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.

9880

Internationale Flambier- und Tranchier-Schule.
8037 Zürich, Inhaber R. Lingenhag.
Hönggerstrasse 80, Telefon (051) 44 18 12.

Einzigartigste Flambier- und Tranchier-Schule der Schweiz.

Kursbeginn: 2. Sept., 13. Sept., 16. Sept., 27. Sept., 30. Sept. 1968

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.

W 6553

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 deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule 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)

Vermittlung guter

Disc-Jockies

durch:

International Disc-Jockey Club

L. Volpi, -voVox-
I. D. J. C. - Tontechnik,
Carmenstr. 31,
8032 Zürich,
Tel. (051) 47 62 38.

Lampenschirme

neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

136