Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 77 (1968)
Heft: 52

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: 16.08.2025

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

Nr. 52
Bern, 26. Dezember 1968

hotel revue

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

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

Nur teilweise befriedigend...

Der schweizerische Fremdenverkehr wurde 1968 durch die politischen Ereignisse in Ländern geprägt, deren Einwohner seit jeher zu unsern traditionellen Stammkunden gehören. So verunmöglichten die weiterhin in Kraft stehenden Restriktionen der britischen Regierung eine Entwicklung des Reiseverkehrs aus England. Die guten Schneeverhältnisse des Vorfrühlings 1968 trugen dazu bei, dass für den Winter 1967/68 mit 11,44 Millionen Uebernachtungen, oder vier Prozent mehr als im Winter 1966/67, ein neuer Saisonhöchststand verzeichnet werden konnte. Den grössten Beitrag zur Ausweitung des winterlichen Fremdenverkehrs steuerten die Franzosen, Nordamerikaner und Italiener bei. An der Spitze der landesfremden Besucher blieben mit einem Anteil von 28 Prozent jedoch die Deutschen, gefolgt von den Franzosen mit 23 und den Engländern mit 10 Prozent.

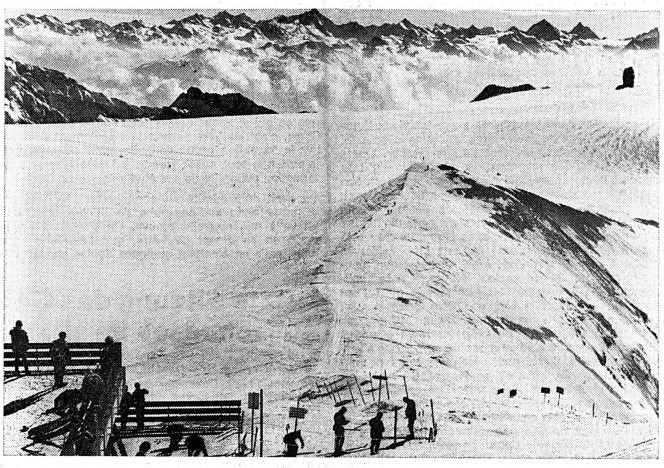
Die Mai/Juni Unruhen in Frankreich bewirkten einen Ausfall aus unserem westlichen Nachbarland in sämtlichen Regionen der Schweiz. Dennoch konnte für diese Zeit eine Zunahme von 64 000 Uebernachtungen oder 1,3 Prozent verzeichnet werden, wobei die Vorjahresfrequenz der Schweizer um 2,4 Prozent, jene der Ausländer um 0,7 Prozent übertroffen wurde. Dabei ist die relativ günstige Entwicklung des Reiseverkehrs aus dem Ausland in erster Linie den deutschen Touristen zu verdanken, für die im Juni 23 Prozent mehr Logiernächte gebucht wurden als im Vorjahr. Gesamthaft konnten für das erste Halbjahr 1968 13,73 Millionen Logiernächte registriert werden. Das sind 323 000 oder 2,5 Prozent mehr als im gleichen Zeitabschnitt des Vorjahres. Abgesehen vom starken Rückgang der Besucher aus Grossbritannien und einem geringfügigen der Touristen aus den Vereinigten Staaten wurden für alle ausländischen Gästegruppen höhere Beherbergungsziffern gegenüber der gleichen Periode des Jahres 1967 ermittelt.

Die für den schweizerischen Fremdenverkehr wichtigen Sommermonate Juli und August wurden durch ungünstige Witterungsverhältnisse nachteilig beeinflusst. Während im Juli der stagnierende Inlandverkehr durch den überdurchschnittlichen Aufschwung des Reiseverkehrs aus Deutschland, Belgien, Holland und Kanada noch wettgemacht werden konnte, musste im August gegenüber 1967 eine vierprozentige Einbusse an Uebernachtungen registriert werden. Als wichtige Ursache des Rückgangs der Uebernachtungen ausländischer Feriengäste ist die wachsende internationale Konkurrenz zu nennen, die sich für die Schweiz erfahrungsgemäss im Sommer stärker bemerkbar macht als im Winter. Daneben kennzeichneten die Nachwirkungen der Mai/Juni-Krise in Frankreich und die weiterhin schlechte Wirtschaftslage Grossbritanniens den rückläufigen Fremdenverkehr unseres Landes. Auch im September sank die Zahl ausländischer Uebernachtungen weiterhin während die Frequenz aus dem Inland sich ungefähr behaupten konnte. Erst im Oktober konnte, durch den verstärkten Inlandverkehr, eine Gesamtzunahme um drei Prozent registriert werden. Im Dezember, wahrscheinlich sogar während der ganzen nächsten Wintersaison, werden die neusten französischen Devisenbeschränkungen einen weiteren Ausfall der Feriengäste aus unserem bisher zweitwichtigsten Einzugsgebiet bewirken.

Es muss weiterhin festgestellt werden, dass der schweizerische Tourismus durch Faktoren beeinflusst wird, die unsere Fremdenverkehrsindustrie nicht steuern kann: nämlich durch Wirtschaftskrisen von weltweitem Ausmass und durch grössere Witterungsstörungen. Erfreulicherweise hat einerseits die Zunahme der Gäste aus dem Inland und andererseits die Erfassung neuer Touristengruppen aus Ländern Zentral- und Nordamerikas, Afrikas, Vorderasiens und dem Fernen Osten dazu beigetragen, dass die Gesamtzahl der Logiernächte wahrscheinlich auf dem Vorjahresstand gehalten, ja sogar, trotz des rückläufigen Sommers, für 1968 eine leichte Zunahme verzeichnet werden kann.

Die explosive Bevölkerungszunahme und ein steigender Lebensstandard, durch den immer mehr Menschen auch aus den Entwicklungsländern in der Lage sind, Ferien zu machen, lässt einen Trend erkennen, der unserm Fremdenverkehr neue Impulse verleihen und das Gastgewerbe zu einem «gedämpften» Optimismus veranlassen könnte.

Der Bund hat auch im ausgehenden Jahr von der Hotellerie in steigendem Masse Verständnis für Entscheide von nationaler Bedeutung verlangt. Erinnert sei nur an die Neuordnung der Fremdarbeiterregelung. Hoffen wir, dass es der Ende Juni neu gebildeten Parlamentarischen Gruppe für Fremdenverkehr gelingen möge, das Interesse der Magistraten und des Parlaments für die Probleme des Fremdenverkehrs wachzuhalten. Der Tourismus ist ein willkommener Devisenlieferant und hat Anspruch auf Verständnis für seine besonderen Existenzbedingungen. Mit einer Vernachlässigung der touristischen Belange durch die Behörden würde man unserem Staat selbst Schaden zufügen. Auch das darf einmal, und gerade am Jahresende, gesagt werden.



Das Gelände des Diableret-Gletschers auf 3000 Metern mit der Luftseilbahn von Gstaad aus erreichbar. Hier kann man das ganze Jahr hindurch skifahren.

Zum neuen Jahr

«Die Zeit ist kein Sumpf, sie ist ein Strom. Alle Völker nennen sie so, und mit Recht. Denn Stillstand ist nirgendwo, sondern fortwährender Wandel.» (Gotthelf)

Dieses Gotthelf-Wort beherrscht meine Gedanken in der geistigen Atempause, die wir Menschen bei der Ablösung des alten durch ein neues Jahr einzuschalten pflegen. Wandel, Verwandlung allüberall: neue Freizeit-, Ferien- und Konsumgewohnheiten – neue Produktionsverfahren und -hilfsmittel – rasanter technischer Fortschritt auf allen Gebieten – geistige, politische, wirtschaftliche, gesellschaftliche Wandlungen.

Nur derjenige gastgewerbliche Unternehmer, der sich Tag für Tag ehrlich bemüht, Wandlung und Wandlungstendenzen zu erkennen und sich rechtzeitig und angemessen anzupassen, wird sich auf die Dauer erfolgreich zu behaupten vermögen.

Je beschleunigter der Wandel aber erfolgt, desto notwendiger ist es, sich auf die Konstanten zu besinnen, die unserem Tun und Sein zugrunde gelegt sind. Bei allem technischen Fortschritt müssen wir immer wieder zu den Quellen unseres Berufes, unserer Berufung, zurückkehren, zur echten Gastfreundschaft und Gastlichkeit, zu wahrer Menschlichkeit.

Wir dürfen nicht zu nur kommerziell ausgerichteten Bettenvermietern und Mahlzeitenherstellern, zu Getränkeautomatenbedienern werden, wenn wir unsere Sendung nicht verleugnen wollen: Dienstleistung am Gast, geleitet vom Ethos christlicher Gastfreundschaft im Sinne abendländischer Kultur. Dies ist mein oberster Wunsch für das neue Jahr: mögen wir alle immer wieder den «Dienstmouth», den Mut zum Dienen finden – die Erkenntnis, für andere da zu sein, ihnen zu Freude und Erholung zu verhelfen mit unserer täglichen Arbeit.

Das zu Ende gehende Jahr hat im Leben unseres Berufsverbandes einige markante Höhepunkte gebracht. Ich denke an das 75jährige Bestehen unserer Hotelfachschule Lausanne-Cour, ich denke an die ersten Diplomprüfungen unseres Seminars für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration. Wir haben diese Anlässe freudig und stolz gefeiert. Sie mögen als Ausdruck unseres Bemühens stehen, auch im Berufsverband vorwärts zu schreiten, Mutiges zu tun, mitzuwirken an der Gestaltung der Zukunft.

Zuversichtlich und wohlgemut wollen wir uns denn auf den Weg ins neue Jahr machen. Ich wünsche allen Mitgliedern, Freunden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und allen Lesern der Hotel-Revue Glück und Erfolg – in des Alltags Müh und Plag immer wieder den Mut und die Kraft zum echten Dienen.

Ernst Scherz
Zentralpräsident des
Schweizer Hotelier-Vereins

Pour la nouvelle année

«Le temps n'est pas un marécage, mais un torrent. Tous les peuples le nomment ainsi et avec raison. Car il n'y a nulle part d'immobilité mais une perpétuelle transformation.» (Gotthelf)

Ces paroles de Gotthelf s'imposent à mon esprit au cours de la méditation spirituelle à laquelle les humains ont l'habitude de se livrer au moment où ils s'apprêtent à passer d'une année à l'autre. Où que l'on regarde, l'on ne voit que changements, évolutions: nouvelles formes de loisirs, nouvelles modes de vacances et de consommation – nouveaux procédés et moyens de production – progrès techniques stupéfiants dans tous les domaines – évolution spirituelle, politique, économique, sociale. Seul l'hôtelier qui s'efforce honnêtement, jour après jour, de discerner cette évolution et ces tendances, tout en s'y adaptant comme il convient et assez tôt, pourra à la longue s'affirmer avec succès.

Plus l'évolution s'accélère, plus il est nécessaire de réfléchir aux constantes qui sont à la base de notre existence et de nos actes. Lors de chaque progrès technique, nous devons toujours revenir aux sources de notre profession, de notre vocation, c'est-à-dire à une véritable hospitalité et une vraie humanité.

Nous ne devons pas être uniquement des marchands de sommeil, des fabricants de repas, des automates à distribuer des boissons, si nous ne voulons pas renier notre mission de servir nos hôtes dans l'esprit d'une éthique hospitalière chrétienne conforme à la culture occidentale. C'est mon vœu le plus ardent pour la nouvelle année: Puissions-nous tous et toujours trouver le courage de servir en ayant conscience d'être là pour les autres, pour leur aider, par notre travail quotidien, à recouvrer joie et santé.

L'année qui s'achève a été marquée d'événements importants pour la vie de notre association professionnelle. Je pense au 75ème anniversaire de la fondation de notre Ecole hôtelière à Lausanne-Cour. Je pense aux premiers examens de diplôme de notre Séminaire pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration. Nous avons fêté ces événements avec joie et fierté.

Puissent-ils être l'expression des efforts de notre association professionnelle pour aller de l'avant, agir avec courage et contribuer à former l'avenir.

Nous voulons entrer avec confiance et gaiement dans la nouvelle année. Je souhaite à tous les membres, amis, collaboratrices et collaborateurs et à tous les lecteurs de l'Hôtel-Revue joie et succès et de trouver toujours dans leur labeur et leurs soucis quotidiens la force et le courage de servir véritablement.

E. Scherz
Président central de la
Société suisse des hôteliers

Aus dem Inhalt:

	Seite
Castor et Pollux	2
30 Jahre Chesa Grischuna Klosters	3
ABC der Volkswirtschaft	4
Ende gut – alles gut	5
Le tourisme au service de la paix et de l'unité	6
Gruppentourismus darf Individualisten nicht verscheuchen	7

Der Direktor, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Geschäftsstelle Bern des Schweizer Hotelier-Vereins entbieten allen Mitgliedern, Geschäftsfreunden und Lesern der Hotel-Revue ein glückliches, erfolgreiches neues Jahr.

Le directeur, les collaboratrices et les collaborateurs du Centre administratif de la Société suisse des hôteliers à Berne souhaitent à tous les membres de la SSH, ainsi qu'aux amis de l'hôtellerie et aux lecteurs de l'Hôtel-Revue, une bonne fin de l'an et leur adressent leurs vœux les meilleurs pour la Nouvelle année.

«Hostellerie Rigi Kaltbad» offiziell eröffnet

Sieben Jahre nach der katastrophalen Feuersbrunst, welche das Grand Hotel auf Rigi-Kaltbad heimgesucht und total zerstört hatte, konnte dieser Tage die «Hostellerie Rigi-Kaltbad» offiziell dem Betrieb übergeben werden. Die Hotelzimmer, die ein Angebot von 110 Betten umfassen sind nicht numeriert, sondern weisen die Namen der bekanntesten Schweizer Berge auf. Neben dem Kinderparadies und dem Selbstbedienungsrestaurant gilt das Hallenschwimmbad als besondere Attraktion. Die Hotelgäste können mit dem Lift direkt aus ihren Etagen das Bassin erreichen.

20 000 Personen in Reka-Ferienwohnungen

In Bern trat die Verwaltung der Schweizer Reisekasse unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Prof. Dr. W. Hunziker, zu ihrer Jahressendsitzung zusammen. Die Gültigkeit der Reka-Checks erfährt einer erfreuliche Erweiterung, indem das neu eingeführte zwölfmonatige Halbtaxabonnement zu ermässigtem Preis für ältere Personen (Altersabonnement) und die gelösten Billette und Zusatzkarten ebenfalls damit bezahlt werden können. Ferner sind neuerdings auch alle von den Schweizerischen Transportunternehmungen ausgegebenen Wintersport-Abonnemente, einschliesslich Saisonabonnemente, gegen Reka-Zahlungsmittel erhältlich. Der Bericht über die Tätigkeit zur Förderung von Familienferien hebt als wichtigstes Ergebnis des Jahres 1968 die anfangs Juli erfolgte Inbetriebnahme der beiden eigenen Ferienzentren Montfaucon (Freiberge) und Zinal (Val d'Anniviers) hervor. Im Jahre 1968 durften in den 346 von der Reisekasse direkt vermittelten Ferienwohnungen gesamthaft 4700 Familien mit 10 700 Erwachsenen und 9200 Kindern glückliche Ferien verbringen. Das im Bau befindliche neue Ferienzentrum Wildhaus wird bereits auf die Sommerferien 1969 teilweise betriebsbereit sein. Im Endausbau soll es 25 Wohnungen umfassen.

Petit cadeau de Noël aux agences françaises

Bg. Les agences de voyages françaises ont appris avec soulagement, au moment du grand départ pour les fêtes, que le ministère des finances avait autorisé les voyages et les croisières dont le départ a lieu avant le 5 janvier 1969, même si les dépenses en devises dépassent l'allocation de Fr. 500.–, à condition toutefois que l'inscription ait été enregistrée avant le 24 novembre.

Les agences de voyages interprêtent cette mesure comme une preuve évidente que la confiance renaît dans la monnaie française et que les pouvoir publics reconnaissent l'importance de la présence française à l'étranger, ainsi que le rôle prépondérant que joue le tourisme dans l'économie nationale. Plusieurs centaines de millions de dollars sont en effet rentrés en France depuis le 21 novembre et dans des millieux généralement bien informés, on pense qu'il ne faudra pas trop attendre jusqu'à ce que l'allocation soit augmentée. Le plus tôt sera le mieux!

Die Notiz

Castor et Pollux

Le 11 décembre dernier s'est tenue la première conférence des maîtres plénière de l'Ecole hôtelière depuis qu'elle est placée sous la direction de M. E. Gerber. Tous les maîtres sans exception, au nombre de 34, étaient présents. M. P.-H. Jaccard, directeur de l'ADIL, retenu à Londres, s'était fait excuser.

Après s'être présenté à l'assemblée et avoir également présenté son épouse, M. Gerber exposa dans les grandes lignes, mais avec clarté, ses idées et les projets qu'il entend réaliser avec l'active collaboration de chacun. Sa profession de foi, courageuse et enthousiaste, impressionna vivement l'auditoire qui sentit souffler un vent nouveau. M. Gerber tint à souligner que les changements qui allaient se produire à l'école n'étaient pas le fait de son arrivée mais qu'ils étaient inéluctables en raison de l'évolution économique et de la profonde transformation de la société.

Nous aurons l'occasion de revenir à plusieurs reprises sur «Castor et Pollux», ainsi s'appellent ces nouveaux projets, car, comme les nombreux amis de M. Gerber le savent bien, il a fait sienne la devise: «Si tu veux tracer un sillon droit, attache ta charrue à une étoile». En attendant, l'impulsion est donnée; l'Ecole hôtelière de Lausanne est repartie d'un bon pied et chacun est conscient des tâches qui l'attend.

Notons enfin que cette conférence des maîtres mémorable s'est tenue «extra-muros», à l'Auberge communale de Savigny, chez un ancien élève, M. Farag, parfait maître de céans.

Nous publions ci-après quelques extraits de l'exposé de M. P. Barraud à cette première conférence des maîtres.

L'Ecole hôtelière entre hier et demain

Exposé de M. P. Barraud, professeur

Les fêtes qui ont marqué le 75e anniversaire de notre Ecole ont été brillantes et réussies. Aujourd'hui, les lampions sont éteints et il s'agit de prendre un nouveau départ vers un but fixé avec précision par les autorités responsables de la formation professionnelle de la SSH.

Il s'agit aussi d'atteindre cet objectif avec des moyens et des techniques pédagogiques adéquates, c'est-à-dire adaptées à notre temps. Ce temps est caractérisé par une évolution vertigineuse du progrès technique qui amène de profondes transformations, non seulement dans la vie économique, mais aussi dans la façon de vivre et dans le mode de penser des individus, et de la jeunesse en particulier.

Notre directeur a placé cette conférence des maîtres plénière sous le signe «20 ans à l'Ecole hôtelière» et m'a demandé de vous exposer les réflexions que m'inspire ce sujet en relation avec la formation des élèves qui nous sont confiés.

C'est ainsi que les considérations et les réflexions qui vont suivre sont l'expression de mon opinion personnelle et n'ont d'autre but que de susciter une discussion de laquelle jailliront les idées.

1. La mémoire

Celui qui a dit avec raison qu'«une tête bien faite valait mieux qu'une tête bien pleine» n'est pas né d'hier. Et pourtant, de combien de choses inutiles charge-t-on, de nos jours encore, la mémoire de nos pauvres écoliers et étudiants! A un tel point que la Commission fédérale de maturité, elle-même, s'en est émue. Il est vrai qu'au début du siècle, on attachait une grande importance à cette forme de savoir. «Wissen ist Macht» disait-on, et l'on y croyait. Aujourd'hui, plus personne n'y croit, au contraire, on considère plutôt la mémoire comme l'intelligence des imbéciles!

Nous n'irons pas si loin et dirons que la mémoire doit rester ce qu'elle est: l'auxiliaire indispensable de l'intelligence, mais rien de plus. Pascal l'a fort bien dit: «La mémoire est nécessaire pour toutes les opérations de la raison.»

Si j'insiste sur cette faculté humaine, c'est parce qu'elle a constitué longtemps, trop longtemps même, l'un des supports principaux de la pédagogie.

Or nous savons tous que la technique évolue rapidement et que, des dans domaines de plus en plus nombreux, ce qui était valable hier ne l'est souvent plus aujourd'hui. Combien de pères de famille, j'en parle par expérience, sont depuis longtemps, à moins d'un effort considérable, dans l'impossibilité absolue d'aider leurs enfants collégiens à résoudre leurs problèmes en mathématiques modernes, même s'ils étaient autrefois des «forts en maths».

Je vous le demande. A quoi sert-il d'apprendre par cœur un théorème auquel on ne comprend strictement rien? Ou les articles du Code civil lorsqu'on a ce dernier sous la main? Si l'on peut, sans l'approuver, comprendre l'élève qui cherche ainsi à obtenir une bonne note dans son bulletin, que penser du maître? Je me garderai d'émettre le moindre jugement: on ne montre pas les fautes des autres avec un doigt sale!

Mais je suis persuadé qu'il existe des possibilités de tenter des expériences dans ce domaine. Pourquoi, lors d'un examen écrit, ne pas mettre le candidat dans la situation où il se trouvera plus tard dans la pratique, et où le résultat de son travail dépendra pour une grande part, de la qualité de la documentation personnelle qu'il aura su accumuler au cours de ses études? On voit par là qu'il est essentiel d'accorder à la discipline et à la méthode de travail la priorité sur le détestable bourrage de crâne. Je suis également certain qu'en ce qui concerne nos élèves, dont la formation scolaire hétérogène et la diversité des langues sont les caractéristiques principales, un tel mode de faire serait couronné de succès. Il ne s'agit, en fait, que d'une technique différente de l'interrogation traditionnelle, réservée aux adultes et qui élèverait le niveau de 'école qui la pratique.

2. La formation et l'éducation du futur chef

Tel est, au fond, le but vers lequel doit tendre notre enseignement. Mais, on se méfie dans les milieux pédagogiques de cette notion de chef, telle que se l'imaginent les Américains ou les militaires. On trouve les premiers trop pragmatiques et d'une naïveté désarmante, leur absence de culture, voire de scrupules dans les affaires navre les vieux Européens que nous sommes, leurs bouquins «Comment devenir un chef» nous font parfois grincer. Quant aux seconds, les militaires, ils ont confondu trop souvent l'autorité avec le pouvoir; on leur reproche parfois avec raison de décider pour décider, alors que la sagesse eût commandé de décider de ne rien décider du tout! Mais d'où vient cette méfiance? Sinon de l'état d'isolement dans lequel se trouve le maître qui se voit dépassé par ses propres élèves au bout de peu d'années, à un tel point que, soucieux du sort de ses anciens élèves, il a le sentiment de les voir entrer dans un monde qui lui est étranger. «Si l'état actuel de notre économie, si l'évolution du progrès imposent aux pédagogues l'obligation impérieuse de préparer leurs élèves à être en mesure de s'adapter rapidement à des situations nouvelles, il faut pour cela qu'ils y soient eux-mêmes préparés. En d'autres termes, il s'agit bien pour les maîtres, soit d'une formation continue, soit d'un recyclage périodique, si j'ose utiliser cette expression, car il n'est actuellement pas souhaitable que le maître soit destiné professionnellement à rester en dehors du circuit.» Cette condition étant remplie, ils connaîtront enfin ce que l'on attend actuellement d'un chef, dans l'acception moderne du terme, car les principes de gestion ont aussi changé ne serait-ce qu'en raison de l'évolution sociale.

Mais de toute façon, l'être humain reste ce qu'il est et les connaissances indispensables au chef d'entreprise seront toujours:

- sa formation professionnelle,
- la formation de son caractère et de sa personnalité,
- son éducation de chef et son initiation aux techniques de gestion et de commandement.

Dans quelle mesure l'enseignement donné jusqu'ici à l'école correspond-il à ces impératifs? En ce qui concerne la formation professionnelle proprement dite, on peut se déclarer satisfait du résultat obtenu. Les maîtres ont compris qu'il ne s'agissait de former ni de sommeliers, ni des cuisiniers, ni des main-courantiers ou des comptables, mais bien des futurs cadres administratifs.

Les maîtres ont également réussi à faire comprendre à leurs élèves qu'ils ne sauraient prétendre occuper un poste de directeur en quittant l'école avec leurs diplômes. L'enseignement a suivi l'évolution et ses efforts tendent inlassablement à s'adapter à la pratique contemporaine. Les maîtres savent ce qui se passe ailleurs dans leurs spécialités respectives, la plupart d'entre eux ont suivi le séminaire du Dr Schnyder, d'autres, 6 en tout, je crois, ont suivi avec intérêt et profit le séminaire sur l'enseignement programmé donné pendant une semaine à l'Institut de psychologie appliquée de l'Université de Neuchâtel; un des maîtres du cours de cuisine prépare sa maîtrise. Mais il reste encore en cette matière des domaines à explorer: l'étude du marché, la prospective, l'étude de l'organisation d'entreprises existantes, en Suisse et à l'étranger. A ce propos, le stage, dont il ne sera pas question ici, pourrait être mis à profit et faire l'occasion d'une étude sur place et sur pièces, sous forme de travail écrit.

Quant à la formation du caractère et de la personnalité du futur chef, à son éducation et à la technique de la gestion du personnel et du commandement, c'est là, à mon avis, l'un des points faibles de l'enseignement professionnel à notre école.

On peut, il est vrai, dans chaque leçon, saisir l'occasion de rappeler systématiquement à l'élève que son comportement doit être celui d'un futur chef; on peut et l'on doit aussi lui inculquer le sens des responsabilités en lui confiant certaines missions. On peut aussi, pendant une leçon théorique quelconque l'entraîner à la technique de la discussion et du travail en groupe, mais j'estime que cela n'est pas suffisant. Cette formation doit faire l'objet d'un cours, d'une branche nouvelle, dont la matière devra être portée à la connaissance de tous les maîtres, sans exception, car on ne se comporte pas en chef niquement pendant les heures fixées à l'horaire pour l'enseignement de cette technique, et comme un casserolier pendant le reste du temps! Si l'on se fixe un tel but – il est urgent de le faire – c'est tout l'esprit de l'enseignement qui doit s'en trouver modifiée; l'atmosphère même de l'Ecole doit en être imprégnée.

3. L'éthique professionnelle

C'est un terrain délicat, où il n'est permis de s'aventurer que sur la pointe des pieds. Qu'est-ce que l'honnêteté, à ce point de vue, sinon un équilibre harmonieux entre le vice et la vertu. Chacun sait que la vertu est difficile à pratiquer. Un saint pèche au moins sept fois par jour, est-il écrit quelque part. Il est aussi notoire que l'hôtellerie n'est pas le terrain le plus favorable à l'épanouissement de la vertu. Je n'en dirais pas plus, me bornant à rappeler que l'on ne saurait exiger des autres des vertus que l'on ne pratique pas soi-même.

4. L'éducation

«Science sans conscience n'est que ruine de l'âme» a dit, sauf erreur, le même Montaigne déjà cité. On ne saurait donc dissocier l'éducation de l'enseignement. Mais il est bien évident qu'il est impossible de combler en cinq mois les lacunes et de suppléer aux carences que l'on constate parfois chez quelques-uns et quelques-unes de nos élèves. Ce qui n'est pas une raison suffisante pour laisser de côté cet important problème. Aussi, je déplore que le cours d'«Etiquette et politesse» qui était autrefois donné à l'école avec beaucoup de brio, ait été supprimé, faute de personnel. De même pour la culture.

On ne peut pas dire que l'école n'a pas évolué durant ces 20 dernières années. Toutes et tous, vous vous êtes certainement fait les mêmes réflexions que moi, et elles ont influencé votre enseignement. Mais vous savez aussi qu'il y a 20 ans, l'Ecole de Lausanne était la seule au monde ou presque et qu'il n'en va plus de même aujourd'hui.

Si vous aviez lu la «Gazette de Lausanne» du vendredi 6 décembre, vous auriez appris comme moi que l'Ecole de Glion «est aux autres écoles hôtelières, ce que la licence est au certificat d'études». De plus la «Feuille d'avis de Lausanne» de samedi/dumanche 7/8 décembre, nous apprend également, que ce qui différencie Glion des autres écoles hôtelières, c'est «qu'elle ne met pas seulement l'accent sur la formation professionnelle, mais accorde une importance tout aussi grande à l'éducation et à la formation culturelle de ses étudiants.»

On avait déjà admiré en connaisseur l'habileté de la propagande audio-visuelle de l'Ecole de Glion. En voilà une nouvelle preuve. On s'en était accomodé en se disant peut-être, que l'étiquette était belle, mais en émettant quelques doutes sur la qualité du contenu du flacon. Or, ce flacon, l'Ecole hôtelière de Lausanne a contribué à le remplir, puisque quelques maîtres de Glion ont été ou sont d'anciens élèves de notre école qui ont, de ce fait, disposé de toute sa littérature didactique et pédagogique.

On peut déplorer cette concurrence et épiloguer sur les raisons qui l'ont rendue possible. On pourrait même souhaiter une collaboration intelligente, mais on n'a pas le droit d'ignorer son existence.

A cause de cela aussi et pour bien d'autres raisons, le temps presse et demain, il sera peut-être trop tard.

Emmanuel Walker AG,
Biel
Gegründet 1856
Bekannt für
Qualitätsweine
offen und in Flaschen
Tel. (032) 2 41 22 111

Generalversammlung des Hotelier-Vereins Arosa

Der Hotelier-Verein Arosa führte seine ordentliche GV im Hotel Bellevue durch, welche mit 33 Mitgliedern gut besucht war. Präsident E. Traber erörterte in seiner Begrüssungsansprache die Bemühungen um die Durchführung des Skischulleiterkurses bei den gegenwärtig sehr prekären Schneeverhältnissen und insbesondere auch die an der im Frühjahr beschlossene Fusion der Sporthotelvereinigung mit dem Hotelier-Verein. Die Sporthotel-Vereinigung war seinerzeit gegründet worden, um der Propaganda für die Aroser Hotels und dem Ort Arosa zu dienen. Diese Funktion wird nunmehr innerhalb des HVA durch eine Propagandakommission unter dem Vorsitz von E. Fringer ausgeübt werden.

In seinem Jahresbericht wies Präsident Traber auf die Empfindlichkeit der Saison-Hotellerie gegenüber mancherlei Einflüssen hin, wie einerseits der Wetterverhältnisse (Sommer 1968) und anderseits die politische Lage (Devisenrestriktionen für Engländer und Franzosen!) Trotz diesen Erfahrungen ist erfreulicherweise der Mut zur baulichen Erneuerung und Modernisierung der Betriebe nicht verschwunden.

Die statutarischen Geschäfte wickelten sich reibungslos ab. Der Jahresbeitrag wird sich nunmehr aus dem ordentlichen Beitrag, welcher etwas gesenkt wurde, und einem Propagandabeitrag, beide basierend auf der Bettenzahl, neu festgesetzt. Ebenfalls einstimmig wurde ein Beitrag von 2000 Franken an die Aroser Pferderennen gutgeheissen.

Es lagen keine Demissionen aus dem Vorstand vor. Präsident E. Traber wurde einstimmig in seinem Amte bestätigt. etra

Letzte Sitzung des Geschäftsleitenden Ausschusses im alten Jahr

An der Sitzung des Geschäftsleitenden Ausschusses vom 19./20. Dezember befasste man sich unter anderem mit den jüngst getroffenen Devisenrestriktionen in Frankreich. Man beschloss, neben den bereits getroffenen Vorkehrungen, weitere mögliche Schritte ins Auge zu fassen. Auch wurde Stellung genommen zu den beiden Vorstössen der eidgenössischen Räte während der Dezembersession, die mit der Hotellerie im Zusammenhang standen. Insbesondere nahm man Kenntnis von der Antwort des Bundesrates auf die dringliche Kleine Anfrage von Nationalrat Zeller (kons.-chr. soz.), worin eine zu enge Praxis für die Anstellung fremden Aushilfspersonals im Fremdenverkehr beanstandet wurde. In der Antwort des Bundesrates hiess es wörtlich: «Ausländische Saisonangestellte sind seit dem 1. März 1968 nicht mehr der betriebsweisen Begrenzung unterstellt. Dafür wurde dem Gastgewerbe ein ausreichendes Saisonarbeiterkontingent eingeräumt, das indessen nicht voll ausgenützt worden ist. Ein noch weitergehendes Entgegenkommen liesse sich mit Rücksicht auf andere Wirtschaftszweige, die der Mangel an Arbeitskräften ebenfalls hart trifft, nicht rechtfertigen.» Im Ausschuss wurde dazu bemerkt, dass die Qualität der Hotellerie mit einem ausreichend besetzten und qualifizierten Personal steht und fällt und, da es nun immer schwieriger wird, den Vorsprung gegenüber der ausländischen Konkurrenz einzuhalten, für die Zukunftsentwicklung schwerste Bedenken bestehen.

Der Aktion SHV, im Zusammenhang mit den Alters-Halbtaxabonnementen der Bahnen, wurde, mit Ausnahme kleiner Abänderungen, zugestimmt. Bezüglich der Neuordnung für die Sonntagsbillette musste leider festgestellt werden, dass diese auch für die Hotellerie eine Benachteiligung bedeuten, da nun Personen, die am Samstagmorgen zu den Wintersportzentren fahren und erst am Montag früh wieder zurückkehren, nicht mehr in den Genuss dieser Begünstigung geraten.

Nach einer Orientierung über eine eventuelle bundesrechtliche Ordnung der Familienzulagen beschloss man, sich ein weiteres Vorgehen und eine Stellungnahme vorzubehalten. Mit Genugtuung nahm man davon Kenntnis, dass die schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe neue Statuten ausgearbeitet hat und die Neuordnung der Fachkommission in den ersten Wochen 1969 in Kraft tritt und damit die Aus- und Weiterbildung für das Personal an Hand genommen werden kann.

Schliesslich liess sich der Ausschuss über die Ergebnisse verschiedener Kommissionssitzungen orientieren und erklärte sich zu den Vorschlägen einverstanden, die für die Verhandlungen mit dem Schweizerischen Reisebüro-Verband vorgesehen sind. Mit Befriedigung konnte festgestellt werden, dass der Mitgliederbestand seit Ende Oktober um 30 neue Mitglieder wieder wesentlich gewachsen ist. Daneben wurden auch administrative Angelegenheiten behandelt und Fragen erörtert, die anlässlich der letzten ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Luzern aufgeworfen wurden.

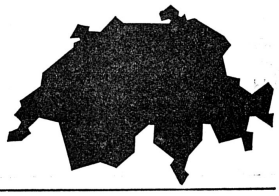
Festtagsgratulations-Ablösung Souscription de Nouvelle Année

Die Festtagsgratulations-Ablösung ist in vollem Gange. Ihr Verlauf beweist einmal mehr das Solidaritätsbewusstsein unserer Mitglieder, die damit den Bestrebungen des SHV zur Förderung der beruflichen Aus- und Weiterbildung ihre Sympathie bezeugen. Die jetzt vorliegende Liste werden wir nach Eingang noch folgender Beiträge in den nächsten Nummern der Hotel-Revue ergänzen. Weitere Beiträge werden auf Postcheckkonto 30-1674 gerne entgegengenommen. Im voraus herzlichen Dank! Jetziger Stand Fr. 2753.–.

Namenliste:

Pfenninger & Co., Bahnhofbuffet, Luzern
Teppichhaus Geelhaar AG, Bern
Francesco Kappenberger, Hotel Adler, Lugano
R. Amsler, Villa Chantecler, Glion
Hotel Blaukreuzhaus, Basel
Fischer's Seehotel, «Boccalino au Lac», Lugano-Castagnola
A. Candrian, Cà Lustepa, Massagno-Lugano
Direktor G. Rey, Hotel Bau au Lac, Zürich
Charles Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich
Fred Ammann, Werbeleiter HOWEG, Grenchen
Hotel Grimsel Hospiz, R. Manz, Direktor, Kerns
E. Nussbaumer, Sanatorium Bellevue AG, Kreuzlingen
City-Hotel, J. Escher, Bern
Hotel Löwen, A. Notz, Kerzers
Hotel Glockenhof, Zürich
Hotel Diana, E. C. Helfenberger, Lugano-Cassarate
Hotel Krebs Garni, Bern
Hotel Savoy, R. Tanner, Bern
Turmhotel-Rest. J. Jordan, Zurzach
Hotel Löwen, W. Tschiemer, Interlaken
Dolder Grd. Hotel, G. C. A. Hangartner, Zürich
Kongresshaus, Dir. Charles Höhn, Zürich
Scheidegg-Hotels, F. v. Almen, Kleine Scheidegg
Hotel Mirabeau, Lausanne
Rive-Hotel, Genève
Hotel International, R. F. Gasteyger, Basel
Hotel Silvretta, Georgio Rocco, Klosters
Carlton Hotel, Villa Moritz, Lugano-Castagnola
Hotel Regina, Genf
Hotel Terminus, A. Oggier, Sierre
Hotel Schweizerhof, H. Trog, Kandersteg
Le Vieux Manoir, H. Buol, Meyriez-Morat
Hotel Drachen-Garni, Basel
Hotel Engematthof, Zürich
Franco DeRungs, Palazzo Vitalità, Ascona
Fam. Huber, Hotel Paradies, Weggis
Dir. A. Baur, Badenerstrasse 72, Zürich
Ch. Landry, 25, Schelcie, Ascona
Fam. W. Küpfer, Hotel Nidwaldnerhof, Beckenried
W. Portmann, Hotel Montana, Zürich
Hans Hohl, Fischstube Zürichhorn, Zürich
Hotel Olden, Gstaad
H. Langenegger, Hotel Waldhaus-Dolder, Zürich
Raoul Escher, Hotelier, Brig-Glis
Harry Schrämli, Hergiswil
Grand Hôtel des Bains, Lavey-les-Bains
Jean Stilli, Hotel Restaurant du Parc, Baden
Herrn Stalder, Hotel Alfa, Basel
Ralf Herbig, Lugano
Fam. Röthlisberger, Hotel Bad, Balgach
Hotel Waldeck, Flims-Waldhaus
Hotel Stern, Chur
Albert Alder, Hotelier, Solothurn
Hotel Kreuz und Post, Grindelwald
G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina
Ed. Bösiger, Hotel Continental-garni, Bern
F. Haller, Bahnhofbuffet, Bern
Hotel National-Rialto, Gstaad
J. Metzger, Hotel Bären, Ostermundigen
Grd. Hotel Zermatterhof, Zermatt
Kurhaus Moosegg, Moosegg-Emmenmatt
Hotel Europe, Interlaken
O. Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern
Hotel Bernerhof, Kandersteg
Mr. Fauconnet, Hotel Eden, Genève
Hotel Central, Arosa
Motel de Founex, Founex
Arnold Flühler, Haus Vilan, Malans
Hotel Restaurant Euler, Basel
R. Lindemann, Hotel de l'Europe, Lausanne
E. Ringgenberg, Hotel Schweizerhof, Weggis
Hotel Beaulac, Neuchâtel
Dir. Elmiger, Grand Hotel National, Luzern
Dir. P. Aeschbacher, Kurhaus Freihof, Heiden
O. Kaufmann, Café-Restaurant Au Rendez-vous, Grindelwald
Hotel Alpenruhe, Mürren
K. Etzensperger, Hotel Alpina, Luzern
Paul H. Gantenbein, Albergo La Rocca, Porto Ronco
Hotel Tourist, M. Arndt-Bernasconi, Flüelen

Schweiz



30 Jahre Chesa Grischuna Klosters

Der Wintersportplatz und Sommerkurort Klosters hat einen guten Namen. Im Winter erschliesst die Rhätische Bahn über Davos und die Gotschnagratbahn dem Skifahrer direkt das herrliche Parsenngebiet, und seit kurzem die Madrisabahn die Sonnenterrasse der Saaser Alpen mit ihrem prachtvollen Skigelände. Im Sommer führen diese Bergbahnen den Bergwanderer hinauf in das Reich der Alpenflora und -fauna. Der Alpinist aber findet im Fergen-, Silvretta- und Vereinagebiet Besteigungsmöglichkeiten über Gletscher, Schneehänge und Fels verschiedener Schwierigkeitsgrade. Den Wanderer lockt entlang der schäumenden Landquart bis hinten nach der Alp Novai, wo der Silvretta- und der Vereinabach sich miteinander vereinigen, eine bewaldete Flusslandschaft von einzigartiger Schönheit.

Ursprünglich ein Sommerkurort – die führenden Hotels, das Grand Hotel Vereina und das Hotel Silvretta sind vor der Jahrhundertwende erbaut worden – hat, wie an vielen anderen Kurorten, die Wintersaison die Sommersaison überflügelt. Dieser durch die kurörtlichen Bemühungen geförderten Entwicklung zufolge sind auch in Klosters in den letzten 10 Jahren einige neue, moderne Hotels entstanden, während die älteren Häuser sich betrieblich auf die Bedürfnisse des Wintersportgastes einzurichten begannen. Haben Lage, Landschaft, Klima und Vorzüge als Wintersportplatz den guten Ruf von Klosters als Ferienort begründet, so nehmen Leistungswille und -fähigkeit der angestammten Hotellerie daran entscheidenden Anteil. Mehr als irgendein anderes Haus hat ein Kleinhotel den Namen von Klosters in alle Welt getragen: Gulers «Chesa Grischuna».

The best little hotel in the world

Im amerikanischen Skijahrbuch 1950 schrieb James Laughlin: «. . . As I've said before, the Chesa Grischuna is the best little hotel in the world. I won't detail its charm further for fear it gets even fuller, than it now is, but anywhom who want to know how a skihotel should be built and operated could profitably make a journey to Klosters and study the matter with Hans Guler's.» Durchblättert man das Gästebuch, so stösst man auf die Namen prominenter Persönlichkeiten: die Königin von Holland, Bundesräte, General Guisan mit seinem Stab, amerikanische Filmmagnaten und -stars, Schriftsteller, führende Unternehmer aus Industrie- und Bankwelt. Unwillkürlich muss man sich die Frage stellen: Woran liegt es, dass die Chesa Grischuna mit ihren 30 Betten zu solcher internationaler Berühmtheit gelangen konnte?

Baulicher Charme und intime Innenraumgestaltung

Wie der Chesa Veglia in St. Moritz, so verstanden die Architekten auch der Chesa Grischuna ein Cachet bodenständiger, bündnerischer Prägung zu geben. Holz und Stein sind hier eine originelle Symbiose eingegangen. Ein Mauersockel umschliesst die Restaurations- und Betriebsräume, und auf ihm erhebt sich in dunklem Holz ein Chaletbau, der auf der Frontseite durch eine vom Empfangsvorbau bis an die Dachrinne reichende weisse Mauerwand mit Fensternischen unterbrochen ist. Bis in die Mitte der Ostflanke erstreckt sich das hochragende Mauerwerk, das eine Jagdszene des Malers Alois Carigiet ziert. Neben der Granitterrasse betritt man durch eine massive Holztüre, die die Jahrzahl 1776 trägt, das Hotel und gelangt in einen kleinen Vorraum. Rechterhand geht es ins Restaurant und links an der Réception vorbei zum Treppenaufgang in die Etagen. Wo man hintritt, begegnet man dekorativen Elementen heimatlicher Kunst: in den Etagen und in der Bar prachtvolle Truhen, deren schönste aus dem Jahre 1771 stammt, Originalgemälde von Schweizer Malern. Im langgestreckten, geschickt untergliederten Restaurant, in dessen Mitte eine Treppe in die Bar hinunterführt, weidet sich das Auge an antiken Gerätschaften, wie Uhren, Zinnteller und -kannen, kunstgewerblichen Drechsler- und Schmiedearbeiten. Eine mit Prättigauer Motiven bemalte Facettendecke im hinteren Teil des Restaurants bildet mit der dunkleren Balken- und Bretterdecke im vorderen Teil einen glücklichen Kontrast.

Zu den Zimmern führen schallisolierende Arvenholztüren. Niemand ahnt, dass zwischen den Etagen, hinter den schön verzierten Holzdecken, sich eine Betondecke verbirgt, die dem Chaletbau die sprichwörtliche Ringhörigkeit nimmt. Die Zimmer wirken durch den Stoffbehang der Wände anstelle von Tapeten freundlich. Einbauschränke und breite Betten sind Annehmlichkeiten, die vom Gast geschätzt werden. Der moderne Sanitärkomfort hat durch den Einbau einer Anzahl Bäder auf jeder Etage eine begrüssenswerte Erhöhung erfahren.

Der Geist der Führung

Hat Guler schon einen erstaunlichen Sinn für das Gediegene und Zweckmässige bewiesen, so war er sich von Anfang an bewusst, dass der äussere Rahmen allein den Ruf eines Hauses nicht zu begründen vermag. Deshalb ist ihm eine erstklassige Verpflegung stets ein vorrangiges Anliegen. Das internationale Renommée der Chesa gründet denn auch nicht zuletzt auf der anerkannten Qualität ihrer Leistungen aus Küche und Keller sowie auf einem einwandfreien Service. Auch der Kontakt des Patrons und seiner Gattin mit den Gästen ist ein wesentlicher Faktor für deren Wohlbefinden. Hans Guler ist seinen Gästen stets ein angenehmer Gesprächspartner, der durch seine natürliche Art die Sympathie aller zu gewinnen versteht. Seine Führungsqualität zeigt sich auch in der Personalauswahl. Nur bestqualifizierte Arbeitskräfte können sich bei ihm halten, und ihre Arbeit wird von ihm persönlich überwacht.

Als Guler mit seiner Mutter auf Weihnachten 1938 die Chesa eröffnete, war er gewissermassen ein Outsider. Dem Spengler und Skilehrer traute man die fachgerechte Führung eines Hotels nicht zu. Seine beruflichen Kenntnisse waren sehr dürftig. Aber Hans Guler besass Eigenschaften, die ihn zum Hotelier prädestinierten. Von seinen Eltern hat er eine robuste Gesundheit, eine natürliche Intelligenz und ein grosszügiges Denken geerbt.

Schwerer Beginn

Hartnäckigkeit und Zähigkeit in der Verfolgung seiner Ziele und ein unverwüstlicher Optimismus halfen ihm, die Schwierigkeiten, die sich zu Beginn seiner Tätigkeit einstellten, zu überwinden. Ein begüterter, ausländischer Skischüler hatte ihm durch finanzielle Unterstützung ermöglicht, die Chesa Grischuna, anstelle des Hotels Alpenhof, das Guler 1938 käuflich erworben hatte, zu bauen. In Tag- und Nachtarbeit gelang es, den Bau innerhalb von viereinhalb Monaten zu vollenden. Noch herrschte zu jener Zeit das ominöse Hotelbauverbot. Unter Berufung auf dieses Verbot wurde behördlich verfügt, dass Guler nur 12 Betten für die Aufnahme von Gästen zur Verfügung stellen dürfe. Es bedurfte der Intervention des St.-Galler Rechtsanwaltes Dr. Holenstein, des späteren Bundesrates, um die Aufhebung dieser Verfügung zu erwirken. Holenstein war es auch, der Guler nach Beginn des Zweiten Weltkrieges im Konflikt mit den Rationierungsbehörden aus der Patsche half. Der Krieg brachte für Guler auch finanzielle Schwierigkeiten. Auf seinen ausländischen Geldgeber, der in Amerika starb, konnte er nicht mehr zählen. Gegen Ende des Krieges erhielt er die Kunde, dass die Gattin seines ausländischen Freundes mit den beiden Töchtern in einem deutschen Konzentrationslager dem sicheren Tod entgegensahen, sofern es nicht innert kürzester Frist gelänge, ein Lösegeld beizubringen. Ein befreundeter Bankier schoss ihm das Geld – 270 000 Franken – gegen Errichtung von drei Schuldbriefen in der Höhe von je 90 000 Franken auf die Chesa vor. Die drei Menschenleben waren gerettet. Mit den GI's kündeten sich bessere Zeiten an, und es folgten bis auf den heutigen Tag Jahre ausgesprochener Prosperität. Es war für Guler eine glückliche Fügung, dass er in seiner Sekretärin, Dora Bichsel, eine Lebensgefährtin fand, die sich zur perfekten Hotelière entwickelte. Stets darauf bedacht, sein Haus zu verbessern, baute er 1956 ein Angestelltenhaus mit moderner Wäscherei, das er durch einen 80 Meter langen unterirdischen Gang direkt mit der Chesa verband. Dieser Gang führt an der ebenfalls unterirdischen Kegelbahn vorbei, welche originelle Fresken des Kunstmalers Alois Carigiet schmücken.

Zur Chesa Grischuna gehört auch das Chalet Grischuna, mit dem zusammen die Chesa 50 Gastbetten anbieten kann. Guler ist ferner Besitzer des Hotels Weisskreuz und Belvédère, das er durch einen Pächter betreiben lässt.

Hans Guler ist der Erfolg nicht zu Kopfe gestiegen. Er hat seine Erfahrung und Einsichten auch dem Kurort als Präsident der Strandbadgenossenschaft zur Verfügung gestellt, ist Mitbegründer der Gotschnagratbahn und seit vielen Jahren Präsident des Hotelier-Vereins Klosters. P.

Ja so ein «Flipperautomat» hat's in sich . . .

Glücksspiel oder nicht? – Das Bundesgericht als Probe

Nach Artikel 3 des Bundesgesetzes über die Spielbanken gilt das Aufstellen von Spielautomaten und ähnlichen Apparaten als verbotene Glücksspielunternehmung, sofern nicht der Spielausgang in unverkennbarer Weise ganz oder vorwiegend auf Geschicklichkeit beruht. Das Bundesgericht hat, gestützt darauf verlangt, dass der Spielerfolg des Durchschnittsspielers unzweideutig auf dessen Geschicklichkeit, der gegenüber der Zufall und andere Faktoren zurückzutreten haben, zurückführbar sein muss. Dagegen ist das Können besonderer Kenner, Gewandter oder Geübter nicht massgebend für die Zulassung.

Das hatte dazu geführt, dass die Verwaltungsrechtliche Kammer des Bundesgerichtes einen Spielautomat «Milomat» mit Urteil vom 8. Oktober 1965 nicht zugelassen hatte. Seine Bedienung war allzusehr ein Glücksspiel gewesen. Nunmehr ist jedoch eine Abwandlung davon, der Apparat «Tivoli», auf den Markt gelangt. Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement verbot aber aus gleichen Erwägungen heraus dessen Aufstellung und Betrieb.

Dagegen erhob der Interessierte eine Verwaltungsgerichtsbeschwerde. Diese wurde gutgeheissen. Der neue Apparat ist mit einer Gebrauchsanweisung versehen, die zwar nicht jedem, aber doch dem einigermassen mit dem Gerät vertraut gewordenen Spieler erlaubt, die erforderlichen Handgriffe vorzunehmen. Dem älteren Automat war nur durch einen Kunstgriff, dessen Kenntnis nicht vorausgesetzt werden konnte, eine Chance abzugewinnen gewesen. Die Konstruktion des neuen Gerätes erlaubt auch dem Durchschnittsspieler, bei einiger Geschicklichkeit diese Chance zu seinen Gunsten wesentlich weiter zu beeinflussen. Eine amtliche holländische Untersuchung zeigt sogar, dass ein gewandter und geübter Spieler mit einem Durchschnittsgewinn rechnen kann, der beträchtlich über dem Einsatz steht. Das Bundesgericht fügte dem die Bemerkung bei: «Dieser Befund stimmt mit den eigenen Beobachtungen des Gerichts überein». – Daraus mag zu schliessen sein, dass die hohen Magistraten in Lausanne – sicher keine besonders trainierte Spielautomaten-Liebhaber – ihre Eigenschaft als «ungeübte Durchschnittsspieler» zum Erproben der Apparate einsetzten und dabei so rasch eine befriedigende Fertigkeit im Beherrschen des Spielglücks entwickelten, dass dieses nicht mehr als übermässig zufallsbedingt erscheinen konnte!

Dr. R. B.

Moderne Verkehrsverbindung für das Stoosgebiet

Pa. Die Drahtseilbahn Schwyz–Stoos (DSS) stellt heute ein florierendes Unternehmen dar. Aeusseres Zeichen für eine geschickte Verkehrspolitik und eine erfolgreiche Unternehmensführung ist der gegenwärtige Grossumbau der Verbindungsbahn zwischen dem Talboden im Schlattli (569 Meter) und dem Kurgebiet des Stoos (1300 Meter).

Die Gründungsgeschichte der DSS geht ins Jahr 1924 zurück. Im März 1930 erhielt das damalige Initiativkomitee die Konzession, und im August 1933 rollten erstmals die silbergrauen Wagen über Viadukte und Tunnels zum fast 800 Meter höheren Endziel Stoos.

Damals rechnete man mit Jahresfrequenzen von rund 45 000 Personen und mit einem Transportvolumen von 300 bis 400 Tonnen Güter. 1967 erreichten jedoch 343 000 Passagiere und über 8300 Tonnen Güter ihren Bestimmungsort. Bis Ende der dreissiger Jahre beherrschten Finanzsorgen das Feld. Der Massentourismus entdeckte aber seither das Stoosgebiet. Seit 1948 wird den Aktionären sogar eine Dividende ausgeschüttet. Die Frequenzzahlen stiegen derart erfreulich, dass die Bahn an schönen Wochenenden ihren Verkehrsanfall kaum mehr bewältigen konnte. Ein Umbau wurde dringend nötig. Im Herbst 1966 wurde der Um- und Ausbau sämtlicher Bahn- und Betriebsanlagen mit einem Kostenaufwand von genau 4,1 Millionen Franken beschlossen. Mit diesem Geld werden unter anderem beide Stationen abgebrochen und neu aufgebaut, wobei grössere Passagier- und Güterräume entstehen. Kreuzungsfreier Verkehr der Passagiere und mechanisierter Güterverkehr, lautet dabei die Devise. Die jetzige elektrische Ausrüstung wird durch eine moderne Fernsteuerung des Antriebs ersetzt. Die bewährten, aber veralteten Seilbahnwagen müssen schliesslich neuem Rollmaterial mit Platz für 97 Passagiere weichen. Die bestellten Wagen werden fünf Aussichtskabinen und eine vergrösserte Güterplattform aufweisen.

Ueber eine halbe Million der bewilligten Kreditsumme wird zur Schaffung weiterer Autoeinstellplätze aufgewendet. Der Neubau der Talstation, der zur ersten Bauetappe gehört, steht bereits für den kommenden Weihnachtsverkehr zur Verfügung.

Die neuen Wagen werden über einen Schienenstrang von 1383 Metern Länge, durch 208 Meter lange Tunnels und über 377 Meter lange Brücken rollen, die maximale Fahrgeschwindigkeit wird mit fünf Metern pro Sekunde doppelt so schnell sein wie heute – und entsprechend benötigt die neue Bahn bald nur noch fünf Minuten für eine Fahrt ins Ski- und Wandergebiet über dem Schwyzer Talkessel. 420 Personen konnten bisher pro Stunde befördert werden. In Zukunft werden es 700 bis 1000 Passagiere sein.

A l'Institut international de Glion

Le Centre international de formation supérieure pour l'hôtellerie et le tourisme à Glion, avait organisé il y a quelques jours ne séance d'information à l'occasion de l'inauguration d'une annexe de l'institut comportant un magnifique aula de 300 places, des salles de classe et des chambres pour le personnel. MM. F. Tissot, fondateur et président de l'institut, R. Jaussi, président de la commission scolaire et B. Gehri, directeur, présentèrent cet institut de tourisme aux représentants de l'Etat, des associations touristiques et professionnelles et de la presse. Il appartint à M. F. Tissot de faire l'historique de l'institut, de rappeler les conditions dans lesquelles il s'était développé et de souhaiter que l'enseignement touristique soit donné dans les universités de la Suisse Romande, au même titre qu'à St-Gall et à Berne.

Glion est équipé pour l'enseignement touristique supérieur et, sous la direction de M. Gehri, l'institut, qui est très renommé à l'étranger – il ne forme qu'un petit pourcentage d'élèves suisses – voit les 120 lits d'internat dont il dispose réservés plusieures années à l'avance, malgré le prix élevé des cours. Glion connaît une brève formation de base de la cuisine, du service et de l'administration, mais axe surtout l'enseignement sur le secteur tourisme (organisation et fonctionnement de l'entreprise touristique, propagande, agences de voyages, géographie). Les enseignements de base sont intégrés dans un enseignement de type plus général de niveau universitaire telles que science touristique et démographie, sociologie, économie politique, histoire et civilisation, etc. Cette manière de faire permet d'introduire des notions indispensables aux réalités d'aujourd'hui, à savoir la déontologie, et l'éthique touristique.

L'on cherche surtout par le travail en groupe à développer la personnalité, l'esprit de synthèse, et d'équipe, ainsi que le sens de l'adaptation, tout en donnant aux élèves des méthodes de travail, en les habituant à résister à la fatique, à faire preuve d'endurance et de discipline. C'est ainsi qu'ils acquièrent une réserve de culture et de connaissance ayant pour corollaire la promotion sociale.

Cette intéressante journée d'information se termina par un déjeuner digne d'une véritable école hôtelière et les échanges de vue, tant avec les élèves, qu'avec le corps enseignant, montrèrent que l'institut international de Glion occupait, lui aussi, une place en vue dans le concert des institutions de formation professionnelle hôtelière et touristique suisses.

Planen moderner Sportanlagen

Landschaft, technische Einrichtungen und Hochbauten sind die drei Elemente, die in harmonischer Durchdringung und spannungsreichem Kontrast das Bild der modernen Sportanlage prägen. Gemeinsam müssen Gartengestalter, Architekten und Sportexperten die Lösung erarbeiten, die bei bester Geländeausnützung und möglichst wirtschaftlicher Bauweise allen Anforderungen des Sportlers gerecht wird. So wird der Sektor «Sportanlage» zum grossen Experimentierfeld des Architekten. Das Ergebnis ist verblüffend: eigenwillige Baumethoden und neue Baustoffe haben zu ausgezeichneten Resultaten geführt und vielfach auch wirtschaftliche Probleme gelöst.

Einige neue interessante Sportanlagen aus verschiedenen Gegenden unseres Landes zeigt die soeben erschienene Nummer «Tourismus» der Werkzeitschrift «Eternit im Hoch- und Tiefbau». Die seit Jahrzehnten bewährten Asbestzement-Produkte bieten dem Architekten vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Wellplatten für Dächer und Tribünenüberdachungen zeigen der neue Sportplatz St. Otmar in St. Gallen und die Kunsteisbahn Luzern sowie ein Reitsportzentrum bei Lausanne, mit Dachschiefern wurde der Pavillon des reizvoll gelegenen Schwimmbades Ostermundigen und das Hallenschwimmbad Grächen im Wallis eingedeckt.

Handel und Wirtschaft

Die Ausländer in der Schweiz

Um Klarheit zu verschaffen über die verschiedenen Ausländerkategorien und Statistiken der Ausländerbestände, die in der Schweiz bestehen, verweisen wir auf die nachfolgende Zusammenstellung (Red.):

Ausländer mit Niederlassungsbewilligung

In der Regel erhalten Ausländer, die sich zehn Jahre ununterbrochen in der Schweiz aufgehalten haben, die Niederlassungsbewilligung. Diese ist unbefristet und kann nur in Ausnahmefällen widerrufen werden. Mit der Niederlassungsbewilligung werden die Ausländer – abgesehen von den politischen Rechten – den Schweizern gleichgestellt. Ausländer mit Niederlassungsbewilligung haben sich meistens weitgehend an die Verhältnisse in unserem Lande angepasst, und es darf angenommen werden, dass die Schweiz ihre Wahlheimat geworden ist.

Ausländer mit Aufenthaltsbewilligung

Ausländer, die sich nicht nur wie Feriengäste oder Besucher in der Schweiz aufhalten wollen, benötigen eine Aufenthaltsbewilligung. Diese ist stets befristet. Die erstmalige Frist beträgt in der Regel höchstens ein Jahr. Sie kann bei Wohlverhalten des Ausländers verlängert werden. Die Aufenthaltsbewilligung kann auch mit Bedingungen verbunden sein; werden diese nicht eingehalten, so wird die Aufenthaltsbewilligung widerrufen.
Falls der in die Schweiz einreisende Ausländer eine Erwerbstätigkeit ausüben will, sind die hiefür geltenden Bedingungen ebenfalls in der Aufenthaltsbewilligung umschrieben. Dazu gehört, dass er die Stelle und den Beruf nur mit Erlaubnis der Behörden wechseln darf.
Zu den Ausländern mit Aufenthaltsbewilligung gehören insbesondere die kontrollpflichtigen Nichtsaisonarbeitskräfte (Jahresaufenthalter) sowie ihre Familienangehörigen, dann aber auch ausländische Studenten, ausländische Rentner, die in der Schweiz ihren Lebensabend verbringen wollen, usw. Wenn Ausländer mit Aufenthaltsbewilligung sich zehn Jahre lang ununterbrochen und klaglos in der Schweiz aufgehalten haben, erhalten sie die Niederlassungsbewilligung.

Ausländer mit Saisonbewilligung

Wird die Aufenthaltsbewilligung auf eine Saison beschränkt, dann spricht man von einer Saisonbewilligung. Die Saisonbewilligung gilt in der Regel für höchstens 9 Monate. Nach Ablauf dieser Zeit hat der Ausländer in den meisten Fällen die Schweiz wieder zu verlassen. Eine Saisonbewilligung wird Ausländern erteilt, die in einem Beruf mit ausgesprochenen Saisonzeiten eine Saisonstelle bekleiden. Nichterwerbstätige Ausländer erhalten in der Regel keine Saisonbewilligungen. (Gemäss Abkommen von 1964 über die Auswanderung italienischer Arbeitskräfte nach der Schweiz können italienische Saisonarbeiter, die während fünf aufeinanderfolgender Jahre mindestens 45 Monate in der Schweiz gearbeitet haben, eine Ganzjahresbewilligung erhalten.)

Grenzgänger

Da Grenzgänger nicht in der Schweiz wohnen, sondern lediglich jeden Tag in unser Land zur Arbeit einreisen, bedürfen sie keiner Aufenthaltsbewilligung, sondern lediglich einer Arbeitsbewilligung. Grenzgänger haben jeden Tag die Schweiz wieder zu verlassen. Die Grenzgängerbewilligung gibt kein Anrecht auf spätere Aufenthalts- oder Niederlassungsbewilligung.

Statistische Erhebungen

Die Fremdenpolizei ermittelt seit 1964 jeweils auf 31. Dezember jeden Jahres den Gesamtbestand an Ausländern, die in der Schweiz wohnen. Dazu gehören alle erwerbstätigen und nichterwerbstätigen Ausländer mit Aufenthalts-, Toleranz- und Niederlassungsbewilligung. Nicht enthalten sind in dieser Statistik jeweils die Saisonarbeiter und – weil nicht in der Schweiz wohnhaft – auch die Grenzgänger. Die Gesamtzahl der Ausländer wurde Ende 1967 mit 890 580 ermittelt. Dies waren rund 14,8 Prozent der Wohnbevölkerung der Schweiz. Damit war der Ausländeranteil immer noch niedriger als im Jahre 1914, in welchem er sich auf 15,4 Prozent beziffert hatte.
Das BIGA ermittelt jeweils im Februar und im August jeden Jahres die Zahl der kontrollpflichtigen ausländischen Arbeitskräfte. In dieser Statistik sind nur die erwerbstätigen Aufenthalter, die Saisonarbeiter und die Grenzgänger enthalten. Sie erfasst die Ausländer mit Niederlassungsbewilligung nicht, auch nicht die nichterwerbstätigen Aufenthalter.
Sowohl die Statistik der Fremdenpolizei als auch jene des BIGA sind sogenannte Registerzählungen. Das heisst, dass nicht die anwesenden Personen, sondern die ausgestellten Bewilligungen gezählt werden. Die Erfahrung und statistische Vergleiche haben gezeigt, dass insbesondere die Statistik der kontrollpflichtigen ausländischen Arbeitskräfte jeweils viele Bewilligungen mitzählt von ausländischen Arbeitskräften, die unser Land schon längst wieder verlassen haben. Man darf annehmen, dass diese Statistik deswegen wahrscheinlich um etwa 5 bis 7 Prozent zu hohe Fremdarbeiterbestände aufweist. Das würde bedeuten, dass im Februar 1968 nicht 473 000 Saison- und Nichtsaisonarbeiter effektiv anwesend waren, sondern möglicherweise 20 000 bis 30 000 weniger, und im August 1968 wären es nicht 585 000, sondern etwa 30 000 bis 40 000 weniger gewesen.

Kurzsichtiger Optimismus für Frankreichs Wirtschaft

In einigen französischen Fremdenverkehrskreisen scheint eine wahre Stimmung glücklicher Euphorie ausgebrochen zu sein, seitdem der Staatschef durch seinen Entscheid vom 23. November die bisherige Aufrechterhaltung der Währungsparität des Franc bekanntgegeben hat. Die gleichzeitig verfügte Devisenzwangswirtschaft lässt die Hoffnung aufkommen, dass Ferien im Ausland für die meisten Franzosen im nächsten Jahr ein unerfüllbarer Wunschtraum bleiben. Damit wären sie gezwungen, sich in den heimatlichen Gefilden umzusehen und die Schönheiten bisher vom modernen Tourismus weniger erfasster Landesgegenden zu entdecken. Diese Erwägung ist insofern nicht völlig abwegig, als eine Abnahme der Auslandreisen tatsächlich zu einer zeitgemässen Fruktifizierung des touristischen Kapitals des Landes Anlass geben kann. Vor allem einzelne Regionen der Auvergne, der Pyrenäen und der südlichen Atlantikküste dürfen sich einige Hoffnungen machen. Auf der anderen Seite wird der Strom ausländischer Touristen kaum versiegen, sofern die Preise den Ueberwachungsbehörden bis dahin nicht einfach in kecken Sprüngen bereits davongelaufen sind und die internationale touristische Wettbewerbsfähigkeit des Landes einen neuen schweren Schlag erleidet. In dieser Beziehung darf man sich keinen allzu optimistischen Illusionen hingeben: Das französische Gast- und Hotelgewerbe hat sich leider seit dem Ende des Krieges nie den Regeln einer konsequenten Preisdisziplin gebeugt, sondern es oft gewagt, Preiserhöhungen gewissermassen «auf Vorrat» anzulegen. Wenn Frankreich seit 1950 zu einem der teuersten, wenn nicht zum teuersten europäischen Fremdenverkehrsland geworden ist, so verdankt es dies zu einem grossen Teil der Inflationsmentalität der Wirtschaftszweige des Tourismus. Diese vermögen sich überhaupt nicht vorzustellen, dass bei jeder Erhöhung eines Kostenfaktors zunächst einmal versucht werden muss, diesen innerhalb des bisherigen Preisgefüges zu absorbieren und erst angesichts der absoluten materiellen Unmöglichkeit die Ueberwälzung auf die Preise wettbewerblich als zulässig erscheint. Die lineare Kalkulationspolitik, die im französischen Gastgewerbe seit bald zwei Jahrzehnten mit einer geradezu stupenden Hemmungslosigkeit praktiziert wird, indem auch die kleinste Kostensteigerung sofort auf die Preise überwälzt wird, trägt einen grossen Teil der Schuld an den exorbitanten Preisen, die heute teilweise mit Recht dem französischen Tourismus zum Vorwurf gemacht werden.
In dieser Beziehung hat man sich auch mit grossem Recht die Frage vorzulegen, ob die von der Regierung angekündigte verschärfte Preiskontrolle wirklich ihren Zweck erreichen wird. In den letzten zwanzig Jahren zeigte es sich mit schöner Regelmässigkeit, dass die blosse Preiskontrolle kaum jemals ihren Zweck erreicht. Es gibt in Frankreich keine effektiv wirksame Konsumentengesinnung, die nicht vom Inflationsdenken der grossen Mehrheit der Bevölkerung angesteckt wäre. Preissteigerungen, selbst wenn diese in ganz unvernünftigen, übersetzten Ausmassen vorgenommen werden, betrachtet man weiterhum als eine Naturerscheinung, gegen die nun einmal kein Kraut gewachsen ist. Diese Feststellung betrifft nicht nur die Detailhandelspreise, sondern vielleicht in noch höherem Masse die Grosshandelspreise, denen von den Bezügern viel zu wenig auf die Finger geschaut wird. Man kann deshalb der weiteren Entwicklung der Hotel- und Gastwirtschaftspreise in Frankreich kaum mit sehr viel Optimismus entgegensehen. Die Wahrscheinlichkeit ist vielmehr gross, dass die Diskrepanz zu den wichtigsten anderen Fremdenverkehrsländern sich im Laufe der nächsten 6 Monate eher weiter vergrössern wird. Frankreich würde damit noch mehr an preislicher touristischer Werbekaft einbüssen, da gerade im Massentourismus die Preise eine zunehmend wachsende Rolle spielen werden. Es erscheint nicht unbegreiflich, dass nicht zuletzt in Berücksichtigung dieser Tatsachen das französische Fremdenverkehrsgewerbe in mancher Beziehung eine Abwertung des Franc um einen kräftigen Ansatz vorgezogen hätte. Damit wäre man einiger Sorgen ledig geworden und hätte sich mit den Produktivitätsverbesserungen noch etwas mehr Zeit lassen können. Man muss sich nämlich darüber klar sein, dass der jetzt zur Schau getragene Optimismus wohl nur während einer sehr kurzen Periode seine Bestätigung in der tatsächlichen Entwicklung finden wird. Zudem setzt er voraus, dass einem stärkeren Zustrom von Inlandgästen eine gleichbleibende oder höhere Zahl von Auslandtouristen entspricht. Fallen diese günstigen Momente jedoch nicht zusammen, so dürfte das nächste Jahr für den französischen Fremdenverkehr als Ganzes ein eher trübes Gesicht tragen.
So sehr man begreift, dass sich die Fremdenverkehrswirtschaft durch einen gesunden Optimismus auszeichnet, so müsste sie sich trotz allem zu einer gründlichen Bilanzziehung entschliessen. Diese ist im Grunde immer wieder vertagt worden, weil man sich vor der Einsicht verschliesst, dass die Hotellerie des 19. Jahrhunderts auch in Frankreich der definitiven Vergangenheit angehört. Am ungünstigsten präsentieren sich die Perspektiven für die Saisonbetriebe, die allein schon mit der Personalbeschaffung grösste Schwierigkeiten haben, weil der früher reichlich vorhandene Bevölkerungsüberschuss der Landwirtschaft nicht mehr oder nur in ungenügendem Ausmass zur Verfügung steht. Die wenigsten Betriebsinhaber der Saisonhotels sind zudem kaufmännisch so geschult, dass sie die vorhandenen Produktivitätsreserven erkennen und rücksichtslos ausschöpfen würden. Sie führen ihre Betriebe so, wie sie es von Eltern oder Grosseltern her gewohnt sind – Erscheinungen, die zwar für die Saisonhotellerie in allen alten Fremdenverkehrsländern des Kontinents typisch sind, in Frankreich jedoch besonders drastische Formen angenommen haben. Diese kleine und mittlere Saisonhotellerie ist zudem ausgesprochen investitionsfeindlich, für die Eigenfinanzierung fehlen oft die Mittel, oder man will sie nur in zweckfremden Anlagen mit schnelleren Gewinnmöglichkeiten investieren. Begreiflicherweise sind die Finanzinstitute gerade den Saisonbetrieben gegenüber mit der Kreditgewährung sehr zurückhaltend, zudem bleibt das französische Bankwesen dem Fremdenverkehr allgemein skeptisch gesinnt. Diese Erscheinung ist partiell darauf zurückzuführen, dass es kaum selbständige Lokal- und Regionalbanken gibt, die sich in dieser Sparte der Finanzierung besondere Fachkenntnisse und Erfahrungen erworben hätten.
Gerät Frankreich in eine Zeit wirtschaftlicher und sozialer Unruhe, die länger anhält, so wird die Saisonhotellerie davon stärker betroffen als die übrigen Betriebskategorien. Allein auch diese werden sich anzustrengen haben, um die internationale Konkurrenzfähigkeit zumindest im bisherigen Rahmen aufrechtzuerhalten. Im Grunde hätte es der französische Fremdenverkehr nötig, über eine längere Periode völlig stabile Preise anzubieten, um auf diese Weise den Abstand zu den wichtigsten Konkurrenzländern etwas vermindern, wenn nicht gar aufholen zu können. Die Hoffnung hiezu war schon vor den Krisen des zu Ende gehenden Jahres nicht allzu gross, die Währungsunruhen und die von der Regierung jetzt beschlossenen Massnahmen lassen sie beinahe ins Leere fallen. Der Optimismus für das kommende Jahr mag in einzelnen touristischen Regionen eine prinzipielle Berechtigung haben; für den Fremdenverkehr als Ganzes dürfte sich eine etwas skeptische Beurteilung als unerlässlich erweisen, sollen nicht bereits in einem halben Jahr Enttäuschungen sich abzeichnen. Gelingt es der Regierung bis zum Frühsommer, die jetzt getroffenen Austerity-Massnahmen wieder abzubauen und zu einer neuen Expansionspolitik überzugehen, ohne aber die Teuerung allzu kräftig ins Kraut schiessen zu lassen, dann darf der Fremdenverkehr des Landes aufatmen. Alle anderen Alternativen jedoch werden ihm Sorgen der verschiedensten Art aufbürden, mit denen er kaum durch den Einsatz der üblichen Hausmittelchen fertig werden kann.

Werner F. Koeng

Bierkonsum steigt

In dem am 30. September beendeten Braujahr 1967/68 erreichte der Bierausstoss aller westdeutschen Brauereien insgesamt 78,1 Mio hl. Damit wurde das vorjährige Brauergebnis um 1,2 Mio hl oder um 1,6 Prozent übertroffen.
Der Inlandskonsum stieg gegenüber 1966/67 um weitere 1,1 Mio hl oder um 1,4 Prozent auf 76,9 Mio hl. Umgerechnet ergibt sich je Kopf der Bevölkerung von 15 Jahren und älter ein durchschnittlicher Jahreskonsum von 166,9 Liter Bier oder 2,4 Liter mehr als im vorjährigen Braujahr.

Frankreichs Weinernte über 63 Millionen Hektoliter

Nach Schätzungen des Landwirtschaftsministeriums in Paris wird die diesjährige Weinernte nach dem Stand vom 1. November 1968 eine Höhe von 63 313 000 hl erreichen. Die Ernte 1967 wurde vergleichsweise nach dem Stand vom 1. November 1967 mit 62 026 000 hl veranschlagt.

E. D.

50 Prozent der holländischen Hotels defizitär?

Die gegenwärtige Lage des niederländischen Hotelgewerbes ist nicht gerade hoffnungsvoll. Die touristische Zahlenbilanz weist jährlich wachsende Defizite auf: 1966 waren es zirka 350 Millionen Gulden. Dies ist darauf zurückzuführen, dass immer mehr Holländer ihre Ferien im Ausland verbringen und dadurch die Ausreisen nicht mehr im Verhältnis zu den Einreisen stehen. Etwa 52 Prozent des von den Holländern ausgegebenen Betrages für touristische Zwecke beziehen sich auf Auslandferien.
Trotz dieser ungünstigen Entwicklung nahmen die Logiernächte von Holländern mit 25 Prozent, diejenigen der Ausländer sogar mit 103 Prozent zu. Diese Steigerung konzentriert sich jedoch hauptsächlich auf das Touristenzentrum in der westlichen, von den Städten Amsterdam, Utrecht, Rotterdam und Den Haag begrenzten «Randstadt».
– 50 Prozent der Hotels in den Niederlanden arbeiten ohne Gewinn oder sogar defizitär (gerechnet nach den Massstäben einer gerechten Betriebskostenberechnung).

JCH

Lass dich nicht erwischen!

In der deutschen Presse ist vor einiger Zeit unter dem Titel «Kaffeefahrten» die nachstehende Notiz erschienen: «Sogenannte ‚Kaffeefahrten' oder ‚Kostenlose Fahrten ins Blaue' mit dunklen Hintergründen nehmen immer mehr überhand. Nun hat der Einzelhandelsverband Pforzheim beim Landgericht Karlsruhe eine einstweilige Verfügung erreicht, wonach solche Fahrten, besonders für alte Frauen und Rentner, nur stattfinden dürfen, wenn mit der schriftlichen Einladung auch der Zweck der Freifahrt deutlich vermerkt ist. Die alten Leute wurden zu ‚Ausstellungen' geführt, wo es Textilien, Schuhe, Haushaltgeräte usw. gab. Mit allerlei Werbesprüchen wurden die Fahrtteilnehmer zum Kauf dieser Waren animiert, und immer wieder fielen alte Leute auf diese plumpe Werbung herein. Kaufverträge wurden ihnen vorgelegt und zur Unterschrift aufgefordert. Unzulässige Werbemethoden können bei Zuwiderhandlungen mit Geldstrafen oder mit Haftstrafen bis zu sechs Wochen belegt werden.»
Solcher Unfug wird auch in der Schweiz getrieben. Man wirbt zum Beispiel durch Inserate oder Flugzettel, die in die Briefkästen gesteckt werden, für Gratis-Carfahrten, in deren Verlauf gelegentlich sogar noch ein Gratis-Imbiss offeriert wird und deren Zweck darin besteht, den Teilnehmern auf einem Zwischenhalt irgendeinen Artikel anzudrehen. Diejenigen, die «aus Dankbarkeit» für das Gebotene eine Bestellung unterschreiben, sind in der Regel nicht gewandt und kundig genug, um die Rechtsmittel benützen zu können, die sie von dem mit ihrer Unterschrift eingegangenen Engagement wieder befreien würden. Vor kurzem wurden durch eine Firma in Zürich in einer Ortschaft im Kanton Schwyz eine Filmvorführung angekündigt und jedem Teilnehmer an der Veranstaltung ein Paar Gratisschuhe in Aussicht gestellt. Denjenigen Teilnehmern, für die keine Schuhe mehr vorhanden sein sollten, wurde ein Betrag von 20 Fr. versprochen. Damit wurde natürlich suggeriert, dass diese 20 Fr. ungefähr dem Wert der verteilten Schuhe entsprächen. Verteilt wurden ganz billige Plasticsandaletten, die selbstverständlich in genügender Anzahl und in allen in Betracht kommenden Nummern vorhanden waren. Auch wenn viele Teilnehmer sich betrogen fühlten und protestierten, weil sie «richtige» Schuhe erwartet hatten, schaut anscheinend für die Veranstalter derartiger Aktionen doch immer wieder etwas heraus, so dass der Unfug munter weiter betrieben und wohl auch weiter seine Opfer finden wird.

gip

ABC der Volkswirtschaft:

Schwankende Wechselkurse?

Wie wir schon über die Währungskrisen dargelegt haben, wird es immer schwieriger, den wahren Sachverhalt zu erkennen. Die Länder mit Währungsschwierigkeiten, das heisst, Länder, die als Ganzes auf zu grossem Fusse leben, die nicht fähig sind zu einer straffen Finanzpolitik, die Inflation betreiben und deren Aussenwirtschaft aus dem Gleichgewicht gerät, suchen denjenigen Staaten die Schuld am eigenen Schlamassel zuzuschieben, die auf wirtschaftliche Disziplin nach innen und aussen halten. Es geht so weit, dass – etwas überspitzt gesagt – der Kranke verlangt, dass sich der Gesunde einer Einspritzung unterziehe, die ihn der Erkrankung aussetzt. Wenn die Bürger eines Landes das Vertrauen in die eigene Währung verlieren und ihr Kapital vor dem Zerfall aus dem Lande zu schaffen beginnen, dorthin, wo gesündere, stabilere Verhältnisse bestehen, dann sollen an diesem bedauerlichen Vertrauensschwund die «anderen» schuld sein.
Immer wieder vertreten Wissenschafter und Politiker die Meinung, durch eine Aenderung der Währungssysteme könnten grundlegende Mängel in Wirtschaft und Finanz vermieden, überbrückt, vermutlich gar geheilt werden. Das Heilmittel wird im Uebergang von festen zu schwankenden Währungskursen gesehen. Für jede Währung besteht, auch nach den Satzungen des Internationalen Währungsfonds, eine gesetzliche Parität. Es wird festgelegt, dass die Währungseinheit des betreffenden Landes einem Wert von so und so viel Gramm Gold oder so und so viel Dollar entspreche. Daraus ergibt sich zu allen übrigen Währungen ein «Wechselkurs». Für die Schweiz ist ein Franken gleich 0,203 Gramm Feingold. Dieser Parität entsprechen einhundert Schweizer Franken, beispielsweise 22.869 Dollar oder 4.372 Fr. gleich ein Dollar; 109.32 Fr. für 100 Deutsche Mark, gleich 91.474 DM für 100 Fr. usw.
Für Angebot und Nachfrage ist eine gewisse Kursdifferenz vorgesehen, die aber eng bemessen ist, so dass praktisch feste Wechselkurse bestehen.

Entsteht nun gegen eine Währung ein steter internationaler Druck, ein steigendes Angebot, vielleicht, weil die Zahlungsbilanz aus dem Gleichgewicht gerät, oder die innenwirtschaftlichen Verhältnisse beunruhigen, so wird der feste Kurs, der vielleicht einige Zeit durch Interventionen der zentralen Notenbank gestützt werden konnte, gesprengt.

Es bleibt nur noch übrig abzuwarten, das heisst, die Parität zu ändern und sie den wirklichen Verhältnissen anzupassen, in der Hoffnung, dass sich die Lage vor allem für die Aussenwirtschaft verbessere.

Eine Abwertung erhöht die Konkurrenzfähigkeit auf den internationalen Märkten, fördert mithin den Export und verteuert zugleich die Einfuhr, was dazu beiträgt, den oft aufgeblähten Konsum einzuengen.

Gegen die festen Währungskurse wird nun Sturm gelaufen und man erklärt, die Kurse sollten dauernd ändern je nach Angebot und Nachfrage. Die Kurse würden dann fast automatisch ausgeglichen, da ihre Bewegung Export und Import im erwünschten Sinne beeinflussen. Im Aussenhandel käme es immer wieder zu einem Gleichgewicht.
Bevor wir uns einigen Argumenten gegen die schwankenden Währungskurse zuwenden, sei erwähnt, dass Kanada einen Versuch mit diesem System machte, das aber scheiterte. Die schwankenden Währungskurse wurden angesichts des Misserfolges preisgegeben. Bei einigen wenigen Ländern, die ihr Heil in flexiblen Wechselkursen suchten, gab es nur eine Kursbewegung in einer Richtung, nämlich im Sinne einer Verschlechterung.
Vorerst ist festzuhalten, dass sich die Zahlungen von Land zu Land nicht regelmässig über das Jahr verteilen. Sie schwanken von Tag zu Tag, von Monat zu Monat, z. B. mit den Jahreszeiten, Ernten, den Fremdenverkehrssaisons, mit Lagerbildung, usw. Es ergäben sich schon daraus starke Kursausschläge. Dazu kämen aber noch die Wirkungen des Kapitalzustroms und Kapitalabflusses, der sehr stark sein kann. Denken wir nur an die Schweiz, die immer wieder grosse Kapitalabgänge verzeichnet.
Diese Kapitaltransfers würden aber den Kurs des Frankens ausserordentlich stark beeinflussen, eine Entwicklung die um so bedauerlicher wäre, als sich Kursgestaltung natürlich auch auf den schweizerischen Aussenhandel auswirkt. Es könnte sich beispielsweise eine Verteuerung der schweizerischen Exporte ergeben, welche die Konkurrenzfähigkeit unserer Produkte ungünstig beeinflusste und dies aus Gründen, die mit ihren Produktionskosten nichts zu tun hätten.

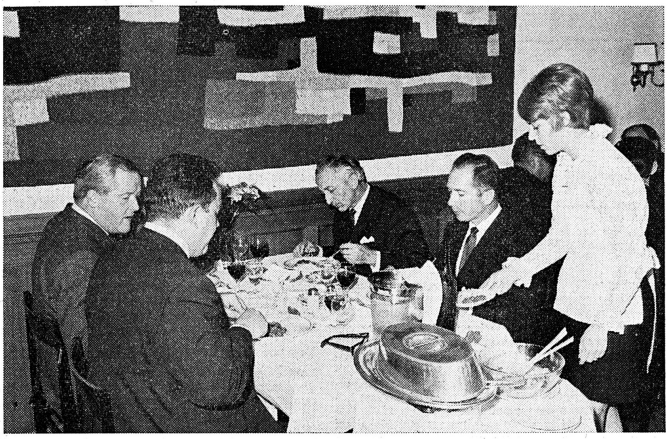
Aber auch andere Wirtschaftszweige unseres Landes würden durch das ständige auf und ab der Wechselkurse beeinträchtigt, so der Fremdenverkehr, das Banken- und Versicherungswesen. Für sie bestände keine sichere Berechnungsgrundlage mehr.

Die ständigen Schwankungen würden auch die Spekulation anregen. Sie würde versuchen, einen massgebenden Einfluss auf unsere Wechselkurse zu gewinnen und der Schweizer Franken würde immer mehr ein Opfer spekulativer Machenschaften internationaler Finanzkreise.

hs

Ende gut – alles gut

Erfolgreiche Lehrabschlussprüfung aller 87 Service-Lehrtöchter in den Schulhotels SHV im Herbst 1968



Hervorragendes Gesamtergebnis

87 Servicelehrtöchter der Schulhotels Lenk, Davos und Territet erreichten diesen Spätherbst das Ende der Lehrzeit – 87 Töchter stellten sich den Herren Experten – alle 87 Lehrtöchter haben die Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden – 87 gut ausgebildete junge Schweizerinnen haben den eidgenössischen Fähigkeitsausweis erhalten. Der Gesamtnotendurchschnitt beträgt 4,99; also praktisch 5. Dies ist ein hervorragendes Resultat, zu dem wir allen Töchtern herzlich gratulieren und ihnen gleichzeitig Glück und Erfolg auf ihrem Lebensweg wünschen.

Die besten Einzelresultate

Sämtliche Lehrtöchter dürfen zu Recht mit Stolz auf ihre guten Leistungen blicken. Dass wir uns über die eindrückliche Liste der ganz besonders guten Prüfungsergebnisse freuen, ist selbstverständlich. Noten, die über 5,0 liegen, haben erreicht:

Note	Name/Vorname	Lehrbetriebe
5,7	Tobler Erika	Parkhotel und Hellerbad, Brunnen
5,5	Abderhalden Erika	Grand Hotel au Lac, Brunnen und Hotel Beau-Séjour, Davos-Platz
	Bleiker Rosmarie	Parkhotel Bellevue, Lenk
	Jeannet Françoise	Hotel Eiger, Mürren
	Wolf Danielle	Hotel Beatus, Merligen und Hotel Alfa, Birsfelden
5,4	Pont Gilberte	Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
	Renfer Susanne	Grand Hotel Alpina, Gstaad
	Wenger Elisabeth	Hotel du Parc, Baden
5,3	von Almen Silvia	Palace-Hotel, Wengen
	Bächi Cornelia	Hotel Goldey, Interlaken und Hotel Schweizerhof, Grindelwald
	Kappeler Heidi	Post- und Sporthotel, Arosa und Hotel Eiger, Mürren
	Séchaud Gilberte	Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
	Wildhaber Astrid	Hotel Stern und Post, Amsteg und Hotel Krone, Andermatt
5,2	Altermatt Verena	Sporthotel Meierhof, Davos-Dorf
	Bürcher Agnes	Hotel Schweizerhof, Grindelwald
	Camenzind Mathilda	Hotel Friedheim, Weggis und Hotel Wildstrubel, Lenk
	Hügli Margrit	Hotel Jungfrau, Mürren
	Kirchhofer Margret	Hotel Eden au Lac, Luzern und Hotel Monopol, St. Moritz
	Ritschard Liselotte	Hotel Royal St. Georges, Interlaken und Hotel Weisses Kreuz und Post, Grindelwald
	Suter Therese	Hotel Bernerhof, Gstaad
	Tellenbach Käthi	Hotel Waldhaus, Sils-Maria
	Walther Annemarie	Hotel Schweizerhof, Interlaken und Parkhotel Schönegg, Grindelwald
	Wyrsch Ursula	Hotel Wildstrubel, Lenk
5,1	Bosch Marianne	Hotel Bühlegg, Weggis und Hotel Cresta-Palace, Celerina
	Bossard Dora	Hotel Belvédère, Grindelwald
	Bratschi Marianne	Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken und Hotel Hornberg, Saanenmöser
	Buchmann Elsi	Hotel Belvédère, Grindelwald
	Epp Gabriela	Hotel Lattmann, Bad Ragaz
	Frei Antonia	Hotel Wildstrubel, Lenk
	Krummenacher Rita	Hotel Post und Terminus, Weggis und Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
	Maissen Doris	Hotel des Alpes Vaudoises, Glion
	Michel Heidi	Hotel Engel, Engelberg
	Quadri Ginette	Morosani's Post- und Sporthotel, Davos-Platz
	Rey Martha	Hostellerie Rigi, Rigi-Kaltbad und Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg
	Schenk Maja	Hotel Europe, Interlaken und Parkhotel Bellevue, Lenk
	Sommer Martha	Hotel Hornberg, Saanenmöser und Hotel Victoria, Gstaad
	Wüthrich Elisabeth	Hotel Beau-Rivage, Thun und Hotel Jungfrau, Mürren

Wir danken ...

- den Lehrtöchtern für ihre guten Leistungen, mit denen sie Ehre für die Schulhotels eingelegt haben.
- den Lehrmeistern und Lehrchefs aller Ausbildungsbetriebe für die gründliche Ausbildung und gute Betreuung der Lehrtöchter,
- den Lehrerinnen und Lehrern in der Lenk, in Davos und in Territet für die gewissenhafte und umfassende Schulung der Lehrtöchter in den allgemeinbildenden und berufskundlichen Fächern,
- ganz besonders herzlich den Internats- und Schulleitern unserer Schulhotels:
  - Schulhotel Lenk i. S.
    Herrn und Frau A. Ineichen
    Herrn Heinrich Egli
  - Schulhotel du Midi, Davos-Platz
    Herrn und Frau H. Binder
    Herrn Paul Baumgärtner
  - Schulhotel des Alpes Territet
    Herrn Thomas Signorell
  - Schulhotel Europe Interlaken
    Herrn und Frau R. Kuchen
    Herrn Heinrich Egli

  Mit unermüdlicher Hingabe haben unsere Schul- und Internatsleiter die Lehrtöchter menschlich betreut und die Internatszeit genutzt, um den Mädchen nicht nur fachliches Wissen zu vermitteln, sondern Ihnen auch zu helfen, mit den mannigfaltigen Problemen, denen junge Menschen unserer Zeit gegenübergestellt sind, besser fertig zu werden.
- Dank gebührt aber auch den Herren Seelsorgern beider Bekenntnisse für die tatkräftige Unterstützung der Internatsleiter bei auftauchenden Problemen und für ihre aufgeschlossenen Beiträge in lebenskundlichen Fragen.

Die Schulhotels bewähren sich

Lehrabschlussprüfungen bieten auch Anlass zur kritischen Würdigung von Ausbildungsform und Lehrplan. Die erreichten Ergebnisse belegen klar, dass wir auf dem guten Weg sind. Die Internatsausbildung weist vor allem den Vorteil auf, dass die jungen Menschen in gelöster Atmosphäre, ohne Druck der betrieblichen Arbeit, sich ganz auf den Lernprozess konzentrieren können. Kontrollierte Aufgabenstunden, sinnvoll in den Tagesablauf eingebaut, tragen massgebend dazu bei, den Lehrstoff zu vertiefen und ganz aufzunehmen. Die Kombination theoretischer Unterricht und praktische Uebungen ist ideal und bietet Gewähr für eine auf die Praxis ausgerichtete Ausbildung. Die verständnisvolle Betreuung, ein sorgfältig durchdachtes Freizeitprogramm und die Unterordnung unter eine vernünftige Schul- und Hausordnung tragen wesentlich zur menschlichen und charakterlichen Förderung der jungen Menschen bei. Während des Jahres 1968 konnten insgesamt 359 Lehrlinge und Lehrtöchter in den Schulhotelkursen ausgebildet werden.

Freude am Beruf

87 frisch gebackene, qualifizierte Serviertöchter treten nun ihre berufliche Karriere an. Alle haben Freude an ihrem Beruf, alle sind bereit, ihr Bestes zu geben und praktisch anzuwenden, was sie gelernt haben.
An den Patrons, den Chefs de Service, den Oberkellnern und Serviceleiterinnen liegt es nun, die jungen Mitarbeiterinnen richtig in den Betrieb und die Arbeit einzuführen, sie fachlich und menschlich so zu führen, dass die Freude am Beruf erhalten bleibt. Es ist die wichtige und dankbare Aufgabe der Chefs aller Stufen, das gute Arbeits- und Betriebsklima zu schaffen, in dem sich die Mitarbeiterinnen wohl fühlen und dadurch dem Betrieb und dem Gastgewerbe erhalten bleiben – und wenn sie einst selber Kinder haben, diese nicht davon abhalten, einen gastgewerblichen Beruf zu ergreifen. Alle Anstrengungen des Berufsverbandes sind unnütz, wertlos, wenn nicht in den Betrieben die Freude am Beruf, die Freude an der Arbeit von Tag zu Tag neu erstrebt wird.

Nid lugglah gwünnt!

Gewiss sind wir alle stolz auf das gemeinsam geschaffene Werk der Schulhotels. Die erzielten Erfolge müssen uns Ansporn sein, das Werk fortzusetzen. Wir müssen noch bedeutend mehr Lehrtöchter und Lehrlinge für unsere Berufe begeistern können, um die Probleme des Arbeitsmarktes zu meistern und um Qualität und Standard gut schweizerischer Dienstleistung zu erhalten. Helfen Sie mit, jeder an seinem Ort: werben Sie junge, tatenfrohe Menschen für die Hotellerie! Das Motto für 1969 bleibt sich gleich: «Jedes Mitglied des SHV wirbt eine junge Schweizerin, einen jungen Schweizer für die Hotelberufe».

Franz Dietrich

Tout est bien qui finit bien

87 nouvelles sommelières sont sorties des hôtels-écoles SSH en automne 1968

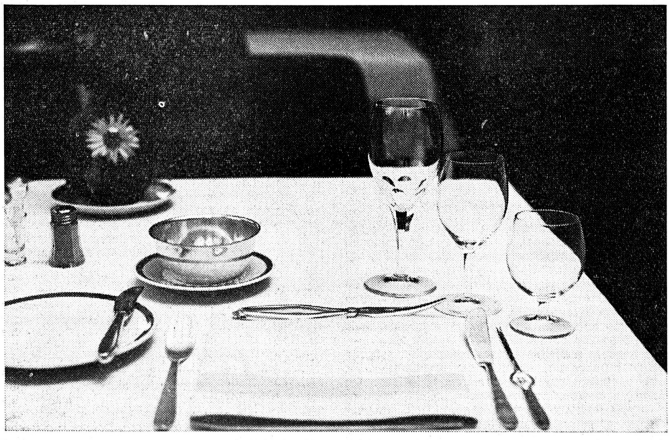
87 apprenties sommelières viennent de terminer leur apprentissage dans les hôtels-écoles de la Lenk, de Davos et de Territet et toutes ont réussi leurs examens de fin d'apprentissage et obtenu le certificat fédéral de capacité. La moyenne de leurs notes est de 4,9 c'est-à-dire pratiquement de 5. C'est un magnifique résultat pour lequel nous les félicitons sincèrement en leur souhaitant plein succès dans la carrière.
Nos lecteurs trouveront dans le compte rendu allemand qui paraît ci-dessus les noms des apprenties qui ont obtenus une note supérieure à 5,0 ainsi que les noms des directeurs de cours et d'internat de nos hôtels-écoles. Il convient de les féliciter sincèrement d'avoir mené à bien cette lourde tâche, ainsi que tous ceux – et en particulier le corps enseignant et les maîtres d'apprentissage – qui ont aussi une large part dans ce succès.
Les hôtel-écoles ont fait leur preuve et l'on a pu se rendre compte des avantages que présente la formation en internat selon un programme minutieusement établi combinant l'enseignement théorique et pratique, les études surveillées et des loisirs bien conçus. En 1968, 395 apprentis et apprenties ont suivi les cours des hôtels-écoles.
Il appartient maintenant aux patrons, aux chefs de service et aux maîtres d'hôtel de guider ces jeunes collaboratrices dans les entreprises et de les traiter aussi bien sur le plan professionnel que sur le plan humain de manière qu'elles continuent à avoir du plaisir à exercer leur métier. C'est une des tâches les plus importantes des chefs, à tous les degrés, de créer un climat de travail agréable dans lequel les collaboratrices se sentent à l'aise. Tous les efforts de l'association professionnelle s'avéreront inutiles si l'on ne met pas tout en œvre dans les entreprises pour entretenir jour après jour cette joie au travail.
Nous sommes fiers des hôtel-écoles créés par la SSH, mais nous sommes encore loin du but, c'est-à-dire d'assouplir le marché du travail et de maintenir la qualité des prestations de service suisses. Le mot d'ordre pour 1969 reste: Chaque membre de la SSH doit avoir à cœur de gagner une jeune Suissesse ou un jeune Suisse aux professions hôtelières.

Auch eine übersichtliche und vollständige Mise en place will gelernt sein. (Photo DOC)

Prüfungsessen in Anwesenheit der Herren Dr. Otto Nickler, Vorsteher des kantonalen Amtes für berufliche Ausbildung Bern (hinten im Bild) und Marcel Burri, Gstaad, Präsident der Regionalen Schulkommission für die Schulhotels im Berner Oberland (ganz links im Bild) (Photo Zwahlen Lenk i. S.)

Die gute Laune des Gastes beginnt beim freundlich servierten Apero (Photo Zwahlen Lenk i. S.)

L'art de la table – perfekte Fachkenntnisse und Sinn und Geschmack für das Schöne (Photo DOC)



Ausland

Le tourisme au service de la paix et de l'unité

J. S. Il n'est peut-être pas inutile, en cette période de surexcitation internationale, d'exposer brièvement aujourd'hui certains concepts du tourisme qui doivent influencer et motiver les tâches essentielles de tous ceux qui sont au service de ce vaste secteur. Nous le ferons en nous référant à l'exposé de M. Magnoni, président de la Fédération universelle des associations des agences de voyages (FUAAV), lors de son 2ème congrès mondial, sur le thème «Le tourisme, instrument actif et opérant de paix et d'unité». Voici quelques extraits particulièrement marquants de cet exposé:

Malgré tous les maux que les siècles ont réservés aux hommes, telle a été et telle est la vraie route de l'humanité, dont la civilisation et le progrès – comme cela a été observé avec perspicacité – doivent énormément plus aux voyages de paix, c'est-à-dire au tourisme individuel et collectif, qu'aux luttes sanglantes entre les peuples.

Or, la paix et le tourisme peuvent sembler être deux concepts sinon contraires ou étrangers, du moins indépendants et autonomes; mais il n'en est pas ainsi: la perspective trompe ou déforme les événements. En réalité, il s'agit de deux phénomènes interdépendants qui s'intègrent et se complètent réciproquement et qui – dans le contexte d'une vision globale du monde – forment un seul et unique discours.

Tout ceci pourrait apparaître évident de nos jours, mais la résonance limitée et l'insuccès pratique de la proclamation des Nations Unies, consacrant en 1967 le tourisme comme «passeport de la paix», démontrent que les hommes ne se rendent pas encore compte de tout ce que le tourisme peut vraiment et concrètement «faire» pour la paix dans le monde.

Et la raison se trouve, toujours selon l'avis de M. Magnoni, dans le fait que plus qu'un «passeport pour la paix», on est plutôt en train de faire du tourisme un «passeport pour la politique».

Au fond, l'économie touristique – nous l'avons répété en d'autres occasions – est peut-être l'exemple le plus valable et le plus convaincant d'une économie mixte; en effet dans les pays même les plus libéraux, on ne fait pas abstraction de l'intervention de l'Etat dans la création et le renforcement des infrastructures touristiques industrielles et dans le contrôle légal des activités d'entreprises.

Mais c'est à l'opérateur – à l'hôtelier, au transporteur, à l'agent de voyage – qu'incombe, en dernier lieu, la grande et magnifique responsabilité de rapprocher et d'harmoniser les hommes de races et de milieux différents, d'en servir les élans les meilleurs, d'en faciliter les volontés les plus constructives pour la paix et la solidarité générale.

L'homme, l'élément essentiel

S'il est vrai que le tourisme est un moyen idéal de communication, bien plus important que la radio et la presse, car il permet des contacts humains directs; s'il est vrai que le tourisme international – évalué à 15 milliards de dollars par an –, pris individuellement, est le chapitre le plus important du commerce mondial et fait travailler une dizaine de millions de personnes dans les seuls pays de l'OCDE; s'il est vrai que le tourisme doit donc être considéré et reconnu comme étant une partie intégrante des échanges mondiaux, hors de toute discrimination arbitraire; s'il est vrai que la «liberté de voyager» fait partie des libertés fondamentales de l'homme dans la société contemporaine, comme l'ont solennellement reconnu les Nations Unies, il faut toutefois affirmer que seuls les opérateurs touristiques peuvent favoriser rapidement, et sous une forme concrète, ce «dialogue fraternel» dont le belge, Père Pire, Prix Nobel de la Paix, 1958, est le champion et le promoteur.

Le tourisme, donc – sous ses formes les plus variées –, est le véhicule, le moyen occasionnel de ces rapports et acquiert, par conséquent, pour soi et pour ses opérateurs, une dimension éthico-politique qui dépasse de beaucoup les gigantesques valeurs économiques qu'il exprime lui-même. Et ceci, parce que contrairement aux autres faits purement économiques, l'élément direct et essentiel dans le tourisme, c'est l'homme; l'homme dans toute sa personnalité, complète et entière, en tant que sujet et mesure du fait même; c'est pourquoi, le tourisme, compris comme activité individuelle et comme phénomène social (et donc intéressé à la paix de toute la collectivité humaine), doit devenir, toujours plus, un instrument d'éducation, de culture, de civilisation et, par conséquent, un élément de valeurs et d'intérêts ethniques. Il a récemment été reconnu, par une très haute autorité morale (le Pape Paul VI), que «c'est la condition humaine, dont le tourisme réussit à prendre la mesure, qui conduit le particulier à l'universel, en faisant mieux comprendre à chacun ce qui fait d'un autre être un homme et de l'ensemble de ceux-ci, une riche diversité, une seule famille».

Vers une réunion des organismes touristiques?

Tout comme ce qu'ont fait les Etats – même à régime opposé – pour réaliser une politique touristique commune, les opérateurs des divers secteurs du tourisme doivent rechercher également, grâce à une coordination dans une union mondiale des diverses organisations existantes, cette force et ce prestige que des organisations séparées ne peuvent avoir. Le prix de l'unité est élevé, mais il doit être payé.

Réussirons-nous bientôt à réaliser cette unité historique en donnant vie initialement à un Comité de liaison universelle des organisations touristiques privées?

Tout comme sur le plan national à l'égard des autorités touristiques officielles, les opérateurs économiques, même à l'égard des organismes publics internationaux, offrent et sollicitent une collaboration loyale sur les plans techniques et promotionnel.

Ils demandent, en même temps, qu'une nouvelle représentation adaptée dans le sens politique professionnel soit finalement reconnue directement ou conjointement aux catégories économiques du tourisme au sein des Nations Unies, avec le statut consultatif dans l'UIOOT, auprès des organisations communautaires et, où que ce soit, on discute et on traite de problèmes touristiques.

A l'intérieur des différents pays, comme sur le plan mondial, on ne peut pas faire une «politique touristique» sans la participation directe et responsable, au niveau le plus élevé dans les organismes qui légiferent et qui font la promotion, des entrepreneurs des différents secteurs touristiques, conjointement représentés.

Au nom de cette unité, nous souhaitons «la politique du tourisme» et refusons «la politique dans le tourisme» – quelle qu'elle soit, d'où qu'elle vienne. En compensation, nous savons pouvoir offrir aux Etats, aux Gouvernements, à l'ONU, et aux organismes internationaux, dès que l'action d'unification et de coordination des organisations privées sera achevée – le soutien le plus valable et la collaboration la plus efficace pour faire ensemble du tourisme un grand instrument universel de concorde, de bien-être et de civilisation.

Il s'agit d'une tâche historique, que les opérateurs privés n'espèrent même pas réunir tous seuls; mais tous sont certains que les bases mêmes ne pourraient se créer sans leur collaboration. Tout cela au service de l'homme, auquel toute activité technique et économique devrait être destinée, afin de le rendre plus digne et plus libre.»

On constate, à la lecture des lignes qui précèdent, que la volonté des hommes permettrait, relativement facilement, de faire du tourisme international un vaste trait d'union, véritable symbole de paix et d'unité. Pour ce faire, il faudrait, avant tout redonner à l'homme la place qu'il est censé occuper dans les activités de ce monde dominé par la technique et l'utomatisme. Nous ne pouvons dès lors que souscrire aux doléances et aux désirs idéalisés du président de la FUAAV, non sans relever l'appel très pertinent qu'il lance à toutes les organisations touristiques internationales pour qu'elles s'unissent et œuvrent en commun à la mise en place d'une véritable «politique du tourisme».

Il est en effet affolant de constater la pléthore de ces organisations dont on ne sait point toujours ni la raison d'être, ni l'activité, ni surtout l'efficacité. Il y a, dans cette situation, anarchique, une dispersion des moyens et un manque de coordination que l'on est en droit de déplorer. L'appel lancé par M. Magnoni est parfaitement justifié et prend, à notre avis, une profonde signification.

Quand le «rideau de fer» s'abat sur le tourisme frontalier

Dans nos derniers numéros, nous avons publié des articles sur les éventuelles répercussions de l'austérité touristique imposée par la France à ses propres résidents par les mesures d'urgence décrétées fin novembre. Tout en conservant notre confiance dans l'avenir et notre espoir de voir atténuer les restrictions au fur et à mesure que la situation de la balance des paiements s'améliorera, il est intéressant, pensons-nous, de relever les réactions que ces mesures ont provoqué chez les voyageurs en général, puis chez les frontaliers qui travaillent en grand nombre dans les pays voisins de la France et, en particulier en Suisse.

Le contrôle des changes vu par les étrangers

Au guichet de la douane, à Orly, chaque voyageur passe au confessionnal. Les questions de confiance reviennent inlassablement: «Avez-vous de l'argent? Devises? No francs? No money? Votre attestation de change, s'il vous plaît? Où allez-vous? Combien de temps?» Une personne sur six environ est invitée à ouvrir son portefeuille, son sac ou sa mallette. De temps en temps, on fouille un «suspect». Mais il faut faire vite, car les avions n'attendent pas.

Les hommes d'affaires auxquels la portion congrue de 2000 francs au maximum par voyage ne suffit pas, se livrent aussi à d'amères réflexions. On parle de mesures psychologiques, d'intimidation et de dissuasion. C'est sans doute vrai, mais la peur du gendarme est parfois efficace, puisqu'au début du contrôle des changes, la douane a enregistré à Orly en moyenne 2 millions de francs de dépôts par jour.

Les frontaliers du Nord inquiets

Ces mesures touchent tout spécialement les frontaliers qui gagnent leur vie dans des pays voisins où ils rendent de précieux services, et qui sont contraints de transformer leur gain en francs français aux postes frontaliers.

On apprend qu'à la frontière allemande et belge l'attente est longue et le défilé des voitures incessant, car les chemins secondaires sont barrés par la police. Les contrôles sont stricts et beaucoup s'en retournent découragés par les formalités. Tous les Français sortant du territoire national doivent remettre leur portefeuille qui est soigneusement vérifié. Comme partout, les travailleurs frontaliers ne peuvent passer plus de 50 francs. On se demande si cette situation va durer longtemps.

Ceux de l'Est sont même indignés

Aux frontières de l'Est, c'est-à-dire entre la Lorraine et l'Alsace d'une part, le Palatinat et le Pays de Bade et la «Regio basilensis» de l'autre, le contrôle est appliqué avec une rigueur sans précédant. Premier résultat, le trafic des voyageurs a été paralysé par des embouteillages tenaces. La confusion résultant de l'interprétation à la lettre de circulaire impérative, mais très compliquée était aussi épaisse que le brouillard sévissant sur les bords du Rhin.

Un haut-fonctionnaire européen a fait la remarque suivante: A constater le zèle de certains jeunes inspecteurs, d'ailleurs ignorant les langues étrangères et plus soucieux de sévir que d'informer, on finira par créer un malaise dont pourrait pâtir le tourisme français.

A Paris, on a oublié que les frontaliers avaient besoin de devises pour régler en Suisse ou en Allemagne leurs repas ou de menues dépenses. On s'obstina même à certains postes à exiger la feuille de paye et l'intégralité des salaires pour les convertir en francs français.

Mêmes problèmes à la frontière genevoise

Le correspondant genevois de la «Vie Française» est encore plus pessimiste: «Il n'est pas exagéré d'écrire, estime-t-il, qu'en quelques jours, le «Genevois français» a pris un retard de plusieurs années et qu'il faudra du temps pour redonner confiance à des hommes qui ont, si l'on ose dire, le sentiment d'être bernés. On imagine le sentiment des 8700 frontaliers qui, chaque jour, vont travailler dans les fabriques genevoises, qui ne peuvent rentrer leur paye en francs suisses.

Rancœur aussi de la part des casinos de Divonne et d'Evian, les joueurs suisses (80 pour cent de la clientèle de Divonne) ne pouvant plus rapatrier leur gain. Et répercussions naturellement sur l'hôtellerie française.

A quelque chose, malheur est bon, dira-t-on en Suisse à ce propos, car ce n'est pas toujours avec plaisir que l'on voit nos compatriotes et les étrangers en séjour chez nous aller dépenser leur argent dans les casinos avoisinants. W. Bg.

Mehrwertsteuer auch in Oesterreich?

GV der Oesterreichischen Hoteliervereinigung

Das Arbeitsprogramm der vor kurzem abgehaltenen Generalversammlung der Oesterreichischen Hoteliervereinigung begann mit der Einberufung der Jahresversammlung der Arbeitsgruppe Burg- und Schlosshotels; gefolgt vom «Forum junger Hoteliers» und der Vorstandssitzung. Die Gäste und Mitglieder wurden vom Präsidenten der OeHV, Ernst Skadarasy, begrüsst; anschliessend nahm Oesterreichs Handelsminister Otto Mitterer ausführlich Stellung zu verschiedenen aktuellen Fragen. Er wies darauf hin, dass man angesichts der gespannten Budgetlage von ihm «keine Wunder» erwarten dürfe, anderseits wisse er aber ganz genau, dass bedeutende Mittel sowohl in der Werbung als auch bei der Kreditvergebung eingesetzt werden müssten. Ebenso wolle er nicht bestreiten, wie sehr die österreichischen Fremdenverkehrsbetriebe durch die hohen Steuern – an deren Abbau nicht zu denken wäre – ihren Konkurrenzländern gegenüber benachteiligt würden. Man sei jedoch in seinem Ministerium auf der Suche nach einer besseren Lösung. Zum Thema Mehrwertsteuer gab der Bundesminister die Versicherung ab, dass diese ganz gewiss auch in Oesterreich eingeführt werden würde. P. W. St.

Wieder hohes Defizit der westdeutschen Reiseverkehrsbilanz

Die westdeutsche Reiseverkehrsbilanz für die Sommersaison 1968 weist wiederum ein hohes Defizit auf. Nach vorläufigen Berechnungen der Bundesbank stehen den Ausgaben für Auslandsreisen westdeutscher Bundesbürger in Höhe von 4,2 Milliarden DM nur Deviseneinnahmen aus dem Ausländerreiseverkehr in Höhe von 2,1 Milliarden DM gegenüber. Daraus resultiert ein Defizit der Reiseverkehrsbilanz für die Monate April mit September 1968 in Höhe von 2,1 Milliarden DM. Im Vergleich zu der Bilanz des Reiseverkehrs für die vorjährige Vergleichszeit weisen zwar die Einnahmen eine Steigerung um 0,1 Milliarden DM auf, doch erhöhten sich gleichzeitig auch die Ausgaben um 0,2 Milliarden DM.

Reisebürogewerbe und touristischer Wachstumsprozess

Innerhalb weniger Jahre entwickelte sich der Tourismus zu einer riesigen Erwerbsgruppe und diese gilt heute als der Welt grösster Wirtschaftszweig. Der Fremdenverkehr wird gesteuert, seitdem staatliche Instanzen und private Unternehmungen seine Bedeutung als Einnahmenquelle erkannt haben.Der Kreis der am Tourismus Interessierten wächst ständig und ungeheure Geldsummen verschlingende Projekte finden Geldgeber. Es ist nicht erstaunlich, wenn der Tourismus industrielle Züge annimmt; denn in einer kommerziellen Welt ist kommerzielles Denken unerlässlich.

Eine derartige Entwicklungstendenz ist nicht ungefährlich,

ist doch mit einer in jeder Hinsicht industriellen Denkweise die Hervorbringung industrieller Güter und als nächster Schritt der Uebergang zur Massenproduktion verbunden.

Es wird wohl niemand behaupten wollen, dass die hiefür notwendigen Voraussetzungen auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs auch nur annähernd bestehen.

In Grossbritannien ist der Industrialisierungs-, Konzentrations- und Rationalisierungsprozess des touristischen Marktes besonders augenfällig. Mit einem modernen und offensichtlich der Industrie entlehnten Führungsstil bewaffnet, brachten vor wenigen Jahren die «Tour Operators» den Stein ins Rollen. Seither wird durch brancheninterne Aufkäufe und Verschmelzungen der horizontale und vertikale Verflechtungsprozess vorangetrieben. Zusätzlich versuchen touristisch fremde Unternehmen in den lukrativen Markt einzusteigen. Die letzte diesbezügliche Meldung stammt von einer «One Armed Bandi »-Firma, welche Butlin's Feriendörfer im Werte von mehr als 45 Millionen Pfund Sterling mittels Spielmaschinen aus den roten Zahlen herausführen möchte.

Der Zeitpunkt scheint nicht mehr allzu fern, wo einige wenige marktmächtige Unternehmungen das Feld beherrschen werden, wie dies in anderen Industriezweigen bereits der Fall ist.

In einem ausgesprochenen Spannungsfeld stehen heute die Verkäufer fremder Ware auf Kommissionsbasis, die Reisebüros im traditionellen Sinne. Diese kämpften sich durch die hungrigen vierziger Jahre und wurden stark in den fünfziger Jahren. Sie festigten ihre Position in den stürmischen sechziger Jahren, werden sie indessen auch die Verkäufer touristischer Leistungen der Zukunft sein?

- **Direktverkauf von Ferienreisen in grossem Massstab durch «Tour Operators»**

«Tour Operators» garantieren die Auslastung von Flug- und Hotelbettenkapazitäten, sie halten das Publikum warm mit einer jährlichen Stückzahl von 30 Millionen Verkaufsliteratur und wenden riesige Summen für Werbung über Presse und Fernsehen auf. Ihr Umsatz wird im kommenden Jahr 4 Millionen Pfund überschreiten und annähernd 400 000 Pfund dürften den Wiederverkäufern in Form von Kommissionen ausgerichtet werden. Für diese Anstrengungen und Leistungen wird vom Agenten eine eigene, angemessene Verkaufskampagne erwartet. Er darf nicht mehr einfach darauf hoffen, dass die nächste Saison ebenso erfolgreich verlaufen wird wie die letzte. «Tour Operators» verlangen eine wesentlich agressivere Verkaufspolitik – ansonsten dürften diese den Direktverkauf in grossem Massstab lancieren.

- **Umgehung der Reisebüros durch Luftfahrtsgesellschaften**

Entwicklungstendenzen in Grossbritannien, Frankreich, Deutschland, Skandinavien und der Schweiz zeigen das Interesse von Fluggesellschaften an der Zusammenstellung von Ferienreisen. Sollte dazu die Errichtung eigener und umfassender Distributionswege hinzukommen, wo würde im Reisebürogewerbe eine ergiebige Einnahmenquelle versiegen. Luftfahrtsgesellschaften müssen danach trachten, die angebotenen Kapazitäten bei zunehmender Konkurrenz möglichst optimal auszulasten.

- **Uebernahme der touristischen Vermittlerfunktion durch Dienstleistungsbetriebe wie Grossbanken und Supermärkte**

Derartige Unternehmungen besitzen ein ausgebautes Verkaufsnetz mit einem festen Kundenkreis und sind in der Lage, Ferienreisen zu kreditieren, wie dies heute beispielsweise australische Banken praktizieren. Reisebüros befinden sich vielfach direkt neben Banken, Warenhäusern, usw., um von ihrem Kundenstrom zu profitieren. Die aktienmässige Kontrollpolitik Rotschilds über Reisebüros in Frankreich, die beabsichtigte Etablierung des Diner's Club oder der Eintritt von Reader's Digest in die Reisebranche unter Ausnützung seiner gewaltigen Publizitätsmittel stellen weitere grosse potentielle Konkurrenten dar.

- **Eintritt von «non profit organisations» in das Reisebürogeschäft**

Ein Zweck derartiger Organisationen besteht in der Veranstaltung von Reisen mit bestimmtem Motiv (Bildung, Religion, Wohltätigkeit, usw.). Im vergangenen Jahr erzielte beispielsweise eine amerikanische «non profit organisation» einen touristischen Jahresumsatz von 8 Millionen Dollars.

- **Konkurrenzierung durch sogenannte «Travel Clubs»**

Diese vorwiegend ein jugendliches Publikum ansprechenden Ferienorganisationen operieren marktgerecht; ein Beweis hiefür sind Mitgliederzahlen von 100 000 und mehr. «Travel Clubs» weisen hohe jährliche Zuwachsraten an Nachwuchstouristen auf, und ihr Expansionsdrang – beabsichtigte Erhöhung der Mitgliederzahl einer derartigen Organisation von 100 000 auf 500 000 innerhalb von zwei Jahren – muss für das Reisebürogewerbe beängstigend sein.

- **Einsatz modernster technischer Hilfsmittel zwecks Vereinfachung des Verkaufs touristischer Leistungen**

Der Express-Reservationsservice von Amerco wird im Juni 1969 seinen Dienst in Amerika aufnehmen. Die Investitionskosten betragen einige Millionen Dollars. Die Anschaffung derart kostspieliger Computersysteme können sich nur Grossbetriebe leisten. Um ebenfalls hier nicht in eine Defensivstellung zu geraten, sind brancheninterne Kooperationsanstrengungen dringend notwendig.

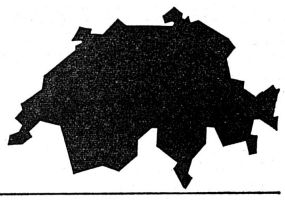
Hierzu könnte sich Ende der siebziger Jahre eine Kommunikationswaffe der «Tour Operators» gegen Reisebüros richten, wenn das schon heute zwischen New York, Washington und Chicago funktionierende «Video phone» auf dem europäischen Markt erscheinen wird.

Aus einer im Sommer 1968 publizierten Untersuchung, in welcher im Auftrag des britischen Reisebürogewerbes die Situation dieses Erwerbszweiges analysiert worden ist, geht deutlich hervor, wo Reorganisationsmassnahmen und eine Anpassung an die effektiven Marktverhältnisse vorzunehmen sind. Gemessen am heutigen Marktaufkommen beteiligen sich mindestens 400 Agenturen und 2000 Angestellte zuviel am touristischen Kuchen. Mit anderen Worten wäre jeder vierte Vollbeschäftigte überflüssig. Andererseits wird die Entschädigung des Agenten für die geleistete Buchungsarbeit als angemessen bezeichnet; eine mutige Feststellung, wenn die grosse Zahl der mit Verlust arbeitenden Reisebüros in Betracht gezogen wird. Doch Verluste können bekanntlich von ganz anderen Faktoren abhängig sein, als von der Höhe der Kommissionen. Während ein erfolgreicher Generalagent einen Jahresumsatz in der Grössenordnung von 30 000 Pfund pro beschäftigte Person erzielen sollte, beträgt die entsprechende Ziffer im britischen Reisebürogewerbe nur die Hälfte und 75 Prozent der Mitglieder sind lediglich für 22 Prozent des jährlichen Gesamtumsatzes verantwortlich.

Vermittler von touristischen Leistungen müssen den Weg zurück zu professionellen Beratern finden und dürfen nicht bloss zu Verkäufern von Inklusiv-Touren absinken. Die Qualität ihrer Leistungen hat einen derart hohen Grad zu erreichen, dass das touristische Publikum die angebotenen Dienste direkt nachfragt. Die Buchung einer Ferienreise stellt für die Mehrheit der Touristen einen der wichtigsten Entscheide dar. Notwendig sind kundenorientierte Agenten, welche dem Käufer nicht bloss in der Wahl der für ihn günstigsten Ferienreise behilflich sind, sondern ihm tatsächlich auch das anbieten, was dieser wünscht. Daneben muss sich der Agent zu einem agressiveren Verkäufer entwickeln.

Dr. H. Hofer.

Schweiz



Vom Wert des Neujahrswunsches

Die Fabrik verschickt 30 000 Karten, immer mit dem gleichen Wunsch. Kalender zeigen unten eine kleine Vignette mit ein paar netten Worten. Das sind Gepflogenheiten, Sitten. Da wir mehr und mehr drukken, ja selbst Schilder am Ein- und Ausgang der Dörfer und Stationen errichten, die in festen Lettern dem Gast alles Gute wünschen, darf man füglich nach dem Wert des Gedruckten oder Gemalten fragen. Er ist gering: Vervielfältigtes hat nun einmal den Beigeschmack des Unpersönlichen, trotz aller Bemühungen, unter Umständen persönlich zu wirken. Massenwünsche sind Verkennungen, Derigate. Das althochdeutsche Wort «wunsc» ist eine Mischung von Wunsch und Begehren, das germanische «wunsko» ist verwandt mit Wahn und Wonne. Beiden Worten ist Magie beigemischt. Wer jemandem Schlechtes wünscht, wird das nicht auf einer vorgedruckten Karte besorgen, es muss geschrieben oder gedacht sein. Warum sollte es beim Guten anders sein? Indes tritt etwas anderes hinzu ... das Gedachte, das mental Gewollte. Ich versende eine Karte, vorgedruckt, an X., aber ich **denke** zugleich an ihn. Mein Wunsch, dass der Empfänger ein «Glückliches neues Jahr» kennen möge, begleitet diese Karte im Geiste und die Ausstrahlung des Wunsches erreicht den Menschen, an den die Karte gerichtet ist.

Wir halten hier bei einem wichtigen Problem: einen Wunsch weiterwirken, ihn begleiten. Neben diesen Gepflogenheiten, Wünsche mit Gedrucktem zu versenden, haben wir es bei Neujahr mit einer zweiten Kategorie von Wünschen zu tun. Ernsthaften sehr oft. Da ist die Frau ... die wünscht ... der Wunsch ihres Mannes ... weniger in diesem Jahr zu trinken ... möge sich erfüllen. Jene, die schwören, haben den Wunsch schon weitergeleitet, weiterentwickelt. Er ist zu einem Schwur geworden. Schwüre bei Fendant um Mitternacht, bei Champagner, in der Stimmung dieser Stunden werden leichter ausgesprochen als sonst. Könnte nicht das «Neue» Kraft verleihen, fliesst aus dem Beginn eines Jahres, das soeben geboren wurde, den Menschen wirklich neuer Schwung zu.

Ein alter Verwandter von mir lud alle, nachdem er die ersten Minuten des neuen Jahres mit einem Bach-Präludium begrüsst hatte, zu einem Gang ins Land ein. Er schwor nicht, er war heiter, er hielt inmitten der Gäste eine kleine Ansprache an den gestirnten Himmel. Er wusste um die Hinfälligkeit, aber auch um die Grösse des Menschen. Mit den platzenden Raketenhülsen begrüssen wir das Neue, gewöhnlich wissen wir nicht mehr, warum das krachen muss. Nun, mit Lärm und Trara dachte man einst die bösen Geister zu vertreiben. Der Sitten sind viele, wir betreiben sie heute zumeist ohne tiefere Ueberlegung. Man umarmt sich auch ... und wünscht Gesundheit, Glück.

Auch hier hat man zwischen Wünschen und Wünschen zu unterscheiden. Im echten Wunsch lebt Macht. Wunsch ist dem Gebet verwandt, immer ist eine höhere Macht oder was man davon hält, im Spiel, eine ungewollte Anrufung. Kommen wir noch einmal auf die germanische Bedeutung des Wunsches von «Wahn» und «Wonne» zurück. Wahn ... einen zu grossen Wunsch auszusprechen? Unter Umständen. Man wird einem erklärt Tauben nicht gutes Gehör zum Neuen Jahr oder bei anderer Gelegenheit wünschen. Aber etwas Hohes, was gelegentlich den Wahn streift – Wahn der Erwartung ... soll man aussprechen. Und «Wonne»? Nun, in jedem Wunsch ist gleichsam die Wonne der Hoffnung. In dem Augenblick, wo man wünscht, ganz fest, ganz stark, macht das Herz einen Hüpfer nach oben. Im Geiste sieht man gelegentlich die Erfüllung. Gut ist, wenn man starke Wünsche, ausgesprochen über der Bowle, wiederholt, anderntags, zwei Wochen danach noch. Was sagte ein Weiser? Gute Wünsche muss man ein Stück begleiten. Mühselig unter Umständen. Zu Fuss, das heisst in der wiedereinsetzenden Tretmühle des Alltags. In diesem Sinne hat der Wunsch – Wert, bleibt keine unverbindliche Hoffnung, gewinnt unter Umständen Gestalt und Realität ...!

E. H. St.

Gruppentourismus darf Individualisten nicht verscheuchen

Aus einem Gutachten des Seminars für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen über die Ausbaumöglichkeiten des Schwyzer Stoosgebietes.

P.a. Das Gutachten, welches recht eigentlich zur Arbeitsgrundlage der lokalen Behörden für die nächsten Jahre werden dürfte, weist im Abschnitt «Infrastruktur» auf erhebliche Mängel hin. So wird vorab die fehlende Bauordnung mit Zonenplan mit den ebenfalls nirgends existierenden Kanalisations- und Verkehrserschliessungsplänen erwähnt. Auch der schlechte Zustand der Ringstrasse und ein schlecht erhaltenes Wegnetz, eine dürftige Wasserversorgung und eine ebenbürtige Abwasser- und Kehrrichtbeseitigung werden gerügt. Das weiss man auch in den einschlägigen Kreisen ... Neu hingegen dürften die Hinweise auf die Grundtendenz der Zukunft sein: als touristisches Leitbild scheint demnach eine konsequente Förderung preisgünstiger Ferien für mittlere Einkommensschichten die grössten Entwicklungschancen aufzuweisen. Die bestehenden Unterkunftsverhältnisse schafften zudem die Bedingungen für Ferien und kurzfristige Erholung von Vereinen, Jugendgruppen und Schulklassen.

Als «notwendig» bezeichnet der Bericht sodann die Schaffung eines Baureglements: «Die erfreuliche Bautätigkeit der letzten zehn Jahre hat gleichzeitig die Gefahren einer ungeordneten und unkoordinierten Ueberbauung des Stoosgebiets aufgezeigt.» Die Bautätigkeit sollte künftig nach Ansicht der St. Galler Experten vermehrt auf eine bewusste Zentrumsbildung Rücksicht nehmen, denn «eine weitere Förderung der Streubauweise müsste sich vor allem finanziell nachteilig für den Ausbau der Infrastruktur auswirken». Die Feriengäste bemängelten mit Recht, so wird weiter ausgeführt, das Fehlen von Ortsschwerpunkten mit entsprechenden Einkaufsmöglichkeiten. Hingegen sei im Interesse der Förderung des Sommerverkehrs dem Wanderwegausbau absoluter Vorrang einzuräumen.

In guter Gesellschaft mit den meisten Innerschweizer Ferienplätzen ist das Stoosgebiet mit seinen Schlechtwetterproblemen. Der Bericht aus St. Gallen fordert auch in diesem trüben Abschnitt die unbedingte Schaffung von Betätigungs- und Vergnügungsmöglichkeiten bei Schlechtwetter.

Für die schönen Tage dagegen fehlen noch eine Spielwiese, ein Kinderspielplatz, Kleinsportanlagen, Tennisplätze usw. Für den Winterbetrieb drängt sich der Bau eines Curling-Kunsteisplatzes und später einer Kunsteisbahn auf. Eine Verbesserung der sanitären und hygienischen Einrichtungen für die Unterkunftsmöglichkeiten wird schliesslich generell für alle Hotels und Pensionen gefordert.

Im Hinblick auf die äusserst beschränkten Mittel empfehlen die Berichterstatter für das Stoosgebiet ausschliesslich Werbeaktionen zusammen mit den Nachbarn und mit dem Verkehrsverband Zentralschweiz.

Eidgenössisches Allerlei

Weihnachts- und Neujahrsverkehr in Kloten

Um der grossen Nachfrage nach Transportgelegenheiten zu genügen, wird die Swissair wie schon in früheren Jahren zwischen dem 20. Dezember und 6. Januar eine Anzahl von Verdichtungsflügen einschalten, um die Gäste vor Weihnachten in die Schweiz und nach Neujahr wieder in ihre Heimatländer zu bringen. Mit insgesamt 71 Verdichtungskursen werden den ausländischen Gästen rund 6000 zusätzliche Plätze zur Verfügung gestellt. Da es nicht möglich ist, diesen für unsere Wintersportplätze so wichtigen Verkehr ausschliesslich in den Tagesstunden abzuwickeln, müssen einige Flugzeugbewegungen, aber weniger als in der Vergleichszeit 1967/68, in die Nachtstunden verlegt werden.

Wiedereröffnung des Wengener Parkhotels

Nach einer Bauzeit von rund 8 Monaten, konnte das Park-Hotel eine glanzvolle Wiedereröffnung feiern. Nach den Plänen des Architekten Hans Kohler, wurde das Stammhaus der Hoteliersfamilie Bühlmann umfassend erneuert. Schaustück der höchst gelungenen Renovation sind die Parterre-Räumlichkeiten mit dem eleganten «Panorama-Corner-Restaurant», der pfiffigen «Boulevard-Bar» und dem ausserordentlich geschmackvollen Speisesaal des Hotels. Als erster Betrieb Wengens, bietet das Park-Hotel alle Zimmer mit Privatbad oder Dusche an. bg.

Villars präsentiert sich in Amsterdam

Eine von Kurdirektor Mettler vorbildlich geleitete Goodwill-Mission aktiver Hoteldirektoren aus Villars hat kürzlich den holländischen Reisejournalisten einen netten Empfang bereitet, und zwar auf «Schweizer Boden» in Amsterdam, im Chalet Petite Suisse am Leidseplein. Die Anwesenden wurden dabei über die neue Formel eines all-in-Arrangements ab 336 Franken orientiert, das Villars den Wintersportfreunden aller Welt in der kommenden Saison anbieten wird.

Besonders begeistert waren die Presse- und Radiovertreter vom wunderbaren Farbfilm, der in zwanzig Minuten den ganzen Charme des sommerlichen und winterlichen Villars zu zeigen vermochte. Der farbige Prospekt «Villars et ses hôtels» – sympathische und rationelle Werbung zugleich – fand begeisterten Anklang.

J. C. H.

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.

Das «Suvretta House» im neuen Kleid

Wer sich heute mit Fremdenverkehrsproblemen befasst und versucht, sich über die Stellung der schweizerischen Hotellerie im internationalen Konkurrenzkampf klar zu werden, erkennt, dass es mit dem blossen Festhalten an der alten, glorreichen Tradition nicht getan ist. Es genügt auch nicht, durch bauliche Erneuerungen ein Haus à jour zu halten, wenn nicht gleichzeitig auch seine Grundkonzeption, gewissermassen der Geist eines Hauses, immer wieder neu überprüft und im Gleichschritt mit der Zeit gehalten wird.

In diesem Sinne wurde das altrenommierte, führende Luxushotel Suvretta House, St. Moritz im vergangenen Jahre einer umfassenden und grundlegenden baulichen und konzeptionellen Erneuerung unterzogen.

Es wurde ein Hallenbad geschaffen, welches den gewohnten Rahmen in jeder Beziehung sprengt. Ein grosses Becken von 25 Metern Länge gestattet die Ausübung von Schwimmsport im besten Sinne. Der elegante Rahmen und die enge Verbindung mit dem, das ganze Bad überblickenden Restaurant schafft einen Treffpunkt wie ihn sich besonders die jüngere Generation wünscht. Dem Schwimmbad angegliedert ist eine Sauna- und Massageabteilung.

Kaum wiederzuerkennen ist der grosse Festsaal der sich mit dem Kontrast von hellen Wänden zum sattroten, raumfüllenden Spannteppich und mit den alles überstrahlenden Kristalleuchtern festlich präsentiert. Intim ist auch die Hotelbar mit Dancing, wo der Raum gänzlich umgestaltet, in überaus geschickter Weise aufgegliedert wurde und so einen ganz neuen Charakter erhalten hat.

Ein neuer HOWEG-Fleischbearbeitungsbetrieb

In Bettlach, einer Nachbargemeinde Grenchens, direkt an der Bahnlinie Grenchen–Solothurn, hat die HOWEG dieser Tage die ersten Bauarbeiten zur Erstellung eines neuen Fleischbearbeitungsbetriebes in Angriff genommen. Noch vor Jahresende sollen die Kanalisationen eingelegt und die Zufahrten und Plätze der Umgebung eingebaut werden. Der Beginn der Hochbauarbeiten ist auf das Frühjahr 1969 geplant, und bis Ende 1969 wird der Rohbau erstellt sein. Die umfangreichen Installations- und Isolationsarbeiten werden so vorangetrieben, dass auf Mitte 1970 mit der Inbetriebnahme gerechnet werden kann.

Es handelt sich um das bisher grösste Bauvorhaben in der Geschichte der HOWEG. Der etwa in anderthalb Jahren fertig erstellte Betrieb wird den HOWEG-Mitgliedern erlauben, sich noch rascher und günstiger mit Fleischprodukten aller Art einzudecken.

Buffets de gares suisses

L'on a pu lire dans un des plus grands journeaux de Stockholm les considérations suivantes qui constituent certainement une excellente réclame pour notre pays. Il est fait état d'un certain buffet de gare que nous désignerons par X, pour ne pas faire de jaloux et parce que la plupart des buffets de gare de notre pays sont dignes des remarques flatteuses de ce correspondant suédois. (réd)

Une excellente méthode – même si dans certains cas, elle se révèle un peu onéreuse – de déceler le niveau culturel d'un pays, consiste à choisir la voie culinaire. Au cours des années, je me suis convaincu que la visite d'un restaurant est beaucoup plus passionnante que celle d'une vieille cathédrale et j'ai dressé une liste assez longue de mes endroits préférés. Quoi de meilleur pour mettre en lumière les habitudes d'un peuple que de connaître son art culinaire, d'observer le personnel de service et la manière dont les indigènes se tiennent à table.

Il n'est pas du tout impossible que tel ou tel de mes restaurants ait l'honneur des étoiles du guide Michelin, mais, si c'est le cas, il s'agit d'un pur hasard, car je ne me suis jamais basé sur ce guide pour les trouver. Le plus souvente, j'ai erré sans but et suis entré dans un restaurant quelconque pour être surpris brusquement par la prévoyance touchante du cuisinier et du personnel.

Ma dernière trouvaille sur le plan international est le buffet de la gare de X en Suisse. Pourtant, une gare sombre et triste n'est peut-être pas un édifice qui excite l'appétit et personne n'est obligé d'admettre que nous avons dû nous retenir de courir pour trouver une place à une table de ce buffet de gare.

Pourtant, profitant d'un arrêt de trois heures, à X, nous nous rendîmes en ville pour y déjeuner. Mais les Suisses ont leurs habitudes, et, dès que 2 heures de l'après-midi ont sonné il ne faut plus songer à faire un grand déjeuner. Dans les restaurants, la cuisine est au repos, et la carte se réduit à sa plus simple expression. C'est pourquoi nous avons décidé de tenter notre chance au buffet de la gare. Nous fûmes d'abord surpris d'être fort bien accueillis par une sommelière qui devait pourtant être habituée à recevoir des hôtes qu'elle ne reverrait pas une seconde fois. La viande commandée était délicieuse, de même que tout ce que nous avons mangé après ce premier essai. Nous partîmes en louant la cuisine sur tous les tons.

Lorsque je fis part de ma découverte à un gourmet de Paris, il me répondit: «Le buffet de la gare de X – certainement, c'est là que je mange toujours quand je passe dans cette localité.

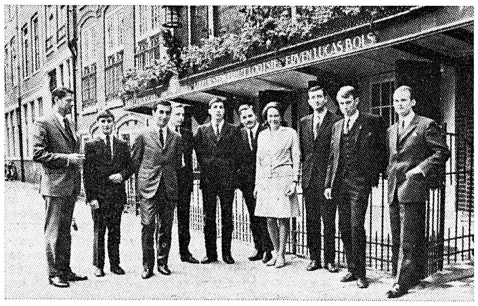
Nous avons fort bien mangé par la suite, mais nos compliments n'ont peut-être jamais été aussi sincères qu'en ce qui concerne un buffet de la gare de X.»

Les principaux prix de l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne

La distribution des prix destinés à récompenser les élèves les plus méritants est toujours une des moments les plus attendus de la cérémonie des promotions et il est certain que la générosité d'organisations telles que l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH, des sections locales de la région du Léman, d'offices du tourisme et d'amis l'hôtellerie est un précieux stimulant pour les élèves et les encourage concrètement à améliorer leurs prestations pour décrocher la timbale.

Le prix Waldorf Astoria, qui donne la possibilité à un élève de faire un stage d'un an dans ce célèbre hôtel et le viatique nécessaire pour accomplir ce grand voyage, ainsi que le prix Bols, qui consite en un voyage en avion et un séjour de trois jours à Amsterdam, son parmi les plus enviés. Le hasard a voulu que nous recevions les photographies que nous publions ci-dessous des deux récents bénéficiaires de ces prix.

Lauréat du Prix de l'Hôtel Waldorf-Astoria, M. Urs Galliker (à droite) a passé un an à New York dans les divers services de cet hôtel de réputation mondiale. Il fait part de ses impressions à M. Frank Wangemann, executive vice president et directeur général du Waldorf-Astoria, ancien élève lui aussi de l'Ecole de Lausanne (à gauche), et à M. Paul Henri Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne et professeur de tourisme à l'Ecole Hôtelière (au centre) de passage à New York.



Le prix Bols 1968 a été remporté par M. André Pury (3ème de gauche à droite sur la photo ci-dessus) qui, après un agréable voyage en avion, a visité – avec des lauréats d'Ecoles hôtelières d'Allemagne, de France et de Hollande – le musée Bols, l'Hotel Hilton (où il a logé), les villes d'Amsterdam et de Rotterdam, la nouvelle usine Bols en construction à Nieuw Vennet, ainsi que La Haye, et son école supérieure d'hôtellerie.

Stellenangebote Offres d'emploi

Gesucht für sofort jüngere

Saaltochter

oder

Saalvolontärin

Offerten an

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

10799

Hotelpraktikantin

für Economat, Buffet, Office usw. per sofort gesucht.

Waldhaus Dolder, 8032 Zürich.

10738

Dom-Hotel-Köln

sucht für Anfang 1969

Chef de rang*
(Dauerstellung), Flambierkenntnisse. Es kommen nur Bewerber mit Zeugnissen erster Häuser in Frage.

Demi-chef*
* mit englischen und französischen Sprachkenntnissen

Commis de rang

Praktikantin
für Hausdame und Buffet

Bewerbungen mit Foto und handgeschriebenem Lebenslauf erbeten an die Direktion Dom-Hotel, 5 Köln, Domkloster 2a.

10740

L'Hôtel de Strasbourg, Genève

cherche pour de suite ou à convenir

une secrétaire-maincourantière

sachant le français, allemand, anglais.

Place à l'année.

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

10562

Gesucht in bekanntes Bergrestaurant nach Davos

Restaurationstöchter

Hoher Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Eintritt Ende Dezember.

Versierte Töchter (Stossbetrieb) richten Ihre Anmeldung unter Chiffre OFA 6857 D an Orell Füssli-Annoncen AG, 7270 Davos Platz.

Restaurant de la Cave Neuchâteloise

Terreaux 7, 2000 Neuchâtel, cherche

cuisinier

Tél. (038) 5 85 88.

P 1-25 N

Neurenovierter, gepflegter
Grill-room und Spezialrestaurant
sucht auf 1. Februar 1969

Küchenchef
(Jahresstelle)
Koch oder Köchin
Commis de cuisine
Restaurationstöchter
Kellner
Serviertöchter
Buffetdame
(Vertrauensperson)
Buffettöchter
evtl. für Mithilfe im Service

Es werden Ausländer mit Niederlasssung angestellt.

Offerten an

Wirtschaft zum grünen Affen
Fam. R. Lehmann
2545 Altreu SO
Telefon (065) 6 80 73.

OFA 1012403

On cherche

sommelier (ère)

pour début janvier 1969.

S'adresser au
Café du Théâtre,
2000 Neuchâtel, tél. (038) 5 29 77.

P 22637 N

L'Hôtel Méditerranée
1211 Genève 2

cherche pour son service traiteur

un jeune collaborateur

ayant au moins trois ans de pratiue dans la restauration, parlant anglais et possédant le permis de conduire (Suisse ou permis C)

une secrétaire

si possible formation école hôtelière. Suissesse ou permis C.

10748

Hotel Kurgarten Carlton, Davos

sucht per sofort

Barman

und

Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto sowie Gehaltsansprüche sind an die Direktion erbeten.

OFA 0457351

Grand Hôtel de Genève cherche pour entrée immédiate

une secrétaire de réception

parlant français, anglais, allemand, ayant formation école hôtelière (suisse ou permis C).

Offre avec certificats et curriculum vitae.

10750

Grand Hôtel de Genève cherche

jeune maître d'hôtel

(suisse ou permis C)

Faire offres sous chiffre 10749 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Für Frühjahr 1969 suchen wir ein

Direktionsehepaar

zur Leitung eines vielseitigen und gepflegten Hotels in der französischen Schweiz.

Offerten erbeten unter Chiffre 10756 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

On cherche pour LUGANO
(saison fin mars 1969 jusqu'au 31 octobre)

commis de cuisine
(commis di cucina)

femmes de chambres/Zimmermädchen
(cameriera al piani)

filles de salle/Saaltöchter
(cameriera de sala anche principiante)

1ère et 2ème lingère
(prima e seconda guardarobiera)

On demande très bonnes capacités.
On offre très bonnes retributions.

A. Kocher, Hôtel Washington,
6903 Lugano.

10739

Gesucht zum Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

in grösseres Bahnhofbuffet.

Qualifizierte Interessenten mit taktvollem Umgang mit dem Personal sind um ihre Offerte gebeten an

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

P 179 W

Central-Sport-Hotel
DAVOS-PLATZ
SCHWEIZ

sucht für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Etagengouvernante

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

10656

Bedeutender Hotelbetrieb in Zermatt

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Direktionssekretärin

Der Aufgabenkreis umfasst:
Lohnbuchhaltung mit AHV und anderen Sozialleistungen.
Personalbetreuung, Arbeitsverträge usw.
Leichtere Buchhaltungsarbeiten.
Korrespondenz.

Geboten wird gutbezahlte Jahresstelle mit sehr guter Unterkunft und Verpflegung, familiäres Arbeitsklima, Wintersportmöglichkeiten, Sommerwanderungen usw.

Verlangt wird eine Anstellungsdauer von mindestens 2½ Jahren, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache, Kenntnisse der italienischen Sprache mindestens in Wort.

Bewerberinnen wollen sich melden mit Ueberweisung der Unterlagen und Foto an Postfach 203, 3920 Zermatt.

10816

Nachdem mich mein langjähriger Mitarbeiter verlässt, um selber einen Betrieb zu führen, suche ich einen

Koch

der an selbständiges, seriöses Arbeiten gewöhnt ist und mich in der Küche fühlbar entlasten kann.
Eintritt nach Vereinbarung.

Ich erwarte gerne Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

Ad. Walther, Gasthof Bad
(Grill-room, Bar und Restaurant),
5036 Oberentfelden (bei Aarau),
Tel. (064) 43 40 47.

10790

Hôtel du Rhône,
Genève

cherche:

secrétaire de réception
(homme)

caissier
NCR 42

Nationalité Suisse et connaissance de 3 langues.
Entrée en service immédiate ou à convenir.
Place à l'année.

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

10813

Wir suchen eine gutausgebildete

1. Buffetdame

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

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

179 W

Park-Hotel, 7270 Davos-Platz

sucht ab sofort oder Uebereinkunft

Saaltochter oder Kellner

Zimmermächen

Küchenmädchen

Offerten erbeten an P. Maissen-Glutz,
Tel. (083) 3 61 13.

10814

Bahnhof-Buffet
Aarau
sucht:

Wir suchen in unsere Küchenbrigade zum Eintritt nach Uebereinkunft folgende Mitarbeiter:

Saucier/Souschef
(bei Eignung Nachfolge als Küchenchef)

Commis de cuisine

Chef tournant

Interessenten werden gebeten, Ihre Offerte zu richten an: Herrn J. Achermann, Küchenchef, Bahnhofbuffet SBB, 5001 Aarau.

10805

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	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro	
Wünscht Stelle als Desire place de Desidera place de		
Bemerkungen Observations Osservazioni	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

Für Frühjahr 1969

Kochlehrling

gesucht,
womöglich Jüngling, der jetzt als Volontär bis zum Lehrbeginn bei uns eintreten könnte.

Posthotel, 7078 Lenzerheide, GR
Tel. (081) 341 160

10761

Wir suchen auf 15. Januar oder nach Uebereinkunft tüchtige

Hotel-Sekretärin

Sehr guter Lohn und geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an

Fam. W. Hochstrasser, Hotel Metropole,
4500 Solothurn, Tel. (065) 2 62 33

OFA 1064601

L'U. T. H.
UNION TOURISTIQUE ET HOTELIERE
3, Bd. Malesherbes
Paris 8ème –

Cherche pour l'ouverture de l'hôtel MAEVA – luxe, 460 lits – à Tahiti les cadres suivants:

food & beverage manager
entrée en service 1. 3. 1969

chef de cuisine
entrée en service 15. 3. 1969

maître d'hôtel
entrée en service 15. 3. 1969

chef de réception
entrée en service 7. 2. 1969

contrôleur
entrée en service 21. 3. 1969

gouvernante de lingerie
entrée en service 15. 3. 1969

assistantes gouvernante générale
entrée en service 1. 3. 1969

responsable room service
entrée en service 25. 3. 1969

Faire offres à:
M. Ivan Falesitch, Directeur Général à l'adresse ci-dessus.

10732

Buffet de la Gare, Neuchâtel

Je cherche encore quelques collaborateurs pour la reprise du buffet de la gare de Neuchâtel en date du 1er février 1969:

commis de cuisine
commis pâtissier
gouvernante
dames de buffet
filles de buffet
garçons de buffet
sommeliers et
sommelières
apprenti cuisinier

Faire offres avec copies de certificats et photo à:

L. Gétaz, Höflistrasse 54, 8135 Langnau am Albis.

10772

GAUER HOTELS

Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht versierten, sprachenkundigen

Logentournant (Concierge-Stellvertreter)

Dieser vielseitige und interessante Posten eignet sich speziell für einen strebsamen, karrierebedachten jungen Mann.

Assistent des Chefkontrolleurs

Bevorzugt wird ein gelernter Koch oder Kellner, mit Eintritt auf 1. Januar 1969.

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind an das Personalbüro zu richten. Telefon (031) 22 45 01, Herr Conti.

10291

Restaurationsbetriebe der Schilthornbahn AG,
3825 Mürren, sucht per sofort oder nach Uebereinkunft bestqualifizierten

Chef de partie

1. Commis de cuisine

Buffettochter
für Selbstbedienungsrestaurant

Küchenbursche
oder
Küchenmädchen

Wir bieten sehr gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, unentgeltliche Fahrt mit der Schilthornbahn an freien Tagen, freie Kost und Logis.

Offerten mit Foto und Zeugnissen sind erbeten an

Herrn Markstalder, Hotel Alpenruhe,
3825 Mürren, Tel. (036) 3 43 41.

10841

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht

Zimmermädchen

Näherin/Glätterin

Kellnerlehrling

Eintritt nach Uebereinkunft.

10804

Central-Sport-Hotel
DAVOS-PLATZ
SCHWEIZ

sucht für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Lingeriemädchen

Zimmermädchen

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

9808

Hôtel Carlton et
Grill-room Le Richelieu

cherche pour début 1969

1 commis de cuisine

1 commis de rang

1 barmaid débutante
bonne présentation, sérieuse et aimant son métier.

Place à l'année bien rétribuées pour personnes capables.

Faire offres à la direction avec prétention de salaires.

10839

MÖVENPICK

Für unser Restaurant in **Luzern** suchen wir einen jüngeren

Chef pâtissier

Eintritt per sofort.

Sie erhalten Gelegenheit, sich in unser modernes Küchensystem einzuarbeiten und ein sehr reichhaltiges Programm kennenzulernen.

Wenn Sie gerne in einem fortschrittlichen Betrieb eine verantwortungsvolle Funktion übernehmen und in unserem jungen Team mitarbeiten möchten, so schreiben oder telefonieren Sie uns. Wir geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft.

Anfragen an Klaus Heim, Mövenpick am Grendel, 6000 Luzern, Tel. (041) 22 66 22.

10837

A. STEIGENBERGER HOTELGESELLSCHAFT K.G.a.A.
HOTEL FRANKFURTER HOF
6 FRANKFURT AM MAIN

sucht

Direktions-Assistent
(besonderes Aufgabengebiet: Bankette und Veranstaltungen).

Der Frankfurter Hof gehört zur A.-Steinenberger-Hotelgesellschaft, dem grössten Hotelkonzern Deutschlands. Innerhalb des Unternehmens haben Sie gute Aufstiegsmöglichkeiten.
Wir bieten: gute Bezahlung, angenehmes Betriebsklima, gute soziale Leistungen einschl. Altersversorgung, verbilligte Kantinenverpflegung sowie Unterbringung auf Wunsch im Hause.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins erbeten an das

Personalbüro, Hotel Frankfurter Hof,
6 Frankfurt/Main 16, Postfach 16440.

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt

Office- und Küchengouvernante

Lingeriegouvernante

Kellner/Commis für Snackbar
(Deutsch sprechend)

Koch oder Köchin
(für unsere Personalküche)

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

10669

Hotel Vienna Touring
Abner's Hotel
Alexandra Plaza Hotel
Plaza Hotel Rizz

Riccione
Telefon 0541/43275

sucht für die Sommersaison 1969 (Mai bis Oktober):

Direktionssekretär(in)
(Deutsch, Französisch und Englisch)

Direktionssektretär(in)
(Réceptionnaire, Mecanographe, Deutsch, Französisch und Englisch)

Gouvernante
(Italienisch)

Chef de cuisine

Chef de partie

Serviertöchter

Concierge
(Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch)

Gouvernante de lingerie et lingère

Handgeschriebene Offerten mit Lichtbild und Angabe der Referenzen sind zu richten an: CASELLA POSTALE 174 – RICCIONE (Adria), Italien.

Grand Hotel Locarno, 6600 Locarno – Lago Maggiore
140 Betten, Grill-Restaurant, Dancing

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:
gewandte, sprachenkundige

Empfangssekretärin

(Anker-Buchungsmaschine)

und

Sekretärin

auch Anfängerin für allgemeine Büroarbeiten, Kontrolle und Ablös am Telefon.

Offerten sind zu richten an:
H. Fehler, Dir. Grand Hotel Locarno, 6600 Locarno.

10808

Für altrenommiertes und bestens bekanntes Restaurant mit traditionellem Ruf in mittelgrosser Stadt (Deutschschweiz) suchen wir auf Frühjahr 1969 bestens ausgewiesenen

Pächter

Der grosse Umsatz und die verwöhnte Kundschaft bedingen eine fundierte und breite Erfahrung in sämtlichen Belangen für die Führung eines modernen (Neubau), aber traditionsbewussten Betriebes.

Ihre Offerte mit Bild und Lebenslauf erreicht uns unter Chiffre 83842 an Publicitas, 4600 Olten.

Sämtliche Anfragen werden beantwortet.

278 On

Les annonces
de l'Hôtel-Revue sont lues
dans toute la Suisse!

Stellenangebote Offres d'emploi

Dancing – Night-Club

In erstklassigen, modernen Betrieb suchen wir einen

Chef de service

Geboten wird:
- weitgehende Selbständigkeit
- entsprechende Salärierung

Verlangt wird:
- erstklassige Branchenkenntnisse
- gute Umgangsformen
- Verkaufstalent
- korrekte Personalführung
- Führung von Artisten und Musikern

Idealalter: – 28–40 Jahre

Offerten mit Foto, Zeugniskopien sowie Referenzen erbitten wir unter Chiffre Z 7581-23 an Publicitas, 3001 Bern.

Grosses Hotel in **Genf** sucht für Januar 1969

Serviertöchter

für eines seiner Restaurants. Gute Bedingungen mit freier Kost und Logis.

Offerten unter Chiffre 10824 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

---

flora Betriebe

Auf den 1. Februar 1969 suchen wir in Jahresstelle

1 Sekretär(in)

für Réception. Nebst guten Kenntnissen der englischen und französischen Sprache sollten Sie auch die National-Buchungsmaschine kennen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Flora, 6000 Luzern

7429 Lz

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis

Im Jahre 1969 führen wir folgende Fachkurse durch:

Hotelbür und Réception
10 Wochen: 7. Januar bis 15. März

Kochkurs/Servierkurs
5 Wochen: 11. November bis 13. Dezember

Verlangen Sie unseren ausführlichen Schulprospekt.

Direktor: Urs Lötscher, Tel. (041) 82 16 77 oder 83 13 03.

10658

Sprach- und Fachkurse

für Hotelsekretärinnen und -sekretäre.

6 Monate: November bis April/Mai bis Oktober. Intensiver Französischunterricht.

Ecole hôtelière de langues, HOSPRA SA, Dir. H. u. Dkfm. U. Schusterbauer, 1854 Leysin VD.

10812

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 Hilterlingen und Thun, Telefon (033) 43 15 16.

141/1

Bekanntes Spezialitätenrestaurant in Zürich sucht folgende tüchtige Mitarbeiter:

Buffetdame/Gouvernante
(Buffet, Lingerie und Kontrolle)

Buffettochter
(evtl. auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Chef de rang
(erstklassige Umgangsformen, Ablöse für Chef de service)

Anfangskellner

Es handelt sich durchwegs um Jahresstellen bei sehr gutem Verdienst mit geregelter Arbeitszeit, bei freier Kost und Logis.

Offerten erbeten an:

W. Plüss, Rest. Silver Ranch, Letzigraben 245, 8047 Zürich, Tel. 54 70 83.

10822

Wir suchen zur Wiedereröffnung nach den Betriebsferien am 23. Januar 1969:

1 Büropraktikantin
mit Sprachkenntissen

1 Restaurationskellner
evt. Anfänger mit sehr guten Vorkenntnissen im Service, oder sollte eine Buffetlehrzeit absolviert haben.

2 Commis de cuisine
gute Gelegenheit sich weiterzubilden, da rege Restaurationsküche.

1 Buffetbursche
Anfänger

1 Küchenbursche

1 Officebursche

Es handelt sich in der Regel um ein Jahresengagement.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Altersangabe an Postfach 33652, 3600 Thun.

10821

Erstklasshotel Nähe Zürich sucht

Sekretärin
NCR-Erfahrung (Schweizerin)

Barmaid

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 10729 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

10729

MERKUR tea room MERCURE

Tea-room Spitalgasse 2, Bern

Wir suchen

Bar-Serviertochter
per sofort oder nach Uebereinkunft

junge Commis de cuisine
per 15. Januar 1969

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, sonntags frei. Wir freuen uns auf Ihre Offerte.
MERKUR Tea-room, Spitalgasse 2, Bern, Telefon (031) 22 39 19.
(Bitte Herrn Büchi verlangen.)

SA 114 B

Der unter dem Patronat des Schweiz. Landesmuseum stehende, neu restaurierte

Gasthof Bären, Wildegg

wird auf den 1. August 1969 wieder vermietet.

Wir suchen ein jüngeres Wirte-Ehepaar mit guter beruflicher Ausbildung und mindestens 3 Jahren Praxis in leitender oder selbständiger Position. Schriftliche Offerten sind zu richten an

Katag Treuhand
6000 Luzern, Seidenhofstr. 14

36142 Lz

Gesucht nach **England**
für Luxus-Hotel (140 Betten), unter Schweizer Leitung, im englischen Seengebiet

Chefs de partie
Chef pâtissier
Commis pâtissier

Eintritt zirka 10. März oder später.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Familie England,
Lodore Swiss Hotel,
Keswick, Cumberland, England.

10843

TUNISIE
Société **Parc Plage Hôtel**

cherche pour ses hôtels, février–novembre 1969

gouvernantes
de chambres, bien expérimentées, parlant français.

secrétaires/réceptionnaires
avec expérience, parlant et écrivant français, allemand et anglais.

Adresser dossier complet

Parc Plage Hôtel,
Hammamet/Tunisie

10825

Carlton Elite Hotel, Zürich
Bahnhofstrasse 41

Wir suchen einen gutausgewiesenen

Chef de partie

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft. Nach einer sorgfältigen Einführung auf allen Posten während zirka 4 Monaten können Sie anschliessend zum

Sous-chef

befördert werden.

Offerten sind zu richten an: R. W. Baur, Direktor, Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich.

10499

Foreigner interested to join as partner or to buy a centrally located

Hotel in Zürich

Answer please to cipher 10842 to Hotel-Revue, 3011 Berne.

Gesucht in Wintersaison gutpräsentierende

Barmaid

in Bardancing.

Offerten an

E. Feiss, Dir. Hotel Säntis,
9657 Unterwasser.

10724

---

seehotel meierhof

8810 horgen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft:

Küche: **Demi-chef/Saucier**
Commis de cuisine

Loge: **Loge-Tournant**
Ablösung zirka 1–2 Monate.

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

10826

On cherche jeune fille ou dame comme

femme de chambre et lingère

Tél. (027) 4 51 84.

23410 S

Gesucht nach Bern auf 1. Januar sprachenkundige

Tochter

für Réception. Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Offerten unter Chiffre A 121505 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Nach Basel gesucht

Jungkoch
Hilfsköchin
Betriebsassistentin
für Empfang und Buffet
Büro-Praktikantin
kaufm. Lehrtochter oder Lehrling

Felix Hasler-Roth, Hotel Blaukreuzhaus, Basel, Petersgraben 23, Tel. (061) 23 89 40.

10793

Saubere Gläser und Tassen mit der neuen

HOBART Bar Aid

Kaltwasseranschluss
Kaltwasserspülung
Eingebaute Glanztrocknung
Stundenleistung:
etwa 500 grosse Gläser oder Tassen

Abmessungen:
Breite 610 mm
Tiefe 440 mm
Höhe 460 mm

Preis Fr. 2500.–

Hobart-Maschinen

Verkauf und Service

J. Bornstein AG

8021 Zürich 4
Zeughausstrasse 3
Telefon (051) 23 37 16

Filialen und Servicestellen:

Basel	(061) 43 91 28
Bern	(031) 52 29 33
St. Gallen	(071) 27 34 88
Lausanne	(021) 25 39 34
Lugano	(091) 2 31 08
Chur	(081) 22 27 62

20 000 JAHRE HOBART Maschinen in der Schweiz
J. Bornstein AG

Les annonces de l'Hôtel-Revue sont lues dans toute la Suisse.

Buffet de la Gare, Neuchâtel

Für die Uebernahme des Bahnhofbuffets Neuenburg auf den 1. Februar 1969 suche ich noch einige Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Commis pâtissier
1. Buffetdame
Buffettöchter
Buffetburschen
Gouvernante
Serviertöchter
Kellner
Kochlehrling

sowie

Assistenten

für Einkauf, Warenkontrolle usw.

Wenn Sie Lust haben in einem modernen und gutorganisierten Betrieb zu arbeiten und zugleich Ihre Französischkenntnisse auffrischen oder erweitern möchten, dann schreiben Sie an: L. Gétaz, Höflistrasse 54, 8135 Langnau am Albis.

10810

Grand Hotel Alderney, Channel Islands, England

Good working

Head Chef

required. Must be completely reliable, a good organiser, quick and methodical, able to do own ordering, and to maintain good percentages while cooking to a high standard. The hotel takes 65 guests and has a good chance trade.
Seasonal only May to October, but winter retainer scheme makes job most attractive. Salary depending on qualifications etc. Live in, own room. Austrian or German with previous experience in England would be considered.

ALSO REQUIRED

4 Chefs de rang
1 Commis de rang
1 Commis de cuisine
and 1 Second Chef

Austrian, German or Suisse staff preferred. Excellent wages and conditions.

10823

Pour grand hôtel station balnéaire à Casablanca

Nous cherchons

directeur

jeune et dynamique, familier avec les méthodes modernes d'exploitation d'une grande maison internationale.

Des personnes désirant se faire une situation interessante sont priées de s'adresser avec offre (curriculum vitae, photo et références) à

Hôtel Ascot Zurich, H. Nussbaumer, Dir., 8027 Zürich, Tel. (051) 23 57 33.

10763

Chef saucier
Assistant maître d'hôtel
Waiters
Waitresses
Maintainence Engineers
Maids
Desk Clerks, Male or Female

for chain operating hotels and motels in Wisconsin and Iowa. Permanent employment, top wages, free insurance, paid vacations. Visa preferred, but will help obtain Alien Employment Certification and visa. Apply to General Manager, Town House Motor Inn, 4747 1st Avenue Southeast, Cedar Rapids, Iowa 52403 U. S. A.

10807

Flughafen-Restaurant AG, Kloten

sucht per 1. Februar 1969 für ihre Personalkantine (Selbstbedienungsrestaurant) mit 120 Sitzplätzen eine

Hausbeamtin

Wirkungskreis: Leitung und Betreuung der 10 Angestellten. Geboten wird selbständiger Wirkungskreis, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und angenehmes Arbeitsklima in modernstem Betrieb.

Falls Sie sich dafür interessieren, rufen Sie unseren Personalchef an. Er wird Sie gerne zu einem Augenschein an Ort und Stelle einladen.
Telefon (051) 84 77 66, Flughafen-Restaurant AG, 8058 Zürich.

10649

Gesucht in **Spezialitätenrestaurant**
tüchtiger à-la-carte-kundiger

Restaurationskellner
1 Commis de restaurant

sehr hoher Verdienst, Zimmer kann im Hause bezogen werden.

Fam. Samson-Zellweger,
Küchenchef,
Ratstube, 5000 Aarau,
Tel. (064) 22 94 44.

OFA 0172801

ZÜRICH
CONTINENTAL
HOTEL

Das neue,
250-Betten-Erstklasshaus
Continental Hotel in Zürich

sucht:

Etagengouvernante

mit Erfahrung

Commis de rang

Restaurant und Etage

Es kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung oder Entplafonierte in Frage.

Offerten bitte mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion, Stampfenbachstrasse 60, 8006 Zürich.

10833

Hotel Rotes Haus, Brugg

sucht per sofort

Buffetdame oder Buffettochter

(Schweizerin)

Offerten an Fam. J. Maurer-Haller, Tel. (056) 41 14 79.

OFA 1376041

NEEDED

Chief Steward and Chef
First and Second Cooks
Assistant Stewards and Waiters

to serve aboard the world's largest sailing yacht. Knowledge of English necessary. Please send by air mail photograph and complete resume, including training and experience to: Fair Havens, Inc., P. O. Box 456, Coral Gables, Florida 33134, U. S. A.

10827

Park Hotel, Vitznau

Erstklasshotel am Vierwaldstättersee sucht

Chef de cuisine

für kommende lange Sommersaison.

Offeren mit Foto bitte an die Direktion Park Hotel, 6354 Vitznau.

10809

Wir suchen für unser Buffet 1. Klasse einen

Chef de service

Unser zukünftiger neuer Mitarbeiter sollte folgende Eigenschaften mitbringen:

- zirka 28 bis 40 Jahre alt sein
- gute Serviceausbildung und Sprachkenntnisse haben
- Verständnis für den Begriff «Dienst am Kunden» haben
- anpassungsfähig sein und Zivilcourage mitbringen
- Eintritt nach Uebereinkunft, spätestens jedoch am 1. März 1969.

Wir bieten: eine abwechslungsreiche Aufgabe
fortschrittliche Arbeitsbedingungen
vorbildliche Sozialleistungen
geregelte Arbeits- und Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto, oder Ihren Telefonanruf an

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann,
Centralbahnstr. 10, 4000 Basel, Tel. (061) 34 96 60
(Hr. Barrelet verlangen).

10838

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Für das bekannte **Kurhaus Weissenstein** ob **Solothurn,** mit Ganzjahresbetrieb, erschlossen durch eine Autostrasse und eine Sesselbahn, suchen wir einen

Geschäftsführer
(Gerant; Ehepaar erwünscht)

Wir verlangen: Gute Allgemeinbildung, gründliche Kenntnisse in allen Gebieten des Gastgewerbes (Hotel und Restaurant), Initiative und Organisationstalent, Sprachkenntnisse, Geschick im Umgang mit Gästen und Personal.

Wir bieten: Gute Entlöhnung und Gewinnbeteiligung; vielseitige, weitgehend selbständige Tätigkeit; freie Kost und Logis.

Handschriftliche Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf und Fotografie sind erbeten an den Präsidenten unseres Verwaltungsrates, Herrn Robert Strüby in Solothurn. Nach vorheriger Verständigung erhalten Interessenten, anlässlich einer Besichtigung des Kurhauses Weissenstein, weitere Auskünfte.

BERGBAHN WEISSENSTEIN AG,
SOLOTHURN

OFA 1004503

Hotel-Restaurant in schönster Lage am See sucht für die kommende Zeit

Buffetdamen
Köche
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Alexander am See,
8800 Thalwil, A. Renggli, Dir.

10728

Hotel Schweizerhof, Davos

sucht für sofort

Chef garde-manger
Etagenportier
Glätterin (stiratrice)
Lingeriemädchen (ragazza di lingeria)

Offerten an Paul Heeb, Direktion, 7270 Davos.

10845

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen tüchtigen

Oberkellner – Chef de service

Interessenten mit nur erstklassigen Ausweisen und reicher Banketterfahrung senden ihre Offerten an die Direktion, Kongresshaus Zürich.

10259

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizer, 26 Jahre alt, mit Kochlehre und Diplom der Schweizer Hotelfachschule, zurzeit Abteilungschef im Grossrestaurant (Einkauf-, Kontroll- und Planungswesen), sucht Jahresstelle auf März 1969 als

Direktionsassistent

in mittelgrossem Hotel. Suchen Sie einen Mann mit Ideen zur Umsatzförderung, schreiben Sie bitte unter Chiffre 10671 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Sekretärin mit den Fremdsprachen Französisch, Englisch und Italienisch, sucht eine interessante Stelle in

Reise- oder Verkehrsbüro

oder ähnlichem.
Eintritt im Frühjahr 1969.

Offerten unter Chiffre T 74168 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Junger, initiativer

Restaurationskellner und Restaurationstochter

suchen auf Anfang Januar Anstellung in gutem Restaurant oder Hotelbetrieb in Bern.

Offerten unter Chiffre 10811 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Chef de cuisine

première force, 41 ans, Suisse romande, ayant fonctionné comme tel dans grand établissement de premier rang de Suisse. Cherche place de confiance immédiatement. Références à disposition.

Faire offres sous chiffre 10735 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Couple français restaurateurs-chef de cuisine, per mis C, capables de gérer seuls une affaire, recherche

poste de direction

Faire offres à

Roger Berne, 16, rue de Bâle, 1200 Genève.

10820

Berufsmann mit Abendhandelsdiplom und etwas Erfahrung im

Gastgewerbe (administrativ)

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft neuen Wirkungskreis.
Bevorzugt: Lebensmittel- oder Gastgewerbe.

Offerten unter Chiffre 2166 an Mosse-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel 1.

Junge Studentin, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, mit guten Kenntnissen im Maschinenschreiben,

sucht vom 19. Januar–19. Februar 1969

Beschäftigung in Hotel für Réception oder zur Betreuung von Kindern.

Berner Oberland oder Wallis bevorzugt.

W. Lappe, Bachemerstrasse 113, Köln-Lindenthal.

11924 Z

Pensionsinhaber, Italiener, sucht für kommende Wintermonate

Aushilfsstelle

(evtl. Service usw.) in gutem Betrieb zur Weiterbildung.

Anfragen unter Tel. (031) 52 16 01 abends.

10818

Gastronom, 31 Jahre alt, verheiratet, versiert in allen Sparten, 4sprachig, 5 Jahre als 1. Chef de service und Direktionsstellvertreter tätig, sucht ab 1. Mai 1968

Direktion

Raum Zürich bevorzugt, beste Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10751 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jeune fille, hôtesse, anglais couramment, cherche emploi

réception-vente

dans station suisse ou française, Jura, Savoie.

Faire offres sous chiffre 10831 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Jeune

cuisinier

18 ans, (viens de terminer l'apprentissage), cherche place en suisse allemand dans une petite brigade ou avec un patron. Libre au début février.

Faires offres sous chiffre 10844 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Je cherche une place pour la saison comme

secrétaire

ou réceptioniste. Langues: français, italien, anglais. Si possible dans la région du Valais central ou canton de Vaud.

Veuillez vous adresser chez Mlle Marie-Jeanne Melly, Uvrier, 3958 St-Léonard.

10835

Tüchtiger

Alleinkoch

29 Jahre alt, sucht neuen Wirkungskreis.

Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre 10817 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Kellner

sucht Saisonstelle in Bern oder Berner Oberland. Eintritt Anfang Januar.

Offerten unter Chiffre 10834 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Ehepaar, Italiener, suchen Stellen als

Restaurationskellner
Restaurationstochter

Jahresstelle ab Februar, März oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Marcello Castellet, Culmanstr. 21, 8006 Zürich.

10828

Koch

Deutscher, 22 Jahre und

Zimmermädchen

Deutsche, suchen für

Wintersaison (Jahresstelle nicht ausgeschlossen).

Offerten erbeten an

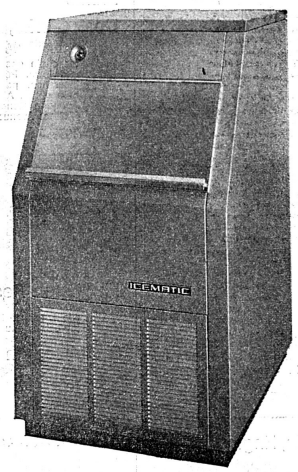
Willy Walker, Hotel Pöstli, 6061 Melchsee-Frutt.

10830

Inseratenschluss:
Jeden Freitag
morgen 11.00 Uhr!

Kältering—ICEMATIC

die Eiswürfelautomaten der Zukunft!



20 kg/24 Std.	42 x 60 x 60 cm	1980.–
30 kg/24 Std.	42 x 50 x 91,5 cm	2500.–
50 kg/24 Std.	60 x 63 x 107 cm	3950.–
100 kg/24 Std.	94 x 63 x 107 cm	4980.–

Der ICEMATIC Würfeleisautomat produziert ununterbrochen in regelmässigem Zyklus hygienisch einwandfreies Eis. Sobald der Vorratsbehälter mit Eis gefüllt ist, schaltet die Maschine automatisch aus, um später die Erzeugung von selbst wieder aufzunehmen, sobald der Vorrat des Behälters abnimmt. Um die Störanfälligkeit auf ein Minimum zu beschränken, arbeitet die Maschine ohne Thermostat, Heizdrähte, Wasserpumpe und Wasserstrahldüsen. **Aus diesem Grunde kann auch die Verkalkung durch das Wasser die Leistungsfähigkeit nicht beeinträchtigen.** Dank ihrer kompakten Form, ihrem verhältnismässig geringen Gewicht und ihren minimalen Abmessungen kann die ICEMATIC mühelos in jedem beliebigen Raum installiert werden. Benötigt werden lediglich Trinkwasseranschluss, elektrischer Anschluss und Wasserablauf.

Fragen Sie den Kältering, wenn es um Kühlung und Tiefkühlung geht!

50-kg-Typ nur 60 x 60 cm Grundfläche, Aggregat ⅓ PS, 220 Volt

Die untenstehenden Mitgliedsfirmen freuen sich, Ihnen eine Offerte auszuarbeiten!

Bern:	(036) 2 65 65	**Gebr. Goetz & Co.,** Kühl- und Gefrieranlagen, Marktgasse 16, 3800 Interlaken
Basel:	(061) 33 29 44	**Kälte AG,** Kühlanlagen, Grenzacherstrasse 288, 4000 Basel
Luzern:	(041) 5 66 55	**Alfred Bucher,** Kühl- und Gefrieranlagen, Luzernerstrasse 139, 6014 Littau
Zürich:	(051) 87 29 55	**Baumgartner,** Kühl- und Gefrieranlagen, Schwyzerstrasse 24, 8610 Uster
St. Gallen:	(071) 23 33 35	**Fricon AG,** Kühl- und Gefrieranlagen, Ob. Graben 32, 9000 St. Gallen
Lausanne:	(021) 26 06 22	**Frimax S. à r. l.,** Installations frigorifiques, Montolivet 18bis, 1000 Lausanne
Fribourg	(029) 2 81 31	**Techmatic S. A.,** Installations frigorifiques, route de Morlon, 1630 Bulle
Tessin:	(092) 5 37 84	**Eugenio Biaggini & Co.,** Impianti frigoriferi, 6512 Giubiasco

---

Prima

Racletteskäse
per kg Fr. 5.80

Sprinz vollfett
per kg 4.—, 5.— und 6.—

Emmentaler vollfett
per kg 4.50, 5.50

Gruyère vollfett
per kg 4.50 und 6.—

Käse Egger, Linsebühlstr. 30, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 42 68.

622 G

Zu kaufen gesucht guterhaltener

Silber-Tranchierwagen

Bar-Dancing Planaterra, Reichsgasse 25, 7002 Chur, Tel. (081) 22 88 22.

10819

Lampenschirme

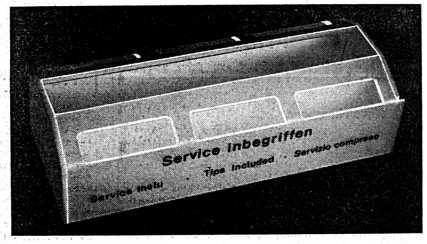
neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

Weinbergstr. 105, Zürich
Telefon (051) 26 22 20.

136

NEU



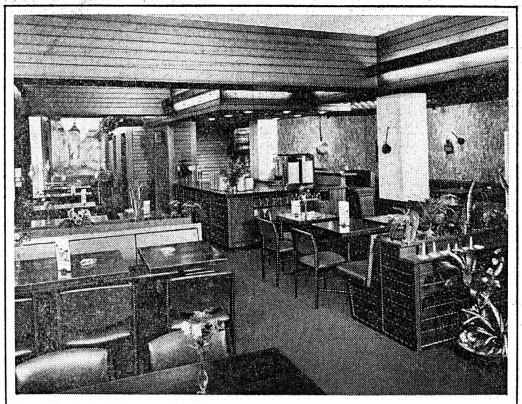
für Hotel- und Restaurationsbetriebe

Der Rigi-Box ist eine Zierde auf dem Restaurationstisch und dient zur Ordnung der Kassen-Bons. Ebenfalls ist er versehen mit Tischnummern und Reservation. Die Kassen-Bons werden weder durch Getränke oder Speisen beschmutzt, noch gelangen sie in die Abwaschmaschine.

Preis und Muster können zur Ansicht verlangt werden bei der

Direktion der Hotel Rigi-Kulm AG, 6411 Rigi-Kulm, Tel. (041) 83 13 12.

10803



Tea-Room Altstadt Thun ... geplant und ausgeführt durch

MöbelfabrikGschwendAG

das führende Generalunternehmen für rationelle gastgewerbliche Um- und Neubauten — Spezialfabrik für Innenausbau, Restaurations- und Hotelmöblierungen sowie Buffetanlagen — 30 Jahre Erfahrung — beste Referenzen

3612 Steffisburg, 033 / 2 64 68 Auskünfte auch durch unsere Möbelverkaufsgeschäfte in: Zürich Bern Aarau

---

Inserate in der Hotel-Revue haben Erfolg!

NEU «LUCULLUS» ECHTE SCHILDKRÖTENSUPPE NEU
Ein neues Spitzenprodukt der LUCUL AG, 8052 Zürich

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Neues und guteingerichtetes

Hotel-Restaurant

mit 60-70 Betten in allerbester Verkehrslage an Strassenkreuzung eines Sommer- und Winter-, Ferien-, Sport- und Kurortes gelegen zu verkaufen. Notwendiges Kapital zirka Fr. 300 000.–. Hoher Nettoverdienst vorhanden.

Schriftliche Anfragen unter Nr. 2485 an **G. Frutig**, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, **3000 Bern.**

Lugano

Modernes

Hotel

60 Betten, per sofort zu vermieten. Schönste Aussichtslage. Inventarübernahme.

Offerten unter Chiffre 10840 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Erfahrener Hotelfachmann sucht

Hotel

zirka 60–70 Betten oder Hotel-Restaurant in Pacht zu übernehmen.

Zuschriften erbeten unter Chiffre 10836 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Zu verkaufen gegenüber Lugano, neu eingerichtetes, ganzes Jahr offenes

Hotel-Restaurant

22 komfortable Zimmer (Zimmer mit Bad, Bidets und WC, Waschtisch, Telefon, Radio, Fernsehen), Restaurant mit 70 und Garten mit 150 Plätzen, ferner Zierbassin mit Dusche, ferner Schwimmbassin proj. und Häuser, ferner 7 Garagen mit Parkplatz, ferner 2775 m² Bauland.
Grosse, gute Kundschaft vorhanden.
Finanzierung nach Wunsch des Käufers.

Offerten unter Chiffre 10832 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

En bordure de toute importante, 8 km de Genève, à céder

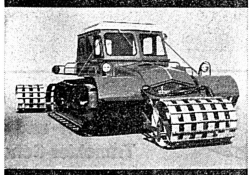
exploitation d'un motel

moderne, (restaurant, carnotzet, 9 chambres, garages à voitures). Affaire intéressante à dévolopper. Conviendrait pour couple sérieux et dynamique, connaissant le métier.

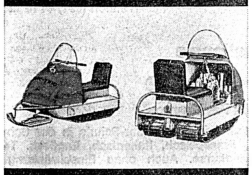
Bail longue durée, garantie exigée pour traiter Fr. 20 000.–.

Renseignements sous chiffres V 900063-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

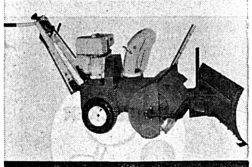
TRAC-MASTER für die Pistenpflege
SNOW-TRAC All Terrain
für Sommer und Winter (Zulassung als Strassenfahrzeug) beide mit VW-1600-Motor und Kraftübertragung, ab Fr. 31 800.—



SNOW-TRIC Motorschlitten
aus Schweden, 16 PS — Sachs Motor — für 2—3 Personen oder Material, mit Zugschlitten, ab Fr. 4400.—



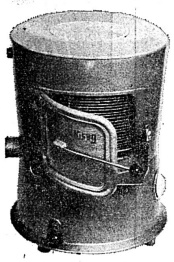
GILSON Schneeschleudern, 5 und 7 PS, Fr. 1890.— bis Fr. 2880.—
Zubehör: Ansteckpflug, Verladekamin, Raupenantrieb, grössere Pflüge und Schleudern auf Anfrage.



Wir suchen noch einige Gebietsvertreter

INTRAVEND AG
Buckhauserstrasse 28, 8048 Zürich
Tel. (051) 54 54 45 - 47 Telex 54 289

Wir verkaufen Ihnen... Zeit



durch unseren

Kisag Kartoffel-Schälmaschine

Die wirklichen Vorteile: Der Timer. Einstellbar von 0 bis 4 Minuten. Verhindert Verlust durch zu langes Schälen.

Dann die zwei Geschwindigkeiten. Eine zum Schälen und eine zum Schleudern (von Salat, Pommes-frites usw.).

Und der wasserdichte Motor, der nicht beschädigt werden kann. Neben diesen zum Teil zum erstenmal realisierten Vorteilen ist die Kisag Kartoffel-Schälmaschine praktisch, robust, handlich, dauerhaft, platzsparend, preisgünstig und wirtschaftlich.

Inhalt etwa 3 kg. Leistung etwa 150 kg/Stunde.
Gewicht etwa 16 kg. 110/220/380 Volt.

Auch im Fachhandel erhältlich.

Kisag

Kisag AG, 4512 Bellach
Telefon (065) 2 45 44

OFA 10.544.01

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

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.
Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Wegen Umstellung des Restaurationsbetriebes

zu verkaufen

1 NCR Guestcheck-Kasse, Modell 52 (Typ C)
6 Monate gebraucht.

N. B. Diese Kasse kann von einem Sommer- und einem Winterbetrieb gemeinsam erworben werden.

Auskunft erteilt:

G. Rocco, Hotel Silvretta,
7250 Klosters, Tel. (083) 4 13 53.

10806

Ihre beste Werbung: ein gepflegter Bier-ausschank

Giger

Giger garantiert
guten Café
... und zufriedene Gäste

Café Giger begeistert

ausgezeichnete Café-Mischungen in der praktischen Vakuum-Verpackung. Ist röstfrisch – bleibt röstfrisch!

Café Giger ist vielseitig

in Bohnen oder gemahlen, für Filter oder Kolben. 14 Varianten erfüllen alle Wünsche für jeden Geschmack, für jede Zubereitungsart.

Tee Giger eine weitere Spezialität

ausgesuchte Qualitäten Ceylon, Darjeeling, China – sowie Kräutertee, dazu unser vollständiges Giger «Milflor» Teebeutel-Sortiment.

Hans Giger AG
3011 Bern · Gutenbergstr. 3
Telefon 031/25 27 35

Twistende Absätze, mit kulinarischen Genüssen gestolperte Kellner, schlechterzogene Haustiere und überschäumende Jugend ertragen sie über Jahre hinweg.

Nicht klein zukriegen sind diese unvergleichbaren Teppichböden!

Dynamische Arbeitsatmosphäre? Chice Repräsentation? Behagliches Wohngefühl?

Mit *Syntolan, Fabrolan* (bei W. Geelhaar AG *Syntolan-Cadet),* oder *Fabronyl* liegen Sie richtig!

Wo immer Ambiance und Ausdauer verlangt wird, übertreffen die vollsynthetischen Teppichböden der *Fabromont AG* Ihre Erwartungen.

Preise — günstig
Bewährungsprobe — bestanden

Referenzliste — lang
Orientieren Sie sich jetzt!

fabromont AG
Fabrik textiler Bodenbeläge
3185 Schmitten/Freiburg
Telefon 037/36 15 55
Telex 36 162

Geelhaar
Thunstrasse 7 *3000 Bern 6* Telefon 031/43 11 44 Telex 32 267

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.—

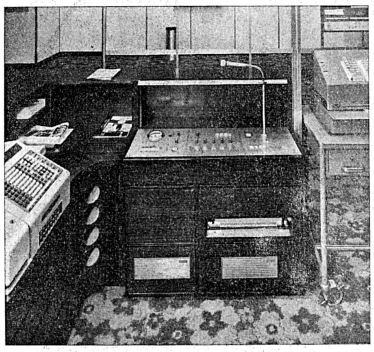
abzüglich 10% Hotelrabatt

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

Fernseh-, Musik- und Sprechanlagen



sind für moderne Hotels und Restaurants eine Notwendigkeit

RADIO-ISELI – in der ganzen Schweiz für vorzügliche Leistungen bekannt, – hat auf diesem Spezialgebiet grosse Erfahrungen. Wir bauen Anlagen – natürlich auch **Discotheken** – individuell nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen. Ob es sich um kleine oder komplizierte Probleme handelt; unsere Spezialisten lösen Ihre Aufgabe perfekt und technisch einwandfrei.

Unsere Anlagen sind wertbeständig, betriebssicher, zuverlässig und bestätigen die sprichwörtliche Qualität und den Komfort des Schweizer Hotel- und Gastgewerbes.

Beispiel eines eingebauten Schaltpultes mit Sprechverbindung und Musikübertragungen für jeden gewüschten Raum.

Verlangen Sie bitte unseren unverbindlichen Besuch oder Spezialprospekt. Wir beraten Sie gerne.

RADIO-ISELI A.G.

Spezialabteilung für Elektro-akustische Anlagen (ELA)

8001 Zürich Tel. (051) 27 44 33
4000 Basel Tel. (061) 25 00 52
6900 Lugano Tel. (091) 3 90 31

Internationale Flambier- und Tranchier-Schule

Einzigartigste Flambier- und Tranchier-Schule der Schweiz.
Kursbeginn: jeden Montag.
Stellenbüro

Inhaber R. Lingenhag,
Hönggerstrasse 80,
8037 Zürich,
Telefon (051) 44 18 12

Internationale
Bar-Schule
Speziell: Fernkurse.

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.

Dernier délais d'insertion: chaque vendredi matin à 11 heures!

Glaswaren und Porzellane in solider und geschmackvoller Ausführung für Hotels

BUCHECKER
LUZERN

BUCHECKER AG EXCELSIORWERK
6002 LUZERN