Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 78 (1969)
Heft: 18

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: 17.08.2025

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

Nr. 18 Bern, 1. Mai 1969

hotel revue

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
78. 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
78e année – Paraît tous les jeudis
Einzelnummer 90 Cts. le numéro

Wo bleibt die Olympische Idee?

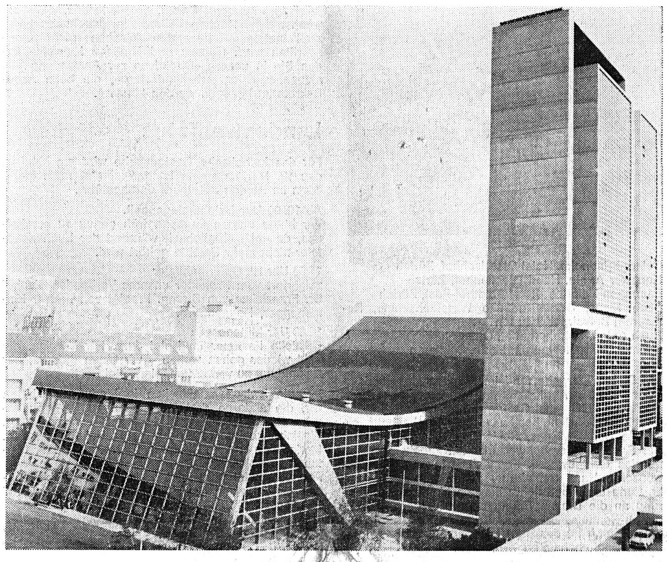
Im Kopf namhafter Persönlichkeiten, die mit dem Fremdenverkehr direkt oder indirekt in Verbindung stehen, spukt gegenwärtig der olympische Geist. Man will sich um die Durchführung der olympischen Winterspiele 1976 bewerben und weist darauf hin, welch unermesslich grosse Werbewirkung die Veranstaltung eines solchen sportlichen Grossanlasses mit sich bringt. Erinnert sei dabei vor allem an die zahlreichen Fernsehsendungen, Radioreportagen Zeitungsberichte, die den Namen des Ortes und unseres Landes in alle Welt verbreiten. Durch die Vergebung von Wettkämpfen an Orte wie Squaw-Valley, oder Portillio sind Wintersportzentren weltberühmt geworden, von denen man noch nie gehört hatte. Neben dem Austragungsort profitiert von dieser Werbung auch die Region und das ganze Land. Man denke nur an den zuletzt von Mexiko organisierten Grossanlass. Die Massenmedien orientierten uns nicht nur über die Wettkämpfe, sondern auch über Kultur, Geschichte und die sozialen Verhältnisse dieses lateinamerikanischen Landes.

Genauso würde während Wochen auch der Name eines schweizerischen Ortes zur Schlagzeile der Weltpresse avancieren. Jedermann könnte von unserem unerschöpflich grossen Reservoir an Wintersportmöglichkeiten und dem hohen Standard unserer Fremdenindustrie hören. Die Werbewirkung einer Olympiade kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden. Eine Olympiade dokumentiert in der Welt, mit welchen touristischen Attraktionen unser Land aufwarten kann. So wird Terrain für unsere Fremdenverkehrswerbung bereitet. Durch die Abhaltung der olympischen Spiele in der Schweiz würden ferner neue Märkte angesprochen, die von unserer bisherigen Werbung kaum erfasst werden konnten.

Die Organisation einer Olympiade erfordert aber auch die Erstellung aufwendiger Bauten, wie Sportanlagen, Unterkunftgelegenheiten für Sportler, Funktionäre, Journalisten, Zuschauer, gute Verkehrsverbindungen vom olympischen Dorf mit den einzelnen Wettkampfplätzen zum nächsten Bahnhof oder Flugplatz. Und hier haken nun die Angehörigen von Gemeinde oder Stadtbehörden ein: Beinahe in allen unseren grösseren Agglomerationen mangelt es an geeigneten Verkehrswegen, Kongresszentren, Ausstellungshallen und Wohnungsbauten. Diese Probleme wollen sie durch die Organisation einer Winterolympiade lösen. Denn es ist selbstverständlich, dass dort wo die Spiele stattfinden, der nationale und kantonale Strassenbau gefördert wird. Die Sporthallen könnten später in Kongresshallen umgebaut werden, aus dem olympischen Dorf entstünden Mietwohnungen und auch das Hotelangebot würde man, wo es noch nicht der Fall ist, den Ansprüchen unserer Zeit anpassen.

Nichts soll gegen die Absichten dieser Persönlichkeiten gesagt werden. Im Gegenteil, solche Initiativen zur Besserung der touristischen Infrastruktur sind nur zu begrüssen. Sie sollten jedoch nicht die einzige Triebfeder zur Veranstaltung olympischer Spiele sein. Eine Olympiade ist ein Fest der Jugend, wo Sportler gleichgültig welcher Nationalität, Hautfarbe und politischer Einstellung zur Festigung des Völkerfriedens Gelegenheit haben sollten, einander kennen zu lernen. Das ist die olympische Idee. Je besser sie verwirklicht werden kann, desto günstiger wird auch die Werbung für unser Land ausfallen. Grenoble war in dieser Hinsicht ein schlechtes Beispiel. Die Wettkämpfer fanden keine Gelegenheit, die Sportplätze anderer Disziplinen aufzusuchen und mit Angehörigen von anderen Sportarten Kontakt aufzunehmen. Entsprechend negativ fiel dann auch das Urteil der Sportler und Journalisten über die Spiele aus.

Darum sollte für unser Land nur der Ort kandidieren, der für die Veranstaltung einer Olympiade über die besten Voraussetzungen verfügt und die günstigsten Verhältnisse aufweist. Nur dieser Ort soll gut genug sein, für unser Land und unseren Fremdenverkehr werben zu dürfen. Es ist zu hoffen, dass unser olympisches Komitee in diesem Sinne seine Entscheidung treffen wird.



Biel – Schauplatz der diesjährigen Delegiertenversammlung des SHV (10./11. Juni). Hier befindet sich eines der modernsten Kongressgebäude unseres Landes.

La promotion du tourisme dans le monde intéresse-t-elle la Suisse?

Dans ce monde en fusion où chaque jour ne manque pas de nous servir, en même temps que le petit-déjeuner, sa ration de mauvaises nouvelles, il existe une escalade pacifique: celle des réalisations touristiques qui poussent comme des champignons du Dahomey au Bahamas en passant par l'Albanie et le Népal. S'il s'agit d'une escalade peu dangereuse, elle n'en cache pas moins une lutte acharnée, fruit d'une concurrence très marquée, au niveau des pays principalement.
La fréquentation des réunions d'agents de voyages et la lecture des grands magazines illustrés suffisent à nous convaincre. Cette compétition reste de bon augure, puisqu'elle agit en un véritable stimulant. Au prix, il est vrai, de nombreux millions d'hypothétiques budgets...

100 pays en lice

On pourrait avancer que sur la centaine de pays qui se targuent d'avoir une activité touristique, beaucoup sont appelés et peu sont élus. De nombreux pays neufs, en phase d'expansion, ont en tout cas misé sur l'industrie touristique pour élever leur standard de vie et même pour asseoir leur économie! Les mouvements touristiques qu'ils suscitent ne sont pour l'instant, souvent, qu'une appellation incontrôlable, faute de statistiques, de marketing et de bonne foi. Certains pays, pourtant, progressent à pas de loup; leur taux de progression, qui, en chiffres absolus, ne permettent toutefois pas une comparaison valable avec les pays touristiquement très développés, s'améliore d'année en année.
Les chiffres de l'année 1968 reflètent encore la position confortable du tourisme en Europe, qui représente plus de 60 % du tourisme mondial. Mais le ralentissement observé depuis 1967 dans l'accroissement du tourisme en Europe a été largement compensé par un plus rapide essor en Afrique, dans les Caraïbes, en Asie et dans le Pacifique.
L'UIOOT note, à ce sujet, que les pays qui s'étaient livrés à une dévaluation monétaire en novembre 1967 semblent avoir bénéficié de meilleurs résultats en 1968, en ce qui concerne surtout le nombre d'arrivées, que ceux qui ne les ont pas suivis dans cette voie.
Les arrivées des touristes internationaux enregistrées dans les différents pays du monde ont atteint le chiffre de 141 millions, soit une augmentation de 3 % par rapport à l'année précédente. On estime que les recettes correspondantes se sont élevées à 61 milliards de francs suisses.
Aussi se demande-t-on quelle audience accorder aux bruits qui font état d'efforts gigantesques accomplis sur tous les continents pour participer au grand festin touristique dont les menus allient l'économie à la finance, ne laissant quelquefois que les miettes pour son aspect social et culturel!

Pour information et incitation

Il n'est guère possible de mentionner les réalisations entreprises et les mesures prises dans le cadre du développement du tourisme dans toutes les régions du monde. Les autres rubriques de notre hebdomadaire en font, par ailleurs, largement état. Il est de plus certain que l'on ne pratique pas seulement le grand tourisme en Suisse ou en Europe, mais aussi outre-Atlantique, derrière le rideau de fer, dans le continent noir et au pays du Soleil-Levant.
Voici, pour information personnelle et pour incitation à la réflexion, quelques exemples d'actions de promotion touristique:
– La Roumanie se propose, d'ici 1975, d'ajouter 94 000 lits d'hôtels sur le littoral de la Mer Noire.
– Le Vénézuela a adopté un plan pour stimuler l'expansion de l'industrie hôtelière, en vertu duquel des crédits gouvernementaux à 6 % sont octroyés aux intéressés.
– L'Australie va collaborer avec d'autres nations du Pacifique et du Sud-Est asiatique pour mettre sur pied des programmes régionaux de promotion touristique.
– La Tunisie prévoit l'installation de 5000 lits par année dans ses différents centres (investissement annuel: 13 millions de dinars).
– La Trinité et Tobago investiront 22 millions de dollars en quatre ans dans le développement du tourisme, afin d'obtenir une diversification des structures de production.
– La Bulgarie offre une semaine de vacances gratuites aux touristes qui séjournent deux semaines dans le pays!
Il ne s'agit que de quelques exemples pris au hasard, mais ils sont légion. Tôt ou tard, pèseront-ils dans la balance du plus formidable marché du monde, le marché touristique?

L'offre se diversifie

Pour répondre affirmativement à cette question, il suffit de faire un rapide tour en arrière. Jadis, l'on n'a pas cru au succès du chemin de fer, de l'aviation, des sports d'hiver, du camping; l'on a qualifié de mode, de vogue passagère ou d'engouement éphémère, des traditions aujourd'hui solidement établies. Il en est de même des nouvelles formules touristiques avec lesquelles il faut désormais compter.
On peut aisément appliquer le même raisonnement pour les nouvelles régions touristiques qui, dans un avenir peut-être plus proche qu'on veut bien le penser, combattront à armes égales. Du moins seront-elles les favorites de la clientèle! Car l'offre diversifiée sera séduisante.
On ne peut en effet pas vivre éternellement sur des traditions, même si celles-ci sont héréditaires. La Suisse, qui combat en ligne avec de nombreux pays européens, se bat bien; sa force de persuasion (lire: sa propagande touristique) est remarquable. Mais elle doit accroître son équipement, varier ses propositions, adapter ses structures. C'est un travail forcément de longue haleine. L'essentiel est de ne pas se faire rattraper. D'ici un lustre ou un quart de siècle... J. S.

Aus dem Inhalt:

Gastronomie braucht Publizität
Folklore allein genügt nicht mehr – Gastronomische Fachpresse ist ungenügend – Zuviele Betriebe mit westeuropäischer Durchschnittsküche 3

Das Interview
Heute mit Dr. Max Ammann, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, Zürich 3

Conférence des présidents de section
Journées d'informations des 23/24 avril 1969, à Lausanne – Réservation électronique – Avenir de l'Ecole hôtelière 4/5

Balance touristique de la France
L'évolution depuis 1960 et les problèmes de l'austérité monétaire 6

Englische Kollegen gegen Welt-Hotelcomputer
Trotz der Vorteile glaubt man, dass möglicherweise dieses System für die Hotellerie nicht unbedingt rentabel zu sein braucht 7

Hotelumbauten – Rénovation d'hôtels
Beispiele von in jüngster Zeit vorgenommenen Umbauten als Anregung für eigene Renovationen 8/9

Les gens de l'hôtellerie
Quelques considérations sur le «milieu social» formé par les gens employés dans le secteur hôtelier 10

Aktuelle Kurznachrichten
Zürcher Fremdenverkehr im Februar – Tessiner Vorstoss für neue Alpenbahn – Kein Feuerteufel in Engelberg – Nouvelles romandes 11

Der Konsumentenbund zur Agrarpolitik
Vertreter plädieren für einen mit Hilfe staatlicher Massnahmen beschleunigten Verlauf des Strukturwandels 13

La Suisse à Amsterdam

L'Office national suisse du tourisme aux Pays-Bas nous apprend qu'une grande maison de mode d'Amsterdam a décoré une vingtaine de vitrines sous le thème des activités suisses. Chaque vitrine était réservée à un canton et présentait notamment le costume régional, des illustrations de paysages et de monuments, ainsi qu'un reflet des principales industries. Mode, artisanant et alimentation étaient également à l'honneur, ce qui permettait aux amateurs de shopping, comme à tous les passants de la «Venise du Nord» de se faire une idée très complète de notre pays. Cette sympathique présentation exprimait également le souci de tous les secteurs de notre économie de se réunir pour offrir une image plus expressive de la Suisse.

Unternehmerschulung SHV

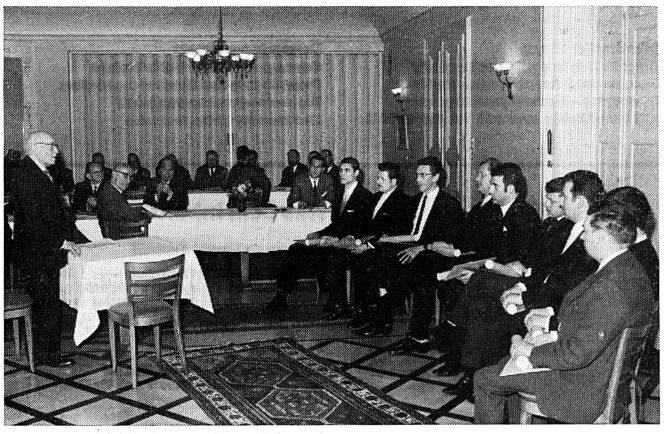
Am 29. April wurde in Bern der zweite Zyklus des Seminars SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration eröffnet. 48 junge Hoteliers aus der Schweiz und dem Ausland nehmen teil am dreiwöchigen Kurs «Personalführung» und werden in einer wohl ausgewogenen mixture aus Referaten, Gruppenarbeiten und Einzelarbeiten mit Problemen und Lösungsmöglichkeiten neuzeitlicher Personalführung im Gastgewerbe vertraut gemacht.

Generalversammlung Swissair

Anlässlich der ordentlichen Generalversammlung der Swissair vom 25. April in Zürich wurden folgende Beschlüsse gefasst: Das Aktienkapital wurde von rund 218 Millionen Franken auf rund 300 Millionen Franken erhöht; der Artikel 1 der Statuten wurde um einen Passus erweitert, der es der Swissair unter anderem erleichtern wird, sich in Zukunft vermehrt an gastgewerblichen Betrieben, also besonders an Hotels zu beteiligen. Bei dieser Gelegenheit wurde auch mitgeteilt, dass die Swissair das schweizerische Restaurant an der Weltausstellung in Osaka betreiben wird.

Notiz Bloc-notes

Neun weitere diplomierte Küchenchefs



(RF) Unter der Oberaufsicht des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, Unterabteilung für Berufsbildung, fand in der Gewerbeschule der Stadt Zürich und am 12. und 13. April 1969 in der Küche des Klubhauses der Schweizerischen Rückversicherungs-Gesellschaft in Zürich die 11. höhere Fachprüfung für Küchenchefs mit 12 Teilnehmern statt. In 14 Fächern wiesen sich die Kandidaten über die seit ihrem Lehrabschluss als Koch in der Praxis erworbenen und durch den Vorbereitungskurs vertieften, umfangreichen Kenntnisse in der Kochkunst und der Küchenleitung aus und stellten ihr Können unter Beweis. Das eidgenössische Diplom, das zur Führung des gesetzlich geschützten Titels «Diplomierter Küchenchef» berechtigt, konnte der Präsident der Prüfungskommission, G. Pfau, Zürich, folgenden erfolgreichen Kandidaten übergeben:

Brüllmann Ernst, Hotel Bahnhof, Rothrist
Dreier Karl, Hotel Linde, Kriens
Fürling Othmar, Restaurant Kasino Zürichhorn, Zürich
Geiser Friedhelm, Hotel Glärnischhof, Zürich
Hunziker Armin, Hotel Glockenhof, Zürich
Laarmann Heinrich, Hotel Stadthof-Post, Zürich
Pape Klaus, Schweizerische Wirtefachschule, Restaurant Belvoirpark, Zürich
Ruch Anton, Bahnhofbuffet, Olten
Schmid Hans, Restaurant Linde, Schlieren

Die Diplomübergabe fand im Rahmen einer kleinen Feier am 15. April 1969 in der Schweizerischen Fachschule für das Gastgewerbe «Belvoirpark» in Zürich statt. Den besten Gesamtdurchschnitt erreichte Schmid Hans, Restaurant Linde, Schlieren. Der Präsident der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Franz Frei, Luzern, beglückwünschte Hans Schmid zu seiner hervorragenden Leistung und überreichte ihm als bleibende Erinnerung an die Diplomprüfung eine gediegene Neuenburger-Pendule. Mit dieser 11. eidgenössischen Diplomprüfung ist der Bestand nunmehr auf 92 diplomierte Küchenchefs angewachsen.

Sitzung des Zentralvorstandes SHV in Lausanne

Vorgängig der Konferenz der Sektionspräsidenten vom 23./24. April 1969 traten die Mitglieder des Zentralvorstandes am Vormittag des 23. April in Lausanne zu einer Tagung zusammen. Im Mittelpunkt der Verhandlungen stand die Detailberatung über den Entwurf zu einer revidierten Preisordnung. Dem Entwurf wurde mit wenigen Aenderungen zugestimmt. Er wird in nächster Zeit den Sektionen zur Vernehmlassung zugestellt.
Der Zentralvorstand nahm sodann Kenntnis von den Massnahmen, die der Bundesrat am 26. März 1969 über den Abbau des Ausländerbestandes beschloss. Der weitere Abbau des Ausländerbestandes um 2 Prozent und die Herabsetzung des Jahreskontingents von Ausnahmebewilligungen von 9000 auf 7000 ist für die Hotellerie und für das Gastwirtschaftsgewerbe neuerlich ein harter Schlag, der sich vor allem auf die Hotels und Restaurants in den Städten auswirken wird. Der chronische Arbeitskräftemangel wird für die Hotellerie und für das Gastwirtschaftsgewerbe auf die Dauer untragbar. Der Zentralvorstand bedauerte es, dass alle Anstrengungen der gastgewerblichen Verbände, eine Sonderregelung zu erreichen, bis anhin gescheitert sind. Seiner Auffassung nach muss die Ausländerkontingentierung für die Hotellerie und für das Gastwirtschaftsgewerbe von Grund auf neu überprüft werden. Ferner erklärte sich der Zentralvorstand einverstanden mit dem Abschluss einer Zusammenarbeits-Vereinbarung zwischen den interessierten Verbänden in Deutschland und Frankreich und dem Schweizer Hotelier-Verein über das Hotelreservations-System, welche die Wahrung der Urheberrechte und die Kostenbeteiligung an der gemeinsamen Entwicklungsstudie zum Gegenstand hat.
Schliesslich wurden über verschiedene administrative und finanzielle Fragen Beschlüsse gefasst. In diesem Zusammenhang fanden die Jahresrechnungen 1968 der Stiftungen des Schweizer Hotelier-Vereins die Genehmigung des Zentralvorstandes.

ASCO teilt mit:

Für Unterhaltungsmusiker darf die wöchentliche Höchstarbeitszeit 46 Studen nicht übersteigen. Sie kann um höchstens vier Stunden verlängert werden, sofern innert zwei Wochen wenigstens ein ganzer Werktag freigegeben wird, vorausgesetzt, dass die wöchentliche Höchstarbeitszeit im Durchschnitt von zwei aufeinanderfolgenden Wochen nicht überschritten wird. (Diesen und ähnliche Hinweise finden Sie in unsern «Direktiven zur Anwendung des eidgenössischen Arbeitsgesetzes», die beim Asco-Sekretariat bezogen werden können).

Landeswallfahrt

Für das katholische Gastgewerbe wird am Montag, den 12. Mai 1969 eine Landeswallfahrt nach Maria Stein im Kanton Solothurn durchgeführt.

Ab 10.00 Uhr Beichtgelegenheit.
Wir bitten unsere Gruppen früh genug zu erscheinen, da nach Möglichkeit während der Eucharistiefeier nicht mehr Beichte gehört wird.

11.00 Uhr Hl. Opfermahlfeier
zelebriert vom Protektor unseres Verbandes Bischof Dr. Franziskus von Streng. Predigt von Pfarrer Emmenegger, Roggenburg.

12.30 Uhr Mittagessen
Offizielle Festfeier im Hotel Jura. Für Vereine, die bald wieder gehen wollen – wir bitten dies bei der Anmeldung zu vermerken – im Hotel Post.

Für die Zwischenmahlzeiten in Maria Stein bitten wir, die anderen drei Gaststätten zu berücksichtigen: Engel, Kreuz und Kaffeehalle (Alkoholfrei).
Wallfahrtskosten: Mittagessen und Unkosten: 10 Fr.
Maria Stein ist vom Birstal aus, von Aesch oder Laufen gut erreichbar.
Anmeldung ist unbedingt nötig und zwar bis spätestens 9. Mai an das Sekretariat der Horesa, 9107 Schwägalp. 071 / 58 15 48.

Zum 90. Geburtstag

Am 27. April kann Paul Odermatt, der Besitzer der Fürigen-Hotels am Vierwaldstättersee und des Hotels Belvédère in Wengen seinen 90. Geburtstag feiern. Der Jubilar erfreut sich bester Gesundheit und wir wünschen ihm noch manch sonniges Jahr.

Auskunftsdienst

Basler Reisebüro geschlossen, Inhaber der Betrügereien dringend verdächtigt.

Unter diesem Titel erschien am 23. April in der Basler Tagespresse eine Mitteilung, wonach auf Grund einer eingegangenen Strafanzeige und der ersten Ermittlungen das Basler Kriminalkommissariat sich veranlasst sah, den Inhaber des Reisebüros A. B. C. an der Rebgasse in Basel in Untersuchungshaft zu nehmen und den Geschäftsbetrieb zu schliessen. Das Resultat der ersten Erhebungen lässt den dringenden Verdacht aufkommen, dass der Angeschuldigte Betrügereien und Veruntreuungen in sehr grossem Umfang begangen hat. Ueber Einzelheiten kann, laut Meldung des KRIKO, zurzeit noch keine Auskunft erteilt werden.
Wir empfehlen den Mitgliedern, welche Forderungen an das Reisebüro A. B. C., Ob. Rebgasse 29 in Basel, zu stellen haben, Betreibung gegen dasselbe einzuleiten.

Agence de voyages bâloise fermée: Son exploitant est fortement soupçonné d'escroqueries

La presse quotidienne a publié sous ce titre, le 23 avril, un communiqué selon lequel, à la suite d'une plainte pénale et selon les premières constatations, la police criminelle bâloise s'était vue contrainte d'arrêter l'exploitant de l'agence de voyages A. B. C., à la Rebgasse à Bâle et de fermer l'agence. Les premiers résultats de l'enquête laissent fortement supposer que l'accusé a commis des escroqueries et des malversations sur une grande échelle. Aucun renseignement détaillé n'a encore été donné.
Nous recommandons à nos membres qui auraient des créances contre l'agence A. B. C., Ob. Rebgasse 29, à Bâle, d'intenter des poursuites contre celle-ci.

285 étudiants sont arrivés à l'Ecole hôtelière

Une centaine d'étudiants, les «nouveaux», ont été reçus individuellement par M. E. Gerber, directeur. Les autres reviennent pour poursuivre ou achever leurs études après avoir accompli leur stage pratique. L'Ecole ne disposant pas encore d'un auditoire assez vaste, ils ont été réunis à la salle paroissiale de St-Jean pour y recevoir les consignes du directeur; M. Gerber, entouré de son état-major, a informé les étudiants qu'ils seraient traités en adultes et qu'il attendait d'eux qu'ils se conduisent comme tels.
Si les sonneries marquant le début et la fin des cours ont été supprimées, si les notes de conduite et de ponctualité ont disparu des certificats, si certains allègements ont été consentis dans la tenue vestimentaire, cela ne signifie nullement qu'il doive en résulter un relâchement de la discipline et un abaissement de la qualité du travail. Bien au contraire: ce semestre d'été est placé sous le signe du savoir-vivre, de l'efficacité grâce à la technique du travail individuel et par groupe, éléments auxquels il sera voué une attention toute particulière.
Les mercredis après-midi seront consacrés aux sports et à l'information et un programme pour lequel il a été fait appel à des spécialistes en divers domaines (électronique, psychologie, personnalités du monde de l'hôtellerie et de la finance) a été mis sur pied.
Ces 285 étudiants se répartissent ainsi: 142 Suisses, 141 étrangers (24 nationalités), 207 jeunes gens, 76 jeunes filles, 15 fils ou filles de membres de la SSH.

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, die Vereinsmitglieder davon in Kenntnis zu setzen, dass unser Mitglied

Josef Brunner-Wick

Hotel Pfauen, St. Gallen

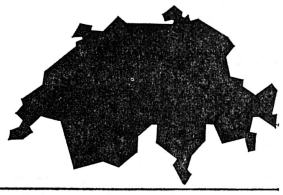
am 26. April 1969 nach kurzer Krankheit im 48. Altersjahr gestorben ist.
Wir versichern die Trauerfamilie unserer herzlichen Anteilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident
Ernst Scherz

Fleischpreise im Frühjahr 1969

	Westschweiz	Tessin	Wallis	Zentralschweiz	Graubünden oh. Engadin	Engadin	Mittelland	Ostschweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genf	Lausanne	Zürich
Bœuf														
Aloyau entier 1re qualité, avec filet (roastbeef et sulotte)	11.50	10.80/11.–	11./11.80	11.–/11.60	10.60/11.80	10.60/11.–	10.50/13.50	11.50/11.80	11.50/12.–	11.90/12.50	10.–/12.50	12.50/13.–	12.50	11.50/12.50
Roastbeef (faux-filet) avec charge 1re qualité	17.–	17.–	11.–/16.–	17.50/18.50	17.–/18.–	18.50	16.50/19.80	16.50/18.–	9.80	—	10.80/17.–	12.50/15.–	15.50/17.–	18.–/20.–
Filet, 1re qualité	20.–	23.–	22.–	25.–/27.–	22.–/26.–	22.50/24.–	22.–/23.–	22.–/23.–	20.–/25.–	22.–/24.–	20.–/24.–	19.50	20.–/22.–	22.–/26.–
Bœuf à bouillir, 1re qualité	7.20	8.20/9.–	6.–/6.90	8.–/10.50	9.–/12.–	8.80/11.20	7.60/10.–	10.–/13.–	7.40/8.20	7.20/10.–	7.–/10.–	5.80/6.–	6.50/7.50	7.80/12.50
Cuisse ou bœuf à rôtir, 1re qualité	7.90	9.80/11.50	5.–/8.50	8.50/13.80	10.20/14.–	8.20/14.50	11.90	8.60/12.50	9.40/10.50	10.60/12.–	8.–/12.40	8.80/9.50	12.50/14.70	8.50/13.50
Langue de bœuf salée	6.80	6.80/8.50	7.50/8.–	7.–/7.80	6.40/7.50	7.40	5.90/7.–	7.20/7.80	6.30/7.40	7.50/7.80	6.–/9.–	7.–/7.80	6.50/7.60	6.40/10.–
Veau														
Le veau entier ou en moitié	9.80	10.50/11.–	9.80	8.80/9.20	9.60/10.20	9.60/11.–	–	9.80	9.20/10.–	10.–	10.–/11.–	11.–	9.80	9.20/11.–
Carré, 1re qualité	12.50	12.50/16.–	12.50	11.–/12.80	12.–/12.60	12.80/13.40	11.70	11.20/11.60	12.–/13.–	11.80/12.–	12.50/13.–	13.50	12.–/14.70	11.–/13.–
Cuisseau, 1re qualité	12.80	10.80/12.–	11.50/13.50	11.–/12.60	11.40/13.–	12.10/13.40	11.–/12.–	11.20/12.80	12.–/12.50	11.80/12.–	11.80/12.80	13.–	12.50/13.–	11.–/12.80
Côtelettes, 1re qualité	14.50	16.–/17.–	14.50	14.50/15.40	14.–/17.–	16.50	11.50	12.–/13.–	11.50/15.–	10.60/12.–	13.–/14.–	13.50	12.–/15.–	12.–/13.50
Poitrine, 1re qualité	8.–	11.–	7.50/8.–	8.60/9.20	8.–/11.50	8.80/9.60	8.90	9.–/10.60	8.50/9.–	8.–/10.80	7.50/11.40	7.–/8.50	6.50/8.–	7.60/9.–
Foie de veau	19.–	18.–/23.–	18.–	18.–/19.–	18.–/19.–	18.–/19.–	19.–/19.50	17.–/21.–	18.–/20.–	19.90/22.50	20.–/22.–	15.–/19.–	19.80/20.–	18.–/24.–
Rognons de veau	15.–	15.–	15.–	15.–/17.50	14.–/16.–	15.50/16.–	16.–/17.–	12.50/16.50	10.–/14.–	14.50/16.–	13.–/18.–	11.–/14.50	12.–/18.20	13.–/17.–
Ris de veau	15.–	15.–/16.–	15.–	13.–/17.–	14./15.60	15.–/16.–	16.–/17.–	13.–/14.50	14.–/15.–	16.–/17.50	15.50/17.–	14.50/17.–	12.–/15.–	13.–/16.50
Porc														
Carré, 1re qualité	8.80	9.20/10.–	9.80	9.–/9.20	9.–/9.60	9.20/9.60	8.50/9.30	5.50/9.80	9.–/9.50	9.50/12.20	9.20/9.50	9.–/11.50	10.–	9.40/12.–
Lard maigre fumé	6.80	7.80/8.50	7.50	6.–/7.80	6.50/7.50	7.40/7.80	6.–/8.20	6.80/7.80	6.50/7.50	5.60/6.80	6.–/9.–	6.80/8.20	6.80/9.–	6.50/10.–
Jambon cuit	11.20	8.50/12.–	11.–/11.80	10.50/11.50	9.30/12.–	11.50/12.40	10.50/12.50	10.50/10.80	11.50	11.–/12.–	10.50/11.–	11.30/11.80	10.–/11.60	11.–/13.30
Mouton														
Carré, 1re qualité	14.–	10.–/12.–	14.–	13.80/14.–	9.30/13.–	9.80/11.40	6.90/14.–	12.–/13.50	11.20/14.60	8.–/14.–	8.–/12.–	12.50/13.50	12.–/15.50	10.70/16.–
Gigot, 1re qualité	10.50	10.50/12.–	10.–/10.50	10.–/10.50	9.30/12.50	9.80/12.–	6.90/14.–	10.50/12.50	11.–/12.–	9.–/11.–	8.50/13.–	9.50/10.50	10.50/12.–	9.80/10.50
Poitrine, 1re qualité	4.–	4.–/6.80	5.50	5.–/7.–	4.50/6.80	6.40/8.–	8.70	6.–	5.60/7.80	5.–	5.50/8.–	4.50/4.70	4.–/6.–	7.–
Mouton entier		7.60	8.50	8.40/9.50	4.80/8.60	8.80	–	8.–/8.20	9.–/9.30	–	5.50/8.50	12.50	4.80	8.50/8.70
Agneau entier	9.–	9.50	8.50	7.–/8.80	6.80/9.–	5.50/10.–	5.–/9.50	9.80	10.–/10.50	5.–/9.50	5.50/9.–	12.50	9.40	–
Charcuterie I a	9.–	9.–/11.–	8.50	7.50/11.70	7.50/10.20	7.–/11.–	7.60/8.–	9.–/10.50	8.–/11.50	8.50	8.50	8.–/9.50	8.20/9.–	9.20/10.50

Schweiz Suisse



Gastronomie braucht Publizität

Wer nach vielen Jahren der Abwesenheit wieder für einige Monate in der Schweiz weilt, trifft auf eine Reihe von Erscheinungen – bei weitem nicht nur erfreuliche, im Gegenteil. Hier sei ein Punkt herausgegriffen, der das schweizerische Gastgewerbe als Ganzes betrifft: die völlig fehlende Publizität der schweizerischen Gastronomie. Gewiss handelt es sich hier um eine Frage, die in erster Linie die reinen Gastwirtschaftsbetriebe und erst sekundär die Hotellerie betrifft. Auf der anderen Seite jedoch geht sie die Schweiz als Fremdenverkehrsland überhaupt an, und sie wird um so wichtiger werden, je schärfer der Wettbewerb sich zwischen den alten und den neuen Fremdenverkehrsländern entwickelt.

Es braucht nicht besonders betont zu werden, dass es heute nicht mehr genügt, auf den Leistungen früherer Jahrzehnte auszuruhen, auf Berge, Alpenglühen und Trachtenmeitschi zu vertrauen. Mit Folklore aus dem 19. Jahrhundert wird die Schweiz ihren touristischen Rang unter keinen Umständen bewahren.

Das Sonderproblem der gastronomischen Publizität fehlt jedem Besucher der Schweiz auf, der aus Frankreich, Italien oder Belgien einreist. Natürlich ist in der Schweiz die Werbung der Gastronomie recht gut ausgebaut, Hotels und Restaurants pflegen im allgemeinen einen durchaus modernen Werbestil. Dagegen fehlt es vollständig an jener gastronomischen Publizität im weiteren Sinne, die in Frankreich wohl die höchste Stufe der Perfektion erklommen hat, aber auch in Belgien und Italien über die ersten Ansätze hinausgelangt ist. Sieht man davon ab, dass die Schweiz ein zu kleines Absatzgebiet für eine gastronomische Fachpresse im engeren Sinne darstellt, so würde nichts verhindern, dass die Gastronomie in anderen Publikationen endlich den ihr gebührenden Platz einnimmt.

Dies ist jedoch nirgends der Fall, die Brachlandschaft zeigt sich in vollständiger Oede. Es bedeutet keine hinreichende Erklärung, dass in der Deutschen Bundesrepublik die Verhältnisse gleich im argen liegen; schliesslich war der gastronomische Ruf der Schweiz stets etwas besser als jener Deutschlands.

Um auf das französische Beispiel zu verweisen, sei einmal unterstrichen, dass ein Teil der politischen Wochenzeitungen, vor allem aber die Finanz- und Wirtschaftszeitungen und -Zeitschriften eine oft geradezu kulinarisch sachverständig redigierte gastronomische Spalte führen. Einzelne dieser Kolumnen erfreuen sich in der gastronomischen Fachwelt hohen Ansehens, weil die besprochenen Gaststätten keineswegs bloss über den grünen Klee gelobt werden, sondern die Verfasser mit Kritik nicht zurückhalten. Geradezu gefürchtet in dieser Beziehung sind die bissigen Hiebe, die das von der Gruppe Hersant herausgegebene «Auto-Journal» mit gezielter Schärfe zu verabreichen pflegt. Das «Auto-Journal» gibt übrigens alljährlich einen gastronomischen Führer heraus, der in erster Linie preiswerte Gaststätten enthält und mit den beiden massgeblichen Führern Michelin und Kléber-Colombes eine wertvolle Einheit bildet. Im allgemeinen sind diese gastronomischen Rubriken von absoluter Unabhängigkeit, und es nützt den Betriebsinhabern nicht viel, wenn sie zu den Inserenten der betreffenden Publikation zählen. Die Frage der direkten Werbung, die von solchen Kommentaren ausgeht, lässt sich natürlich schwer ermessen. Auf der anderen Seite weiss jedermann, der in Frankreich lebt, dass die gastronomischen Spalten der Presse am intensivsten studiert werden.

Vor allem aber wird auf diese Weise das gastronomische Bewusstsein eines beträchtlichen Teiles der öffentlichen Meinung wesentlich gehoben, die Geschmacksverfeinerung erfährt eine erhebliche Förderung, die zudem den Vorteil hat, keine zusätzlichen Werbemittel zu beanspruchen.

Allerdings setzt diese Form der gastronomischen Publizität einen gastronomischen Fach-Journalismus voraus, den es in der Schweiz und auch in der Deutschen Bundesrepublik nicht gibt. Wer sich mit diesen Problemen schriftstellerisch im deutschen Sprachgebiet befasst, tut es sehr oft noch aus dem Gesichtswinkel der Küche und der Kochkunst. Gewiss sind einige schriftstellerische Versuche unternommen worden, die gastronomischen Eigenarten und Spezialitäten durch ein besonderes Schrifttum zu popularisieren. Der Erfolg dieser an sich lobenswerten Bemühungen muss aber begreiflicherweise beschränkt bleiben, weil der Leser kaum erfährt, wo er sich bestimmte Spezialitäten zu Gemüte führen kann. Zwischen einer mehr kulinarisch orientierten Bearbeitung und dem praktischen Hinweis auf die Konsummöglichkeit klafft eine Lücke, die in Frankreich sowohl durch die Literatur wie durch die Presse zu einem wesentlichen Teil geschlossen wird.

Die Schwierigkeiten für die Schweiz liegen wahrscheinlich nicht so sehr in der Gewinnung eines Teiles der Presse für die Pflege einer gastronomischen Spalte als in der Heranbildung entsprechender publizistischer Kräfte.

In Frankreich gibt es eine Reihe von Organisationen der sich auf gastronomische Fragen spezialisierenden Publizisten; ihre hervorragendste Persönlichkeit war durch Jahrzehnte hindurch der vor einiger Zeit verstorbene Simon Arbellot. Ob in der Schweiz eine ähnliche Form zur Förderung der gastronomischen Publizität gefunden werden könnte, kann der Aussenstehende nur schwer beurteilen.

Dagegen steht es für jeden unvoreingenommenen Beobachter fest, dass hier ein Hohlraum besteht. Er wird vielleicht als solcher nicht direkt empfunden, weil der Schweizer an sich meint, was früher bestanden habe, brauche auch in der Gegenwart nicht eingeführt zu werden. Nur kommt man mit diesem Standpunkt nicht zu einer Konsolidierung der Gastronomie des Landes, deren Träger es in mancher Beziehung durchaus verdienen würden, der Oeffentlichkeit stärker bekanntgemacht zu werden. Vor allem wird auf diese Weise auch der natürliche Qualitätswettbewerb zwischen den einzelnen Betriebsinhabern kaum angeregt.

Gerade in dieser Beziehung fehlt es beim schweizerischen Gastgewerbe: es gibt zuviele Allround-Betriebe, die jene westeuropäische Durchschnittsküche anbieten, die so ziemlich überall gleich schmeckt, aber keine besondere Note aufweist.

Das Fehlen einer gastronomischen Publizität in dem beschriebenen Sinne trägt einiges dazu bei, die Verhältnisse noch stärker erstarren zu lassen, als es der Natur vieler schweizerischer Betriebsinhaber entspricht.

Die Verwirklichung einer verstärkten gastronomischen Publizität müsste zweifellos von den Fachorganisationen des Gastgewerbes in Verbindung mit einzelnen Presseorganen an die Hand genommen werden, wobei sich in erster Linie Kontakte zu Publikationen mit einer relativ hohen Mobilität der Leser aufdrängen. Die absolut sesshafte Bevölkerung, deren Anteil freilich rückläufig ist, bleibt für solche Darstellungen vorläufig noch weniger ansprechbar. Inwiefern in diesem Zusammenhang auch eine Zusammenarbeit mit den ernährungswirtschaftlichen Funktionsstufen der Hersteller und des Verteilungsapparates in Frage kommt, ist in diesem Augenblick nicht zu untersuchen. Sicher steht jedoch fest, dass sich die gastronomische Publizität der Schweiz in einem rudimentären, muffigen Zustand befindet, der nichts dazu beiträgt, den gastronomischen Ruf des Landes zu erneuern.

Es nützt nämlich dem schweizerischen Fremdenverkehr sehr wenig, wenn die ausländischen Touristen einreisen und nur etwas von Schweizer Schokolade wissen, bei ihrer Ausreise ihre gastronomischen Kenntnisse über das Aufenthaltsland jedoch um kein Quentchen erweitert haben.

Mit der Werbung für schweizerische Markenartikel aus dieser Warengruppe wird diese Lücke aber nicht geschlossen, zudem sucht diese die ausländischen Besucher des Landes auch gar nicht direkt anzusprechen.

In den nächsten zwei bis drei Jahrzehnten wird sich der selektive Geschmack der Verbraucher immer weiter verfeinern. Gastronomie wird im Tourismus aller Kategorien zunehmend wichtiger werden. Dies setzt auch in der Publizität eine wesentlich gezieltere Planung voraus, als sie im allgemeinen bis heute betrieben wurde.

Werner F. Koeng

Ostalpenbahn oder Ostalpen-Strassentunnel?

fb. Die Frage des Baues einer Ostalpenbahn ist bekanntlich immer noch ernster Gesprächsstoff in der Ostschweiz. Die Sektion Thurgau des TCS hatte sich an Regierungsrat W. Ballmoos (Frauenfeld), den Vorsitzenden des Ausschusses der Ostschweizer Kantone für Verkehrsfragen, gewandt mit dem Anliegen, die Kantone möchten für eine Ostalpenbahn nicht ausschliesslich die Bahnvariante studieren, sondern daneben auch die Möglichkeit eines Autotunnels, eventuell kombiniert Auto/Bahntunnel, oder als rollende Strasse prüfen. Der TCS Thurgau ging dabei von folgenden Ueberlegungen aus: Eine direkte Autoverbindung zwischen der Ostschweiz und Italien würde die Ostschweiz touristisch aufwerten und ihr wirtschaftlich grössere Vorteile bringen. Die Bahnvariante sei als Ableger von Zürich aus zu betrachten und käme grundsätzlich nur als Entlastung des Gotthards in Frage. Sie würde als ausschliessliche Bahnverbindung für den Kanton Thurgau keine wirtschaftliche Entwicklung bringen. Die finanzielle Belastung des Bundes durch einen direkten Autotunnel wäre zweifellos kleiner als durch eine Bahnvariante. Die Bauzeit für einen Autotunnel wäre kürzer und könnte noch in diesem Jahrhundert verwirklicht werden.

Die Nationalstrasse Nr. 3, 13 und die Talstrasse Nr. 13 bilden zurzeit ein ausgezeichnetes Zufahrnetz zu einem vermutlich im Kanton Graubünden liegenden Autotunnel, das in nächster Zeit noch ausgebaut wird. Das ausländische Strassennetz, vor allem der Ausbau der ausländischen Autobahnen, gewährleisten internationale Verbindungen und sichern die Nord-Süd-Verbindung. Der Binnengüterverkehr wikkelt sich zu 70 % auf der Strasse ab. Mit dem Fortschreiten des Nationalstrassennetzes würde diese Tendenz noch verstärkt. Somit würde ein Autotunnel den italienischen Märkten und Seehäfen entsprechend näher bringen. Für die Ostschweiz wäre dies wirtschaftlich von Vorteil. Gleichzeitig würden die Engpässe Bahn und Strasse in Chiasso entlastet. Führende Leute der SBB hätten sich schon verschiedentlich dahingehend geäussert, dass sie an einer Ostalpenbahn nicht interessiert seien. International gesehen würden über eine Ostalpenbahn zuwenige Kilometer auf dem schweizerischen Netz gefahren. Das bedeute eine Mindereinnahme der SBB gegenüber dem Gotthardtunnel. Die Umstellung der Bahnanlagen würde Millionenbeträge kosten, so dass eine Verwirklichung frühestens im nächsten Jahrhundert möglich wäre.

Die Initianten des TCS TG propagieren nicht einen reinen Autotunnel, obwohl sie sich freuen würden, wenn eine weitere direkte Autoverbindung mit dem Süden entstehen würde. Sie sind lediglich der Meinung, dass es richtig wäre, nebst der ausschliesslichen Bahnvariante auch die Autotunnel-Variante zu prüfen, um dann der vorteilhafteren, besseren und wirtschaftlich interessanteren Lösung den Vorzug zu geben.

Regierungsrat Ballmoos betonte in seiner Antwort, dass die Kantone den Bericht bzw. das Gutachten über die beiden Projekte Tödi-Greina und Splügen abwarten wollen und dass der Bund hiefür eine Kommission «Eisenbahntunnel durch die Alpen» eingesetzt habe. Im weiteren erklärte Regierungsrat Ballmoos, dass ja durch den San Bernardino eine Strassentunnel-Verbindung dem Betrieb übergeben wurde und damit eine Autovariante Nord-Süd besteht. Ein anderes Projekt, das heisst den Eisenbahntunnel durch einen Strassentunnel zu ersetzen oder das Bundesversprechen dadurch abzugelten, würde kaum durchdringen und auch nicht verstanden werden. Die Ostschweizer Kantone seien im jetzigen Stadium der Ostalpenbahnprojekte nicht bereit, ein Abwelchen von der bisher vertretenen Auffassung zu prüfen.

F. Bolt

Neues Hotel in Nesslau

Ein grosszügiges Hotelprojekt soll in Nesslau im Obertoggenburg verwirklicht werden. Es handelt sich um das neue Hotel «Sternen» mit 45 Betten und einem Restaurant mit etwa 60 Plätzen. Alle Zimmer werden mit Dusche und WC ausgerüstet und sind abseits der Strasse auf den Hotelpark und die nahe Thur ausgerichtet. Das Hotel wird sich besonders auch für Sportfischer eignen, welche als Hotelgäste von der Fischpacht in den Foreilengewässern der Thur profitieren können.

Courrier de Genève

L'heure du Tessin au Buffet de Cornavin

M. et Mme Jean Schild viennent d'organiser, au Buffet de la gare de Genève-Cornavin, une grande Quinzaine tessinoise, à la fois gastronomique et folklorique, qui a connu le plus vif succès. L'établissement avait été décoré de fruits, de fleurs, de panneaux photographiques et d'objets typiques de l'artisanat tessinois. Un petit orchestre bien sonnant, jouant des airs tessinois, avait été installé dans une barque de Gandria, que l'on avait fait venir tout exprès du Lac de Lugano, son transport ayant été effectué par la route. Les charcuteries, le risotto, la pollenta (avec le lapin), les fromages, les plats aux pâtes, ainsi que l'excellent Merlot rouge, obtenu à partir de ce plant originaire du Bordelais introduit en Suisse italienne au début de ce siècle, y furent tout particulièrement à l'honneur.

La Sardaigne rend visite à Genève

L'Office national italien du tourisme (ENIT) et sa représentation en Suisse ont récemment organisé, à Genève, dans les salons du Restaurant du parc des Eaux-Vives, une manifestation consacrée à la Sardaigne, qu'ils entendent faire mieux connaître du public helvétique et genevois. Deux excellents films furent projetés devant les représentants des agences de voyages, du tourisme, de la presse, sans oublier les autorités genevoises, afin de leur faire mieux connaître cette île et ses beautés. Un cocktail mit fin à cette agréable rencontre.

Les ailes tchèques à l'aéroport de Cointrin

Au cours d'une réception, offerte dans les salons de l'Hôtel Richemond, les représentants des Czechoslovak Airlines (CSA) ont annoncé la réouverture d'une liaison régulière aérienne Prague-Genève-Marseille, exploitée deux fois par semaine, soit le mardi et le jeudi, tant à l'aller qu'au retour. Très prochainement, les ailes commerciales tchèques vont installer une représentation permanente à Genève, comme c'est déjà le cas à Zurich, ville qui est reliée quotidiennement à Prague.

Semaine libanaise

Durant toute une semaine, le Liban vient d'être à l'honneur à l'Hôtel Intercontinental. Avec la collaboration du conseil national du tourisme libanais à Beyrouth, avec celle des Middle East Airlines et celle aussi du Phoenicia-Intercontinental installé dans la capitale libanaise, la direction du grand établissement genevois avait mis sur pied une série de manifestations tout à la fois gastronomiques, folkloriques, touristiques et artisanales. Un groupe de danseurs et de danseuses, des officiels du tourisme libanais et une dizaine de journalistes étaient venus spécialement de Beyrouth, pour suivre le déroulement de cette semaine, qui a été très réussie.

V.

Le tourisme et la consommation d'alcool

Nous lisons ce qui suit dans le bulletin de presse SAS du mois d'avril: La consommation d'alcool, par habitant, qui est supérieure à celle de beaucoup d'états étrangers, est assez souvent attribuée aussi au grand nombre d'hôtes et de touristes étrangers dans notre pays. Quant aux travailleurs étrangers, il sont compris dans la population résidente. Dans son étude magistrale sur la consommation de boissons alcooliques en Suisse de 1961 à 1965, M. F. Welti constate à propos de ce problème ce qui suit:

«Il va de soi que les hôtes et touristes étrangers ne sont pas compris dans la population résidente. Une modification de la statistique concernant la consommation d'alcool ne s'impose cependant pas pour cette raison. Premièrement, la consommation d'alcool des hôtes étrangers est compensée par une consommation tout aussi importante des Suisses faisant des voyages ou des vacances à l'étranger. Selon les enquêtes de l'Office statistique des Nations-Unies à New York, la durée globale des séjours de Suisses à l'étranger est à peu près égale au nombre total des nuitées des hôtes étrangers en Suisse, ce qui compense la consommation d'alcool de ces derniers. Deuxièmement, le nombre des jours de consommation passés par les hôtes étrangers en Suisse est insignifiant en comparaison du nombre des jours de consommation de la population résidente du pays.»

Das Interview:

Heute mit Dr. Max Ammann, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) Zürich

Hotel-Revue:

Herr Dr. Ammann, würden Sie uns bitte kurz die wichtigsten Aufgaben Ihrer Gesellschaft bekanntgeben?

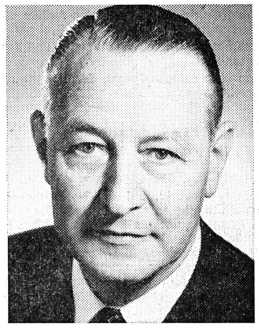
Die Hauptaufgabe der SGH besteht in der Förderung des Hotel- und Kurortskredits. Diese Förderung erfolgt durch die Verbürgung oder die Gewährung von Darlehen für die Erneuerung bestehender Hotels, die Erneuerung oder den Neubau von Personalunterkünften und Arbeitsstätten, die Erleichterung der Uebernahme von Hotels durch Nachwuchskräfte bei Kauf oder Erbgang, die Erneuerung von Heilbädern und privaten Erziehungsinstituten, dann aber auch für die Projektierung, Schaffung oder Erneuerung von Kurortseinrichtungen.

Hotel-Revue:

Welches sind die gesetzlichen Grundlagen für die Tätigkeit Ihrer Gesellschaft?

Ammann:

Für die Tätigkeit der SGH umschreiben das Bundesgesetz vom 1. Juli 1966 und die bundesrätliche Vollziehungsverordnung vom 23. Dezember 1966 die Möglichkeiten und Grenzen.



Unsere kreditfördernden Massnahmen sind beschränkt auf die sogenannten Fremdenverkehrsgebiete. Der Bund ist an der SGH sehr namhaft beteiligt:

- 10 Mio Fr. Anteilscheinkapital
- 47 Mio Fr. Darlehen
- Bürgschaftsgarantierung (gesamthaft limitiert auf 100 Mio Fr.)

Hotel-Revue:

Herr Dr. Ammann, wie man erfährt, haben verschiedene Fremdenverkehrsregionen ganz unterschiedlichen Gebrauch von den Krediten gemacht.

Ammann:

Im Jahre 1967 – dem ersten Geschäftsjahr der SGH – wurden für rund 9,6 Mio Franken Bürgschaften und Darlehen bewilligt; im Jahre 1968 waren es rund 10,9 Mio Franken. Etwas mehr wäre mir lieber gewesen.

Immerhin darf sich auch so der Effekt der Tätigkeit der SGH sehen lassen. Wir haben ausgerechnet, dass die Bürgschafts- und Darlehensbewilligungen, zusammen mit andern Konzessionen im Jahre 1967 rund 37 Mio Franken und im Jahre 1968 gar rund 50 Mio Franken an Erneuerungsvolumen ausgelöst haben bzw. noch auslösen werden.

Was nun die einzelnen Fremdenverkehrsregionen angeht, so ist in der Tat festzustellen, dass die Beanspruchung unterschiedlich ist. Von den rund 19 Mio Franken Bürgschaften und Darlehen, welche in den beiden Jahren 1967 und 1968 für Hotel- und Kurortserneuerungen (ohne Hotelkäufe) bewilligt wurden, betreffen rund 5,3 Mio Franken das Bündnerland, während auf das Gebiet der Zentralschweiz, auf das Berner Oberland und auf das Wallis je rund 3,3 bis 3,6 Mio Franken entfallen. Die übrige Westschweiz sowie die Ost/Nordostschweiz sind nur mit je etwa 1,7 bis 1,8 Mio Franken beteiligt.

Hotel-Revue:

In Kreisen des schweizerischen Fremdenverkehrs wird eine Finanzierungshilfe nur für Umbauten als unbefriedigend empfunden. Wie könnten nach Ihrer Ansicht neue Projekte, also Hotels- und Kurortseinrichtungen in die Kredithilfemassnahmen einbezogen werden?

Ammann:

Neue Kurortseinrichtungen können schon jetzt durch Bürgschaften oder Darlehen mitfinanziert werden.

Die Ausdehnung der Möglichkeit zur Verbürgung oder Gewährung von Darlehen für Hotelneubauten dagegen würde eine Gesetzesänderung voraussetzen. Persönlich könnte ich einen solchen Schritt nur begrüssen, weil das Ziel des Bundesgesetzes, nämlich die Erneuerung der schweizerischen Saisonhotellerie als Gesamtheit, nicht nur durch den Ausbau und die Modernisierung der bereits bestehenden Betriebe verwirklicht werden kann.

Ich bin überzeugt, dass die heutigen gesetzlichen Mittel für die Verbürgung oder Gewährung von Krediten selbst dann noch auf viele Jahre hinaus genügen würden, wenn man den Artikel 4 des Bundesgesetzes in der Weise ergänzen würde, dass man auch Hotelneubauten in Fremdenverkehrsgebieten in die Kreditförderungstätigkeit der SGH einbezöge, ist doch die bisherige Beanspruchung recht bescheiden geblieben.

Hotel-Revue:

Eine letzte Frage: Sind die schweizerischen Hoteliers Ihrer Meinung nach genügend «kredit-minded»? Oder werden die Möglichkeiten von Verbesserungen des Angebotes mit Hilfe von Krediten nur unzureichend erkannt?

Ammann:

Erkannt wird im allgemeinen schon, dass erneuert, dass modernisiert, dass investiert werden sollte, um das Angebot und die Konkurrenzsituation zu verbessern. Hunderte von Betriebsinhabern handelten auch dementsprechend: Sie setzten ihr Letztes ein, scheuten die Risiken nicht, zeigten sich in vernünftigen Grenzen «schuldenfreudig». Von Ausnahmen abgesehen, hatten sie es auch nicht zu bereuen.

In diesem Sinne allerdings glaube ich, dass noch viele Hoteliers nicht nur ungenügend «kredit-minded» sind, sondern ganz allgemein mehr Initiative, Mut und Entschlossenheit aufbringen sollten, um ihre Häuser umfassend zu erneuern.

Sektionspräsidenten-Konferenz
Conférence des présidents de section

Informationstagung am 23./24. April 1969 in Lausanne

Journées d'informations, 23/24 avril 1969 à Lausanne

Die Sektionspräsidentenkonferenz in Lausanne kann in der Rückschau als ein bedeutender Schritt auf dem Wege zur Gestaltung einer erfolgreichen Zukunft für die schweizerische Hotellerie angesehen werden. Während fast zwei Tagen waren 66 Vertreter von insgesamt 49 Sektionen, der Zentralvorstand, die Präsidenten der Kommissionen und die Präsidenten der Erfa-Gruppen in Lausanne, um sich über die wichtigsten Aktivitäten des Schweizer Hotelier-Vereins und die vorgesehenen Massnahmen orientieren zu lassen.

Wie in der Hotel-Revue Nr. 17 bereits veröffentlicht, standen vor allem folgende Traktanden auf der Tagesordnung:

- Die zukünftige Gestaltung der Hotelfachschule Lausanne
- Orientierung über den beabsichtigten Aufbau eines elektronischen Hotelreservations-Systems
- Die Jahresrechnungen 1968 des Vereins und der Hotelfachschule
- Diskussion über aktuelle Fragen der schweizerischen Hotellerie

Der SHV bereitet die Zukunft vor

In seiner Eröffnungsansprache wies Ernst Scherz, Zentralpräsident des SHV, auf die Notwendigkeit einer aktiven Mitwirkung an der Gestaltung der wirtschaftlichen Probleme unseres Landes hin. Mit Berechtigung brachte Ernst Scherz zum Ausdruck, dass der Schweizer Hotelier-Verein die Zeichen der Zeit und die Anforderungen der Zukunft zum grössten Teil schon vor mehreren Jahren erkannt und durch zukunftsweisende Massnahmen bereits zum Teil realisiert hat. Der Appell an die intensivere Mitarbeit der Sektionen an den Problemen, die der Berufsverband zu lösen hat, war unüberhörbar. Es ist zu hoffen, dass die eindrücklichen Demonstrationen der beiden Tage in Lausanne sämtlichen Mitgliedern bekannt werden, und dass Interesse und Bereitschaft zur Mitarbeit im ganzen Land zunehmen. Die Eröffnungsansprache von Ernst Scherz wurde übrigens in der Hotel-Revue Nr. 17 vom 2. April 1969 in extenso abgedruckt, weswegen wir an dieser Stelle auf weitere Ausführungen verzichten können.

Die neue Gestaltung der Hotelfachschule SHV in Lausanne

Die Teilnehmer der Sektionspräsidentenkonferenz erhielten Gelegenheit, in kleinen Gruppen die Hotelfachschule ausgiebig zu besichtigen. Der Blick hinter die Kulissen der Schule, die zwar einen ausgezeichnet gepflegten Eindruck macht, in ihrer technischen und organisatorischen Ausrüstung jedoch grosse Lücken aufweist, führte bereits zu einer ersten Schlussfolgerung: die Schule entspricht nicht mehr dem Stand der heutigen Zeit. Marcel Burri, Präsident der Fachschulkommission, wies denn auch in seiner Berichterstattung auf die dringende Notwendigkeit der Neuorganisation hin. Heinz Hotz, Präsident der Studiengruppe für die Neukonzeption der Hotelfachschule, konnte auf die bereits vorliegenden Ergebnisse der Tätigkeit dieser Studiengruppe wie auch auf die Vorschläge der Lehrer der Fachschule (action «Oeuf de Pâques») hinweisen, die sich – in Stichworten – wie folgt präsentieren:

- Die Schule muss die Bedürfnisse der schweizerischen Hotellerie, die zu 80 Prozent aus Klein- und Mittelbetrieben besteht, berücksichtigen
- Das Ausbildungsprogramm richtet sich hauptsächlich an Schweizer, aber auch qualifizierten Ausländern soll die Schule offen stehen
- Das Ausbildungsprogramm der Schule muss sich in das Ausbildungskonzept des Schweizer Hotelier-Vereins einfügen
- Die Schule will mittlere und leitende Kader ausbilden
- Die Zulassung zur Schule wird von ausreichender Qualifikation des Schülers abhängig gemacht, nicht von den finanziellen Möglichkeiten der Eltern
- Die praktische Ausbildung ist wichtig, jedoch nicht einziges Ziel des Programmes der Hotelfachschule.

Mit dem Dank an die Lehrer für die geleistete Arbeit übergab Heinz Hotz das Zepter an Erich Gerber, Direktor der Hotelfachschule, der während der im folgenden wiedergegebenen Ausführungen von den Lehrern P. Baraud und J. Froidevaux assistiert wurde.

Die Studie «Oeuf de Pâques»

Die Lehrer und der Direktor der Hotelfachschule haben ihre Osterferien geopfert und in einem einwöchigen Arbeitsseminar ihre Ideen zur Neugestaltung des Schulprogramms diskutiert und zu einer Studie «Oeuf de Pâques» zusammengestellt. Die Ergebnisse dieser Studie wurden der Studiengruppe für die Neukonzeption der Hotelfachschule Lausanne unterbreitet, und aus dieser gegenseitigen Befruchtung mit Ideen hat sich das neue Ausbildungskonzept der Hotelfachschule herauskristallisiert. Im folgenden werden nur die wichtigsten Charakteristika dieses Schulprogramms dargestellt, eine eingehende Orientierung in der Hotel-Revue ist für eine der nächsten Ausgaben vorgesehen.

Hauptmerkmale der Schule

Standort Lausanne, maximal 800 Schüler pro Jahr, In erster Linie für qualifizierte Schweizer bestimmt, mit möglichst freiem Zugang aus verschiedenen Vorbildungsrichtungen (Mittelschule, Lehrabschluss, Berufsmittelschüler usw.). Internationale Beteiligung bis maximal 45 Prozent. Zukunftsgerichtetes, marktorientiertes, weltoffenes Stoffprogramm. Modernste technische Ausrüstung und Methodik.

Stufenausbildung

Vorgesehen ist eine Stufenausbildung, die sich – nach dem Baukastenprinzip – nach Herkunft und Vorbildung der Schüler richten soll.

- Vorstufe (zu Programm B): Diese Ausbildungsstufe enthält als Stoffprogramm «Food and Beverage» (im wesentlichen Küche und Service) und bezweckt, die verschiedenen Ausbildungsniveaus der Schüler anzugleichen. Dauer: 2 mal 5 Monate.
- Mittelstufe (Programm B): Diese Ausbildungsstufe enthält das Stoffprogramm «Administration et gestion hôtelière», inklusive «hébergement et technique». Dieses Programm ist für das Gros der Schulabsolventen bestimmt und soll für die Hotellerie fähige Allround-Leute ausbilden. Das Schwergewicht der Ausbildung liegt auf den administrativen Departementen (Niveau «Hotelkaufmann»), jedoch kommen auch Küche und Service nicht zu kurz. Dauer der Mittelstufe: 2 mal 5 Monate. Abschluss mit Diplom. Der Absolvent dieses Programms soll später als Leiter eines administrativen Departements in einem grösseren Betrieb eingesetzt werden oder die Führung eines kleineren Betriebes übernehmen können.
- Oberstufe (Programm A): Aus der Mittelstufe werden nach charakterlichen und fachlichen Kriterien jene Kandidaten herausgesucht, die nach mehrjähriger Praxis (drei Jahre nach Abschluss des Programms B) die Ausbildung zum Vollhotelier absolvieren können. Dieser sogenannte Managementkurs dauert 3 bis 5 Monate und wird mit dem Ausweis als Diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV abgeschlossen.

Die Dauer der Ausbildung nach Programm B besteht also zusammengefasst aus:

- Einführungskurs «Food and Beverage» 2 mal 5 Monate = 10 Monate
- «Administration et gestion hôtelière» 2 mal 5 Monate = 10 Monate
- Stages
  Küche je nach Vorbildung mindestens 5 Monate
  Service je nach Vorbildung mindestens 2 Monate
  Administration je nach Vorbildung mindestens 7 Monate.
  Dauer Programm B total 3 Jahre (inkl. Stages)
  Das Programm A enthält: Praktische Arbeit (nach Programm B) mindestens 3 Jahre, Managementkurs zirka ½ Jahre.

Ein junger Schweizer, der mit 19 Jahren in die Hotelfachschule eintritt, kann also mit 25/26 Jahren zum diplomierten Hotelier promovieren.

So sehen in groben Zügen die wesentlichen Merkmale des vorgeschlagenen Ausbildungsprogramms aus. Die Feinheiten müssten natürlich noch angebracht werden.

Die Umfrage «Quo vadis»

In den letzten Monaten wurden insgesamt 5000 Fragebögen an Absolventen der Hotelfachschule Lausanne sowie an schweizerische Hoteliers versandt. Das Ergebnis dieser Umfrage wird in einer der nächsten Ausgaben detailliert publiziert.

Das elektronische Hotelreservations-System

Die Gründe, weshalb sich der SHV mit der Frage eines für die ganze Schweiz geltenden elektronischen Hotelreservations-Systems auseinandersetzt, wurden von H. D. Burkhalter wie folgt zusammengefasst:

- Konzentrationstendenzen auf dem internationalen Fremdenverkehrsmarkt. Dieser für die freie Hotellerie der Schweiz bedrohlichen Entwicklung glaubt der SHV entgegentreten zu können, indem er ihr im Sinne «Kooperation statt Konzentration» die überbetriebliche Zuammenarbeit zwischen den Mitgliedern entgegenstellt.
- Neue Formen des modernen Fremdenverkehrs: Die zukünftige Form der Hotelreservationen muss dieser Entwicklung Rechnung tragen und als Arbeitsinstrument ein Gerät zur Verfügung stellen, das rasch und präzis die Abfrage nach verfügbaren Hotelzimmern ermöglicht.
- Neues Absatzinstrument: Von einem zukünftigen elektronischen Hotelreservations-System erwartet der Schweizer Hotelier-Verein auch eine bessere Ausnützung der vorhandenen Kapazität, die Entlastung des Personals und Einsparungen aller Art.

Bestehende elektronische Hotelreservationssysteme

Die Idee einer mit Computern ausgerüsteten Zentrale, die innert Sekundenschnelle die freien verfügbaren Zimmer nachweisen kann, ist in den USA bereits mehrfach realisiert. Das Aufkommen immer mehr solcher elektronischer Reservations-Systeme birgt für die freie Hotellerie eine grosse Gefahr in sich: welchem System soll sich der Hotelier anschliessen? Der SHV und mit ihm die Hotelier-Verbände des umliegenden Auslandes sind überzeugt, dass ein auf unsere Bedürfnisse zugeschnittenes System den bereits bestehenden Reservations-Systemen die Möglichkeit bieten muss, sich ihm anzuschliessen, so dass für unsere Hotels Gäste aller elektronischen Reservations-Systeme buchen können.

Ein schweizerisches Hotelreservations-System

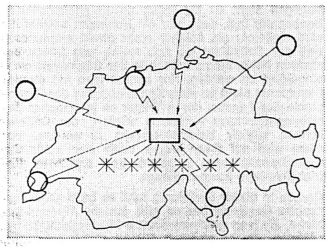
Auch wenn ein Reservations-System in erster Linie den ihm angeschlossenen Hotels zugute kommt, handelt es sich hier um ein Problem, das nicht allein vom Schweizer Hotelier-Verein getragen werden kann, da ihm hiefür weder die technischen noch die finanziellen Möglichkeiten gegeben sind. Vielmehr muss die Lösung in der Zusammenarbeit zusammen mit anderen Fremdenverkehrsträgern gefunden werden.

Im Prinzip besteht das Reservations-System aus drei Elementen: Anfrage- und Reservationsstellen, Reservationszentrale und angeschlossene Hotels. Die Projektgruppe, die mit der Ausarbeitung der Detailstudie betraut worden ist (Mitarbeiter des Schweizer Hotelier-Vereins und der IBM) hat nun abzuklären, wieviele Anfrage- und Reservationsstellen und wo diese einzurichten sind, mit wem zusammen eine derartige Reservationszentrale betrieben werden kann (Anschluss an bestehende Fremdanlagen, Servicebüro IBM, eventuell eigene Anlage), und wieviele Hotels in der Schweiz sich für die Beteiligung an einem solchen System interessieren. Die Skizze stellt nur schematisch den Aufbau eines derartigen Systems dar.

Ablauf einer Reservation

Vorgesehen ist der Ablauf einer Reservation wie folgt: Das Reisebüro teilt der Reservationsstelle telephonisch den Reservationswunsch mit, die Reservationsstelle gibt diesen Wunsch in ein spezielles Datenein- und -ausgabegerät ein, der Wunsch wird in die elektronische Datenverarbeitungsanlage der

Aufbau eines schweizerischen HRS



○ Anfrage- und Reservationsstellen (eigene Stellen/Zugriff von allen Reisebüros?)

□ Reservationszentrale

✱ Angeschlossene Hotels

Reservationszentrale übertragen und die Antwort erscheint umgehend auf dem Datenausgabengerät. Gleichzeitig wird der angeschlossene Hotelier mittels Telex über die erfolgte Reservation orientiert. Wichtig beim ganzen Vorgang ist, dass das System befähigt sein muss, bei Nichtverfügbarkeit des gewünschten Zimmers dem anfragenden Gast ein anderes anzubieten.

Auswirkungen für die Hotellerie

Welches sind die Konsequenzen für die beteiligten Hoteliers? Ganz gewiss lässt sich eine gewisse Standardisierung des Angebotes nicht umgehen. Weiter müssen die in das System eingegebenen Preise Festpreise sein, d. h. sie dürfen sich wohl unterteilen in Preise für Hochsaison und Zwischensaison, sollten jedoch keine Spanne umfassen, wie bis anhin. Von ganz besonderer Wichtigkeit ist die Disziplin der angeschlossenen Hoteliers. Das System kann nur so gut arbeiten wie die von den Hoteliers eingegebenen Daten. Erst die konsequente Mitteilung der verfügbaren Zimmer seitens der beteiligten Hoteliers stellt eine optimale Ausnützung des Systems sicher.

In jedem Fall darf eine elektronisch gebuchte Hotelreservation nicht teurer sein als eine Reservation, die mit den heute üblichen Verfahren zustande kommt. Man muss sich jedoch ganz klar vor Augen führen, dass die heutigen Reservationsverfahren mit Briefschreiben, Telephonieren, Telex usw. recht teuer sind und pro Reservation – bei Einrechnung der Lohnkosten – im Durchschnitt sicher 5 bis 7 Franken ausmachen dürften.

Fortführung der Arbeiten

Die Arbeiten der Projektgruppe SHV/IBM werden auf zwei Ebenen weitergeführt: Im Ausland werden die Anstrengungen der Schweiz, Frankreichs und Deutschlands koordiniert. Im Inland wird das Interesse der Hotellerie an einem solchen System abgeklärt und andererseits die technisch realisierbaren Möglichkeiten gesucht. Das Konzept dürfte im Verlaufe des kommenden Herbstes vorliegen.

Die laufende Orientierung der Mitglieder des SHV über den Stand der Arbeiten erfolgt über ständige Publikationen in der Hotel-Revue, durch einen eigenen Ausstellungsstand an der IGEHO und durch einen für die interessierten Hoteliers einzurichtenden Pressedienst.

Die Jahresrechnungen 1968 des Vereins und der Hotelfachschule

Georg Marugg, Präsident der Finanzkommission, erläuterte die detaillierten Rechnungen des Vereins und der Hotelfachschule, die der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 10./11. Juni 1969 in Biel zur Genehmigung vorgelegt werden. Zusammengefasst kann gesagt werden, dass die finanzielle Situation des Schweizer Hotelier-Vereins nun – dank einer äusserst wirtschaftlichen Geschäftsführung – als konsolidiert betrachtet werden kann. Die Aufgaben der verschiedenen Abteilungen erreichten in den meisten Fällen nicht die budgetierten Aufwendungen, während die Erlöse die budgetierten Erlöse übersteigen. Der auf diese Weise resultierende Ueberschuss konnte für wichtige zukünftige Vereinsaufgaben, wozu insbesondere das elektronische Hotelreservationssystem zu zählen ist, zurückgestellt werden.

Wo steht der SHV?

In seinen bemerkenswerten Ausführungen führte Dr. H. Bircher, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, den Anwesenden plastisch vor Augen, welche Gegenwarts- und Zukunftsprobleme sich dem SHV stellen und welche Massnahmen ergriffen wurden, um die Situation auf dem touristischen Markt positiv für die schweizerische Hotellerie zu beeinflussen.

Wo steht die schweizerische Hotellerie? Die schweizerische Hotellerie hat nur dann eine Zukunftschance, wenn sie ihre Aufgaben in einer veränderten Situation überdenkt und die geschäftspolitischen Ziele und Massnahmen neu formuliert. Notwendig sind:

- die positive Auseinandersetzung mit den modernen Formen des Tourismus, sowie das
- Erkennen der zukünftigen Bedürfnisse im Fremdenverkehr.

Wir dürfen nicht in Abwehr erstarren, sondern müssen aktiv positive Lösungen für die Gestaltung der Zukunft finden.

Was hat der SHV getan, um aktiv an der Gestaltung der Zukunft mitzuwirken?

Kooperation

In Bearbeitung ist eine Studie über die zukünftige Geschäftspolitik des Schweizer Hotelier-Vereins und somit auch der schweizerischen Hotellerie, die Ende des Jahres vorliegen wird. Es seien hier nur stichwortartig die wichtigsten Massnahmen des SHV angeführt, die zur aktiven Gestaltung der Zukunft beitragen.

- Eine neutrale Studiengruppe unter Vorsitz von Dr. A. Martin, Direktor des Eidgenössischen Amtes für Verkehr, prüft die Auswirkungen des organisierten Massentourismus auf die touristische Struktur unseres Landes. Der SHV war bei der Schaffung dieser Studiengruppe beteiligt und ist in ihr vertreten.
- Mit den wichtigsten Organisationen des Fremdenverkehrs, der Schweizerischen Verkehrszentrale, dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband, der SBB und den übrigen Transportanstalten und der PTT, der Swissair, der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit und anderen ist der SHV in ständigem engem Kontakt.
- Kooperation in allen Bereichen des Fremdenverkehrs wird vom SHV planmässig gefördert. Kooperation wird von der Geschäftsstelle in Bern insbesondere auch erwartet innerhalb der Sektionen des SHV.

Marketing und Verkauf

Die Schaffung eines elektronischen Hotel-Reservationssystems, worüber an anderer Stelle berichtet wird, ist die zurzeit wichtigste Massnahme zur Förderung des Verkaufs.

- Der SHV beteiligt sich an Marktforschungsaufträgen und führt selbst Marktforschung unter seinen Mitgliedern durch, um wichtige Informationen zur Förderung des sogenannten Marketing zu erhalten.
- Der SHV verwirklicht seine Anliegen in Verträgen mit dem Reisebüroverband und internationalen Organisationen (AIH, FUAVV).
- Die Lancierung in gesamtschweizerischen Aktionen, wie z. B. der «Saison für Senioren», macht den SHV zu einem aktiven Partner der bereits erwähnten schweizerischen touristischen Organisationen und Verkehrsträger.

Werbung und Public Relations

- Die Leitung der Hotel-Revue unternimmt alle Schritte, um die Aktualität und Aussagekraft dieses Sprachrohrs der schweizerischen Hotellerie zu erhöhen.
- Der Aufbau eines Pressedienstes des SHV soll durch Verbesserung der Berichterstattung über die Probleme von Hotellerie und Fremdenverkehr vermehrten Goodwill für unsere Branche in der Oeffentlichkeit schaffen.
- Die Kontakte zu Radio und Fernsehen wurden verbessert. Der SHV beteiligt sich z. B. ab Juni an der wöchentlichen Sendung Schweiz – Suisse – Svizzera.
- Mitglieder und Sektionen des SHV werden im Rahmen des Betriebswirtschaftlichen Beratungsdienstes in allen Marketing-Fragen beraten.
- Die Arbeitstagung SHV/Forschungsinstitut für Fremdenverkehr dient der breiten Information über aktuelle Fragen des Tourismus und der Hotellerie und wird von einer jährlichen steigenden Teilnehmerzahl besucht.

Personalfragen

Die Verengung des Arbeitsmarktes wirft für die schweizerische Hotellerie beinahe unlösbare Probleme auf.

- Der SHV bemüht sich, gemeinsam mit anderen gastgewerblichen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden die Arbeitsbedingungen in unserer Branche zu verbessern, um gegenüber den attraktiven Arbeitsbedingungen anderer Branchen bestehen zu können.
- Der SHV lässt keine Gelegenheit ungenutzt, um eine für das Gastgewerbe akzeptable Fremdarbeiterregelung zu erreichen.
- Auch die Stellenvermittlung des SHV leidet unter dem «ausgetrockneten» Arbeitsmarkt, versucht aber durch Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte (z. B. «Spanier-Aktion») neue Quellen zu erschliessen.

Berufliche Ausbildung

Das Konzept der beruflichen Ausbildung des SHV ist auf allen Stufen ab diesem Jahr verwirklicht.

- Es stehen fünf Schulhotels des SHV in Betrieb, es werden Kaderkurse durchgeführt, das Seminar

für Unternehmungsführung beginnt in dieser Woche mit dem zweiten Zyklus.

- Die Probleme der Hotelfachschule Lausanne werden dynamisch in Angriff genommen (siehe oben).
- In Verbindung mit wissenschaftlichen Instituten für Fremdenverkehr in Bern und St. Gallen werden vom SHV Themen für wissenschaftliche Arbeiten vergeben, um neue Lösungsmöglichkeiten zu finden.

Beratungsdienste

Der betriebswirtschaftliche und technische Beratungsdienst ist ein schlagkräftiges Instrument zur Hebung des wirtschaftlichen und technischen Niveaus unserer Betriebe. Die Nachfrage nach Beratung ist so gross, dass diese Dienste personell weiter ausgebaut werden müssen.

- Wichtiges Teilgebiet der Beratungsdienste ist die Grundlagenforschung, die eine zukunftsorientierte Beratung ermöglicht und gleichzeitig die Basis für die Unternehmerschulung darstellt.
- Die Gastro-Norm, an deren Entstehung der technische Beratungsdienst massgeblich beteiligt war, hat sich zu einem erfolgreichen Rationalisierungsfaktor für unsere Betriebe entwickelt.
- Die IGEHO 1969 in Basel (13. bis 19. November) wird vom SHV sehr gefördert, ist sie doch auch ein Instrument der Beratung.
- Die Betreuung der ERFA-Gruppen ist von Nutzen sowohl für die beteiligten Hotels wie für die Beratungsdienste als Anregung für neue Lösungen.
- Die Drucksachen- und Materialverwaltung ist ab Februar dem Betriebswirtschaftlichen Beratungsdienst angegliedert und wird umorganisiert. Vorübergehenden Schwierigkeiten sollte Nachsicht entgegengebracht werden. Bei dieser Gelegenheit werden auch Kalkulation und Sortiment überprüft und für die Mitglieder attraktiver gestaltet.

Administrative Dienste

Die Aktivität des SHV nach aussen erfordert einen vorzüglich spielenden rückwärtigen Dienst.

- Die Konsolidierung der Vereinsfinanzen wurde beim Traktandum «Jahresrechnungen» klar zum Ausdruck gebracht.
- Der Auskunftsdienst beschäftigt sich zu einem grossen Teil mit schlechtzahlenden Reisebüros. Mehr Vorsicht seitens der Hoteliers erscheint angebracht. In diesem Zusammenhang empfiehlt sich die Lektüre der Seite 2 «Notiz» der Hotel-Revue.
- Der neu konzipierte Hotelführer ist im In- und Ausland gut aufgenommen worden und nach wie vor wichtigstes Instrument des Verkaufs unserer Hotelbetten.
- Für derart qualifizierte Aufgaben, wie sie der SHV für seine Mitglieder ausführt, ist selbstverständlich ebenso qualifiziertes Personal notwendig. Ein Vergleich mit dem Jahre 1966 zeigt, dass der Personalbestand trotz vermehrter Aufgaben nur unwesentlich gewachsen ist.

Diese Ausführungen von Dr. H. Bircher wurden ergänzt durch Hinweise auf die parlamentarischen Vorstösse für die Schaffung eines Fremdenverkehrsartikels in der Bundesverfassung, die Kontakte zur parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr, auf die Neukonzipierung des Hotelkredits, auf die Schaffung einer Fachstelle für Hotelbau und den intensiveren Kontakt mit schweizerischen Banken im Hinblick auf Finanzierungsfragen in der Hotellerie. Das Gesetz des Handelns wurde vom SHV ergriffen; jeder einzelne Hotelier ist nun aufgerufen, seinerseits zur Gestaltung einer Zukunft beizutragen wie wir sie für uns alle wünschen.

Zusammenkunft der Obmänner der ERFA-Gruppen SHV

Die Sektionspräsidentenkonferenz hat den Anlass zu einer Veranstaltung besonderer Art gegeben, indem am Abend des 23. April die Obmänner der verschiedenen Erfahrungsaustauschgruppen erstmals unter Leitung von Dr. H. Bircher zu einer Sitzung zusammentraten. Zweck dieser Veranstaltung war die Herstellung offizieller Kontakte zwischen den ERFA-Gruppen und die Abklärung der Frage, ob nicht gewisse Aktionen dieser Gruppen koordiniert werden könnten.

Dr. H. Riesen gab zunächst einen Ueberblick über die Entwicklung der ERFA-Bewegung in der schweizerischen Hotellerie, die in diesem Jahr auf ein 25jähriges Bestehen zurückblicken kann. In den 10 ERFA-Gruppen des SHV sind heute 120 aufgeschlossene Hoteliers zusammengefasst. Die Zahl der Hoteliers, die ebenfalls in ERFA-Gruppen mitwirken möchten, ist gross. Da aber die bestehenden Gruppen nicht beliebig ausgeweitet werden sollten, sondern im Interesse des Wirkungseffektes und auch aus Vertrauensgründen relativ klein zu halten sind, bedarf es der Gründung neuer Gruppen. Dazu fehlen nun aber bei der als Auswertungs- und Koordinationsstelle funktionierenden Abteilung Betriebswirtschaftlicher Beratungsdienst momentan die personellen Voraussetzungen. Es ist jedoch der Wunsch der ERFA-Obmänner, dass dieser Dienst in die Lage versetzt werden soll, sich in ausreichendem Masse für die Pflege des ERFA-Gedankens zur Verfügung zu halten.

Die Kurzorientierungen der ERFA-Obmänner über die Aktionsprogramme ihrer Gruppen waren besonders eindrücklich. Sie liessen erkennen, in welch hohem Masse die ERFA-Bewegung eine wirksame Selbsthilfemassnahme darstellt, die den angeschlossenen Mitgliedern eine grosse Hilfe im beruflichen Existenzkampf bietet. Aber auch die zahllosen Pionierleistungen der ERFA-Gruppen zugunsten des Berufsverbandes und darüber hinaus zugunsten der ganzen Branche blieben nicht verborgen. Die gleiche Weitsicht, die zur Gründung der verschiedenen ERFA-Gruppen geführt hat, bewog die Obmänner nun auch zur Bejahung einer gewissen Koordination des Vorgehens vor allem auf dem Gebiet der eigenen beruflichen Weiterbildung und der betriebstechnischen und -wirtschaftlichen Information. Die stetig wachsenden betrieblichen Schwierigkeiten werden ohnehin in zunehmendem Masse nach kooperativen Lösungen rufen.

Conférence des présidents de section

La conférence des présidents de section qui s'est tenue la semaine dernière à la salle paroissiale de St-Jean-Cour à Lausanne a éveillé un vif intérêt si l'on en juge par la présence de 66 participants, représentant 49 sections, membres de commissions et présidents des groupes ERFA. Elle a montré également combien une information approfondie était nécessaire et combien il était judicieux de prévoir beaucoup de temps quant il s'agit de présenter et de discuter de vastes projets d'avenir.

Le point principal de la première journée était réservé à l'avenir de l'Ecole hôtelière et pour se mettre dans l'ambiance, les délégués eurent l'occasion de visiter à fond notre institution scolaire avant de savourer un succulent déjeuner préparé et servi par les élèves des cours de cuisine et de service sous la direction de leurs professeurs.

Allocution du président central

En ouvrant la séance, au début de l'après-midi, M. E. Scherz, président central, insista sur le fait qu'il fallait prévoir l'avenir avec soin car l'évolution est rapide. Se référant à des prévisions de Gaston Friedlander, éditeur de la revue mensuelle «Der Organisator», faites dans un article intitulé «Préparons-nous pour 1975», il déclara qu'il fallait s'attendre, ces prochaines années, à une lutte accrue dans le domaine des prix, à une aggravation de la pénurie de personnel, à une augmentation du pouvoir d'achat (qui aura de l'influence sur les industries de service) et à des concentrations nouvelles (qui modifieront la structure économique et donneront aux petites et moyennes entreprises la chance de combler les lacunes). Cette évolution entraînera fatalement une collaboration interentreprise toujours plus développée, une offre de prix et de prestations plus précise, des rationalisations, l'intervention de services de consultations et de relations publiques, des prospections et études du marché, ainsi que le perfectionnement continu du chef d'entreprise. La SSH est sur la bonne voie si l'on considère ce qu'elle a déjà réalisé.

Nous traiterons de manière plus détaillée et séparément les deux objets les plus importants de la séance, à savoir la réorganisation de l'enseignement à l'école hôtelière, condition même des projets de construction, et l'étude d'un système électronique de réservations d'hôtels.

Comptes et budgets

Disons simplement ici que les comptes et budgets, remarquablement présentés, furent analysés par M. G. Marugg, président de la commission des finances. Ils furent fort bien accueillis, car la situation financière de la SSH s'est consolidée, de sensibles économies ont été réalisées, les dépenses des départements sont en général correspondantes à celles budgetées et finalement le déficit prévu s'est transformé en un appréciable excédent de recettes.

Système électronique de réservation hôtelière

M. H. Burkhalter – chargé par les organes dirigeants de la SSH d'étudier la possibilité de mettre sur pied un système électronique de réservation hôtelière adapté à l'hôtellerie suisse ou de rattacher celle-ci à un système déjà existant, tout en sauvegardant l'indépendance de nos hôteliers – fit en collaboration de MM. Hertig et Rutsch, représentants de IBM, un remarquable exposé du résultat de ses recherches et une brillante démonstration du fonctionnement des ordinateurs.

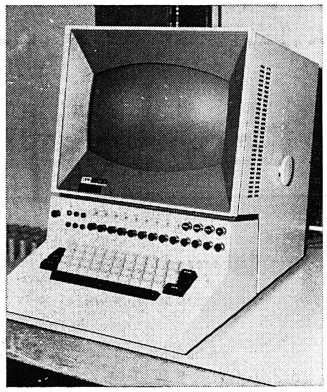
Après avoir montré, par un film, l'étendue du champ d'action et la multiplicité des possibilités de cette merveille de la technique moderne, M. Burkhalter rappela que l'on cherchait depuis longtemps le moyen de centraliser l'inventaire du potentiel des chambres disponibles d'un groupe d'hôtels, mais

Démonstration pratique: par télex, un ordinateur, à Sindelfingen (Allemagne) procède aux réservations et les confirme.

que seuls les progrès réalisés dans le traitement électronique des données, avaient permis le fonctionnement de systèmes de réservation et de connaître en quelques secondes le potentiel de chambres libres. Grâce à la collaboration interentreprise, les hôteliers pourront lutter contre les concentrations. La réservations hôtelière électronique s'imposera – à côté des moyens classiques de réservation – en raison du développement des moyens de transport et du trafic touristique, évolution qui entraînera de plus en plus une demande rapide de chambres d'hôtels.

Les avantages d'un système électronique de réservation

Il faut faire face à une évolution extrêmement rapide et mettre tout en œuvre pour utiliser le plus rationnellement possible le potentiel d'hébergement. Une chambre non louée constitue une perte sèche. Or, actuellement on ne sait souvent pas où s'adresser pour connaître le potentiel disponible et, en cas d'annulation de dernière heure, de départ prématuré, etc., il y a de nombreuses chambres libres qui ne peuvent être louées à bref délai avec les moyens de réservation actuels (téléphone, télex, correspondance, etc.), alors que, grâce à l'information électronique, on peut parer à cette lacune. En se développant, ce système permettra de décharger le personnel des opérations longues et coûteuses que nécessite actuellement une réservation et sera une aide précieuse pour la promotion de vente dans l'hôtellerie.



La Swissair mettra bientôt en fonction un appareil IBM enregistreur et émetteur de données qui permettrait de la même manière les réservations hôtelières.

Système national ou international

Il existe déjà de nombreux systèmes de réservations d'hôtel qui chercheront à attirer l'hôtellerie et il faut éviter qu'ils ne puissent faire pression sur nos hôtels, leur imposer des conditions intolérables et surtout éviter un éparpillement de l'information. L'hôtellerie allemande, française, anglaise et autrichienne s'intéressent à la question et, pour nous, le moment est venu de faire un choix, avec la collaboration d'IBM, spécialiste en la matière, sur la formule ou la coopération qui nous convient le mieux.

Déroulement d'une réservation

Supposons que l'on ait un poste central auquel toutes les données aient été communiquées. Il sera en communication avec les postes de réservation et les hôtels. L'inventaire des chambres peut être fait par l'hôtelier qui informe la centrale des disponibilités dans telle ou telle catégorie de chambre. Il peut faire varier son offre au fur et à mesure qu'il loue des chambres lui-même et conserve son indépendance. Ce système exige une présence constante mais est financièrement avantageux. Une autre possibilité est de confier tout ou une partie des chambres au système qui les gère automatiquement et informe l'hôtelier périodiquement ou de manière continue sur les réservations effectuées. Cette possibilité est naturellement plus onéreuse.

Quant au poste de réservation, il interrogera la centrale qui réservera telle ou telle chambre dans tel ou tel hôtel de telle ou telle région ou station en tenant compte de l'indication du prix et de durée du séjour. Elle répondra négativement s'il n'y a plus de chambres disponibles dans la catégorie, l'hôtel ou la station désirée et proposera des solutions de remplacement. Un tel système suppose une adaptation de l'offre sous forme de prix fixes pour une certaine période.

Démonstration et enquête

Grâce aux représentants d'IBM, une excellente démonstration pratique put être réalisée. Un simple télex permit de s'adresser à un ordinateur en Allemagne qui renseigne sur des possibilités de voyages forfaitaires. On lui demanda de réserver tant et tant de place pour tel ou tel voyage et les réponses vinrent instantanément (tant de places réservées pour le voyage X, plus de places pour le voyage Y, possibilité de remplacement, tel voyage n'existe pas, ceci à la suite d'une erreur de transmission, etc.) L'assemblée fut unanime à charger la SSH de mener ses études à chef et un questionnaire test fut remis aux participants qui doivent le remplir dans le plus bref délai. Un questionnaire semblable sera par la suite adressé à tous nos membres pour savoir ceux qui désirent profiter d'un tel système et choisir ainsi en connaissance de cause le système adéquat.

Le temps laissé à la discussion permit à de nombreux participants de poser des questions et de recevoir des réponses précises sur divers points.

L'Ecole hôtelière de demain

Après la visite de l'Ecole qui avait permis de se rendre compte de l'état des bâtiments, et de l'équipement, l'on comprit facilement les problèmes qui se posaient à la direction de l'Ecole et au groupe d'étude qui s'était penché sur la réorganisation du problème d'enseignement. Les idées qu'exposèrent tour à tour MM. Hotz, président du groupe d'étude, Gerber, directeur de l'Ecole, et les professeurs MM. Barraud et Froidevaux furent ainsi plus facilement accessibles à l'assistance.

La situation actuelle

Il y a des années que l'on se préoccupe de réformer le programme d'enseignements et plusieurs projets, ainsi que de nombreuses suggestions ont été faites. Une partie du corps enseignant s'est astreint pendant les vacances de Pâques à mettre sur pied un projet de base qui a été soumis au groupe d'étude spécial.

Pour juger le projet, le groupe est parti des points de vue suivants: L'Ecole est un problème qui concerne en premier lieu la SSH, car elle doit former des jeunes capables d'occuper des postes supérieurs ou de diriger de petites entreprises. Elle est destinée aux jeunes suisses, mais ne doit point perdre pour cela son caractère international. L'enseignement doit s'intégrer dans le concept général de la formation professionnelle de la SSH et l'accès de l'école doit être possible, aussi bien à des jeunes adultes ayant accompli un apprentissage de cuisine ou de service, qu'à des porteurs de diplômes commerciaux ou qu'à des personnes ayant fait des études supérieures.

Jusqu'à présent, la seule introduction prévue pour permettre une bonne compréhension des cours était représentée par les cours préparatoires linguistiques. Puis les étudiants commençaient par le cours de service de 5 mois (suivi de 5 mois de stage). Ils accomplissaient ensuite le cours de cuisine (puis 5 mois de stage) et enfin abordaient le cours d'administration (avec stage également). Ce n'est qu'après avoir suivi les trois cours et fait les stages, dont au moins deux en Suisse, que l'étudiant recevait son diplôme de l'Ecole hôtelière. Ce système est en vigueur depuis 25 ans, mais l'on a constaté que le cours de cuisine était trop court par rapport au cours de service et que, sur le plan d'administration, l'on n'avait pas le temps d'enseigner certaines branches pratiques devenues indispensables.

En outre les élèves qui n'avaient pas la même préparation de base avaient certaines difficultés à suivre des cours. C'était spécialement le cas de ceux qui avaient fait un apprentissage de cuisine ou de service et qui se trouvaient désemparer en abordant les cours d'administration. Il n'était pas question d'abandonner les cours de cuisine et de service qui sont indispensables et qui sont un élément d'attraction pour de nombreux étrangers, mais il convenait d'assouplir l'enseignement et d'offrir un enseignement sur mesure.

L'œuf de Pâques

Le programme élaboré par le corps enseignant – programme baptisé «œuf de Pâques» puisqu'il est le fruit de cogitations ayant eu lieu pendant les vacances de Pâques – prévoit dans ces grandes lignes ce qui suit. Nous laisserons de côté le nombre d'heures prévue pour chaque branche et cours – mais ces précisions montraient avec quel soin le programme avait été étudié – pour ne retenir que les points essentiels. Au lieu de trois cours de 5 mois, on envisage deux cours de 10 mois, avec stages correspondants. Les premiers 10 mois seront des cours dits de préparation permettant aux diplômés des écoles de commerce et autres d'assimiler la cuisine et le service et des notions d'administration qui pourraient leur faire défaut et aux apprentis cuisiniers et sommeliers, de suivre le cours de service ou de cuisine et de se préparer au cours d'administration. Un autre cours de même durée suivrait et serait consacré essentiellement à l'administration à la technique hôtelière et à l'hébergement. Ce cours aurait alors l'avantage d'être suivi par des étudiants ayant sur le plan hôtelier des formations de base quasi équivalentes.

L'édifice serait enfin couronner – après quelques années de pratique – par un cours de management correspondant au Séminaire pour chef d'entreprises de la SSH donné actuellement. Celui-ci resterait destiné aux hôteliers qui n'ont pas suivi les cours de notre école ou qui veulent se perfectionner. Ainsi, à part la formation de base qui resterait l'apanage des hôtels-écoles, la formation hôtelière pourrait avec le temps se centraliser à l'école de Lausanne.

L'enquête Quo vadis Ecolière

Pour que les dirigeants de l'Ecole hôtelière et le groupe d'études aient des points de repère l'on a procédé à une enquête, d'une part auprès d'hôteliers et d'anciens élèves sélectionnés et, d'autre part, auprès des étudiants de l'Ecole.

Ainsi est réalisée une des bases qui permettra d'étudier la rénovation ou la reconstruction de l'Ecole hôtelière car les projets de transformation de l'immeuble avaient toujours été ajournés, jusqu'à ce qu'une forme définitive doit donnée à l'enseignement. Des questions posées eurent naturellement trait à l'aspect financier du problème, mais l'on put répondre, de source autorisée, que les possibilités de financement existaient et que la solution du problème serait présentée lorsque l'on arriverait au stade de la réalisation.

Le président remercia sincèrement tout ceux qui ont œuvré à la mise sur pied de ce nouveau programme qui montre que rien ne sera négligé pour donner aux étudiants la meilleure formation pratique et théorique possible en tenant compte des dernières évolutions.

L'avenir de l'activité de la SSH

Revenant sur l'allocution prononcée par le président central, le Dr. H. Bircher montra que la SSH était parfaitement consciente des problèmes qui se poseraient ces prochaines années et qu'elle prend ses dispositions pour être en possession des principaux moyens pour faire face à la situation future. Les événements vont vite et il faut agir en conséquence. Ainsi le système électronique de réservation d'hôtels devrait pouvoir être en place d'ici deux ans, si l'on ne veut pas se faire supplanter.

La coopération à tous les degrés devrait permettre de lutter contre les concentrations qui se font remarquer sur le plan touristique également. De nouveaux pays, d'Europe de l'Est et en Afrique spécialement, s'ouvrent au tourisme et viennent chercher leur clientèle aux mêmes source que nous, c'est-à-dire dans les pays industriels d'Europe et d'Amérique. En revanche l'augmentation du pouvoir d'achat, l'extension des loisirs et le développement des moyens de transport – qui permettent d'envisager des vacances non seulement dans d'autres pays mais sur d'autres continents – sont des éléments favorables à condition que nous sachions adapter nos offres aux vœux et aux possibilités de la clientèle de demain. Pour cela il faut connaître l'évolution et trouver des solutions positives. La SSH s'en préoccupe en étroit contact avec les autres organisations touristiques suisses, en particulier avec la Fédération suisse du tourisme et l'Office national suisse du tourisme. La Fédération a fait un excellent travail en matière de planification et d'équipement des stations et l'exemple de Loèche-les-Bains montre à quoi l'on peut aboutir sur l'initiative et avec la collaboration des hôteliers. Sur notre initiative également une commission neutre présidée par M. A. Martin, directeur de l'Office fédéral des transports, s'est préoccupée de l'influence du tourisme de masse organisé sur les stations traditionnelles .

Avec la campagne «Le printemps des moins jeunes», la SSH a lancé une action qui pourra être répétée dans d'autres domaines et en collaboration avec des campagnes d'entreprises de transport, etc. Par ses journées d'études, par un service de presse, ainsi que par des contacts plus étroits avec la radio et la TV, la SSH s'efforcera de mieux faire connaître notre industrie au grand public.

La situation du marché du travail s'aggrave et les autorités ne veulent pas faire d'exception en notre faveur en ce qui concerne la main-d'œuvre étrangère. Cela aura des répercussions sur les salaires et il faut encore chercher à étendre nos prestations sociales. Heureusement que l'on peut opposer aux autorités l'effort énorme déployé par notre société sur le plan de la formation professionnelle. Nous continuerons nos campagnes de recrutement à l'étranger, mais un service de placement ne peut fournir que les employés qui sont inscrits chez lui.

Nos services de consultations économiques et techniques rendent de précieux services et ils collaboreront étroitement avec l'office de rationalisation et de construction d'hôtels à prix avantageux. A ce propos la politique de crédit hôtelier devrait être assouplie car les dispositions actuelles et les taux d'intérêt ne permettent guère de travailler rationnellement sur le plan commercial, surtout en ce qui concerne l'hôtellerie saisonnière. Pour cela nous avons besoin de la compréhension des autorités et il semble qu'un résultat ait été obtenu dans ce domaine, grâce au groupe parlementaire des transports et du tourisme.

Le directeur de la SSH termina son tour d'horizon en lançant un pressant appel aux présidents de section pour une collaboration active et soutenue avec les organes centraux.

Handel und Wirtschaft

Commerce et Economie

L'évolution de la balance touristique de la France

L'évolution depuis 1960

Une des conséquences indirectes des événements de mai et juin 1968 – conséquence d'autant plus ennuyeuse pour l'économiste et l'analyste qu'elle n'était pas prévisible – est le retard apporté dans l'établissement des statistiques officielles concernant la balance des paiements. On peut se demander si ce retard est dû uniquement à l'insuffisance des chiffres fournis depuis juillet 1968 par les entreprises et les banques ou également aux difficultés causées par les mouvements de capitaux provoqués par la grave crise de la livre sterling en automne 1967?

En attendant, le Conseil économique et social a publié un rapport intéressant analysant l'évolution des résultats bilatéraux de la balance des paiements touristiques depuis 1960 et jusqu'en 1966.

«Largement excédentaire en 1960 (1160 millions de francs), la balance touristique s'est, depuis, régulièrement détériorée pour enregistrer en 1965 un déficit de 140 millions de francs. L'année 1966 a été caractérisée par un retour à l'équilibre (+ 55 millions de francs) difficilement maintenu en 1967 (– 27 millions de francs).

Cette évolution est imputable à la progression rapide des dépenses des touristes français à l'étranger. Si entre 1960 et 1966, les recettes ont doublé et atteignent près de 5000 millions de francs en 1966, les dépenses ont presque quadruplé (4900 millions de francs).

Ce sont les **Etats-Unis** qui nous procurent les recettes les plus importantes (plus de 42 % des recettes touristiques de la France en 1966). Viennent ensuite la zone sterling (560 millions de francs en 1966), la Suisse et l'Allemagne (440 millions de francs chacun), l'Espagne et la Belgique (360 millions de francs chacun) et l'Italie (270 millions de francs). Ces sept pays totalisent plus de 90 % de nos recettes totales. Depuis 1960, les dépenses effectuées par les touristes espagnols et italiens en France ont triplé, celles des touristes allemands et belges ont doublé. En revanche, les dépenses des touristes américains, anglais et suisses augmentent peu.

Celles des touristes français se répartissent comme suit: en Espagne (1370 millions de francs en 1966, 7 fois plus qu'en 1960, soit 27 % du total), Italie (761 millions de francs, 2,5 fois plus qu'en 1960), Etats-Unis (726 millions de francs, soit 3 fois plus qu'en 1960), **Suisse** (681 millions de francs, soit 3 fois plus qu'en 1960); ces quatre pays représentent 70 % de nos dépenses totales; l'Allemagne (348 millions de francs), zone sterling (256 millions de francs), Belgique (222 millions de francs), Portugal (177 millions de francs, soit 9 fois plus qu'en 1960). Avec les Etats-Unis, les recettes nettes, en augmentation régulière depuis 1960, s'élèvent à près de 1400 millions de francs en 1960. L'excédent sur la zone sterling s'accroît lentement et atteint 300 millions de francs en 1966.

La balance avec la C.E.E. est déficitaire (200 millions de francs en 1966), le solde négatif sur l'Italie (– 212 millions de francs en 1960, – 480 millions de francs en 1966) n'étant pas compensé par les excédents enregistrés avec la Belgique (130 millions de francs en 1966), l'Allemagne (90 millions de francs) et les Pays-Bas (60 millions de francs).

Avec le reste de l'Europe continentale, le déficit est important et s'accroît rapidement (1390 millions de francs en 1966 contre 70 en 1960).»

Une austérité monétaire problématique

Pour 1968, la situation menace de se dérériorer tant pour la balance commerciale en général, que pour celle des paiements touristiques en particulier. Le petit excédent global de 1967 s'est transformé en déficit général chronique – le commerce extérieur ayant continué à se détériorer au cours des premiers mois de 1969. En outre, l'espoir de rattraper ou compenser ces pertes par des soldes actifs de la balance touristique s'est estompé depuis le rétablissement du contrôle des changes. Les premières estimations pour 1968 établissent que les dépenses des touristes français à l'étranger – qui avaient atteint 5,13 milliards de francs – n'ont pas diminué de manière sensible. D'autre part, les crises de 1968 ont provoqué une diminution des recettes qui s'étaient élevées pour leur part à 5 milliards de francs. Les pertes en devises subies par la France en 1968 se traduisent par une diminution des actifs de la banque de France d'au moins 15 milliards de francs. Elles se sont atténuées en 1969 et la France a pu rembourser une partie des crédits «Swaps» accordés en août et septembre dernier par le «Club des dix».

Pour le tourisme la situation déficitaire durera, à notre avis, tant que le réciprocité du tourisme international ne sera pas rétablie et que le «corset de fer» qui entrave la liberté du trafic avec l'étranger ne sera pas assoupli de façon durable.

Que doit penser – pour ne citer qu'un exemple – le frontalier alsacien qu'un régime draconien oblige de changer une partie de son salaire gagné en Suisse ou en Allemagne à un cours artificiellement bas, alors que l'on permet aux Suisses «vrais ou faux» qui vont jouer à Divonne ou à Evian de rentrer chez eux d'appréciaides gains en billets de banque français qu'ils s'empressent de convertir au premier guichet de change de Genève ou de Lausanne?

Pourquoi deux poids et deux mesures?

Que l'on nous comprenne bien. Il est absolument logique, que les responsables de l'exploitation des Casinos demandent et reçoivent des dérogations à l'austérité monétaire, afin de garder leur clientèle étrangère qui leur assure des recettes pendant la plus grande partie de l'année. Mais si les autorités françaises sont ainsi, bon gré, malgré, obligées de faire ces concessions à un libéralisme de conception «spéculative» qu'elles condamnent si souvent urbi et orbi, pourquoi ne concèdent-elles pas aux touristes et aux frontaliers qui se rendent dans les pays limitrophes, si non les mêmes dérogations, au moins fassent preuve d'un peu plus de «tolérance» en ce qui concerne l'exportation de billets de banque? Quant aux «gains» des clients de casino, il ne s'agit, bien sûr, que d'exceptions; car s'il en était autrement, toutes ces «banques» le long des frontières auraient depuis longtemps dû fermer leurs portes... Mais même si la stabilité du franc, si difficilement obtenue, n'est nullement menacée par les opérations de reconvertissement de ces gains en devises, est-ce là vraiment le meilleur moyen de «rétablir» dans la région frontalière la confiance, si durement ébranlée, dans la solidité de la monnaie française?

Walter Bing

L'OCDE et les restrictions de devises touristiques

Dans un de nos derniers numéros, nous avons signalé que, sur proposition de la Suisse, la commission pour le règlement des transactions invisibles de l'OCDE avait demandé à un groupe de travail d'étudier la question suivante: Les Etats-membres ne devraient-ils pas être tenus de se mettre d'accord avant de décider des restrictions de change de nature à entraver le tourisme international? Inutile de dire que cette question revêt, à l'heure actuelle un caractère urgent puisque la réduction des allocations de devises aux ressortissants français se rendant à l'étranger a porté atteinte à la liberté touristique.

Le rapport des experts, qui se sont immédiatement mis au travail, devrait être présenté au conseil de l'organisation jusqu'au 30 juin, donc avant le début des grandes vacances. Il essaiera d'élaborer, sinon des directives, du moins des recommandations aux Etats-membres dont le déséquilibre de la balance des paiements nécessite le maintien de restrictions monétaires dans le secteur des exportations invisibles. C'est notamment le cas pour la France et la Grande-Bretagne.

On se souvient qu'avant 1958 l'ancienne OECE jouait un rôle d'arbitre et était une autorité morale dont les recommandations avaient beaucoup de poids. Est-ce encore le cas aujourd'hui? Nous le croyons, bien que certains milieux estiment que des décisions supranationalistes paraissent bannies de l'organisation des 22. Notre opinion semble partagée par des personnalités fort bien placées au Château de la Muette qui espèrent qu'une décision du conseil serait de nature à atténuer ces régimes de contrôle et contribuerait à rendre moins arbitraire les mesures que des pays comme la France et la Grande-Bretagne pourraient être appelées à prendre dans le domaine délicat des restrictions de devises. Le tourisme européen tout entier et les relations entre l'Europe et l'Amérique en profiteraient.

Dans ces conditions, des pays tels que la Suisse et l'Allemagne occidentale, qui se trouvent dans une meilleure situation monétaire, seraient ainsi tant soit peu mis à l'abri de désagréables surprises qui, du jour au lendemain, perturbent leur tourisme. En outre, de telles mesures annulent le facteur réciprocité qui est un des éléments majeurs de la «chate de liberté» des transactions invisibles.

Une faible mais réjouissante lueur d'espoir se dessine à l'horizon touristique et hôtelier assombri depuis deux ans par les mesures que l'on sait. A bon entendeur salut!

Walter Bing

Neue Herabsetzung der Fremdarbeiterplafonds

wf. Durch den Bundesratsbeschluss vom 26. März 1969 ist eine weitere Reduktion der betrieblichen Fremdarbeiterplafonds verfügt worden. Die Abbauquote beträgt zwei Prozent des Ausgangsbestandes von 1965 und ist bis zum 30. November des laufenden Jahres zu realisieren. Damit kommen die zulässigen Ausländerplafonds in den Betrieben um 17 Prozent unter den Stand vom März 1965 zu liegen.

*

Von diesen Massnahmen werden die einzelnen Branchen und Betriebe nicht gleichermassen betroffen. Verschiedene Zweige und Betriebskategorien sind von der Abbaupflicht ausgenommen.

Dies betrifft die Land- und Forstwirtschaft, den Hausdienst, den Gesundheitsdienst, gewisse Sparten des Erziehungswesens u. a. m.

Hier gibt es überhaupt keine zahlenmässige Begrenzung der Fremdarbeiter. Die Konsequenz davon ist, dass die Fremdarbeiterzahl in den von der Abbaupflicht befreiten Branchen sogar gestiegen ist. Besonders deutlich zeigte sich dies im vergangenen Jahr.

Andere Gruppen unterstehen zwar der Plafonierung, nicht aber dem Abbauzwang, wie etwa das Gastgewerbe und die Kleinbetriebe.

Bisher waren Betriebe mit weniger als vier Jahresaufenthaltern von der Reduktion des Fremdarbeiterplafonds dispensiert. Entsprechend der neuen Abbauquote von zwei Prozent wären auch Betriebe mit drei Jahresaufenthaltern abbaupflichtig geworden. Der neue Bundesratsbeschluss nimmt nun aber diese ausdrücklich davon aus. Diese bewusste Schonung bringt es mit sich, dass die Reduktion des Fremdarbeiterbestandes wieder ausschliesslich denjenigen Betrieben auferlegt wird, die schon bisher abbauen mussten.

Die Massnahmen laufen praktisch darauf hinaus, dass die zur Senkung des Fremdarbeiterplafonds verpflichteten Betriebe und Branchen erst noch den Fremdarbeiterzuwachs in den nichtabbaupflichtigen Zweigen durch erhöhte Abbauleistungen zu kompensieren haben.

Wieviele erwerbstätige Ausländer in den einzelnen Branchen beschäftigt sind, ist nicht bekannt, und man weiss auch nichts Schlüssiges darüber, wie sich die entsprechenden Bestände in den letzten Jahren verändert haben. Ob die Zahl der Ausländer in einem Betrieb im vergangenen Jahr ab- oder zugenommen hat, spielte bei der Konzipierung der neuen Abbaumassnahmen überhaupt keine Rolle. Auf jede Rücksichtnahme in dieser Hinsicht wurde verzichtet.

Tatsächlich bestehen jedoch gute Anhaltspunkte dafür, dass die Hauptlast des Fremdarbeiterabbaus vom industriellen Bereich zu tragen ist, obgleich dieser nur gut einen Drittel aller kontrollpflichtigen Ausländer beschäftigt.

Insbesondere sind es die mittleren und grösseren Betriebe der Industrie, die betroffen werden, also Betriebe, die in der Regel eine überdurchschnittliche Produktivität ausweisen. Die «Schweizerische Arbeitgeber-Zeitung» (Nr. 15 vom 10. 4. 1969) wirft denn auch mit Recht die Frage auf, ob unsere Volkswirtschaft auf die Dauer die personelle Expansion des Dienstleistungsbereichs zu Lasten der industriellen Tätigkeit ohne Schaden für die volkswirtschaftliche Produktivität tragen könne und ob sich nicht eine Strukturverzerrung zwischen dem sekundären und dem tertiären Sektor mit explosivem Inflationspotential anbahne. Sie stellt dazu fest:

«Der anhaltende Arbeitskräftemangel sollte den personalintensiven und überaus personalexpansiven Dienstleistungssektor vermehrt veranlassen, personalsparende Rationalisierungsumstellungen durchzuführen, selbst wenn im Zuge dieser Rationalisierung Dienstleistungen standardisiert und automatisiert werden oder teilweise den Konsumenten überbunden werden müssen (Selbstbedienung usw.). Lange Zeit ist behauptet worden, im Dienstleistungssektor könne nichts oder nur wenig automatisiert werden und deshalb sei er zwangsläufig personalexpansiv. Viele Beispiele zeigen jedoch, dass in den meisten Sparten des Dienstleistungssektors ähnliche Massnahmen verwirklicht werden können, wie sie vom sekundären Sektor verlangt werden: Straffung und Bereinigung der Produktionsprogramme, Standardisierung der Produktion, Automatisierung usw.

In allen Bereichen des wirtschaftlichen und öffentlichen Lebens wird es mehr denn je oberstes Gebot sein, die knappen Arbeitskräfte sparsamer und rationeller einzusetzen. Dieser Verpflichtung kann sich niemand entziehen.»

Mit der Herabsetzung der betrieblichen Fremdarbeiterplafonds ist es bisher nicht gelungen, die Zahl der erwerbstätigen Ausländer zu stabilisieren. Falls der neu verfügte Abbau um zwei Prozent nicht zum Ziele führt, muss die bisherige Methode der linearen Plafondreduktionen aufgegeben und nach neuen Lösungen gesucht werden. Das jetzige System hat die Grenze des Tragbaren erreicht. Mit der immer weiteren Senkung der betrieblichen Plafonds wurden auch die Lasten des Fremdarbeiterabbaus immer einseitiger verteilt. Es geht aber auf die Dauer nicht an, Betriebe, die rationalisiert und ihren Arbeitskräftebestand aus diesem Grunde herabgesetzt haben, mit immer weiteren Restriktionen zu bestrafen, während andere Gruppen mit nicht geringen Fremdarbeiterbeständen entweder überhaupt keinen Beschränkungen unterworfen oder doch wenigstens vom Abbauzwang ausgenommen sind.

Für eine Stärkung der landwirtschaftlichen Marktstruktur

AP. Der Vorstand der Schweizerischen Vereinigung des privaten landwirtschaftlichen Handels befasste sich unter dem Vorsitz von Nationalrat R. Etter (Aarwangen) in seiner ordentlichen Frühjahrssitzung vor allem mit der Frage der landwirtschaftlichen Marktstruktur.

Er äusserte einmal mehr die Meinung, dass eine Konkurrenzierung des angestammten privaten landwirtschaftlichen Handels durch die Ausrichtung von Investitionskrediten an landwirtschaftliche Genossenschaften und deren Verbände und eine damit verbundene Wettbewerbsverzerrung nicht eintreten dürfe.

Aus diesem Grunde beschloss der Vorstand der Vereinigung, die Bundesbehörden rechtzeitig um die Einschaltung ihrer Organisation, deren Mitglieder rund die Hälfte der landwirtschaftlichen Hilfsstoffe vermitteln und landwirtschaftlichen Produkte verwerten, in das Vernehmlassungsverfahren anlässlich der Revision des Bundesgesetzes über Investitionskredite und Betriebshilfe in der Landwirtschaft zu bitten. Der Vorstand der Schweizerischen Vereinigung des privaten landwirtschaftlichen Handels beschloss ferner, das Studium der langfristigen landwirtschaftlichen Marktprobleme aufzunehmen und dessen Ergebnisse an einer schweizerischen Arbeitstagung vorzulegen. Schliesslich stimmte der Vorstand den Anträgen der Kommission, die seit längerer Zeit mit der Ueberprüfung der Absatzverhältnisse im Handel mit Pflanzenschutzmitteln betraut ist, zu.

ABC der Volkswirtschaft:

Hilfe für das Berggebiet

Der Berge Pracht haben unser Land weltbekannt gemacht; sie bilden den Magnet, der Jahr für Jahr Gäste aus Nah und Fern in grosser Zahl anzieht. Die Berge helfen mit, den Ruf der Schweiz als Kur- und Reiseland zu sichern. Im Berggebiet vor allem liegen die Zentren unseres Fremdenverkehrs. Die Touristik ist daher mit dem Schicksal der Bergbevölkerung eng verbunden, die ihrerseits auch wieder zum Teil abhängig ist vom Gastgewerbe. Leider ertönen immer wieder Klagen über Notlagen und Entvölkerung und fast dauernd wird vermehrte staatliche Hilfe für die Berggebiete verlangt. Die Lebens- und Existenzbedingungen sollen verbessert, eine Art Entwicklungshilfe geschaffen werden.

Zurzeit beschäftigt sich das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement mit zwei erheblich erklärten Motionen, die verlangen, dass vom Bund aus die Lage im Berggebiet eingehend zu untersuchen und dessen Förderung gesamtwirtschaftlich zu konzipieren sei.

Ueber diese Expertise liegen einige erste Ergebnisse vor.

Vorerst wird festgestellt, dass die Abwanderung der Bevölkerung kein spezifisches Problem der Berglage ist. Die Bevölkerungsbewegung verläuft in den Berg- und den Talgebieten ähnlich. Die «Landflucht» und «Verstädterung» erfassen vor allem die kleinen Gemeinden, wo immer sie auch gelegen seien. Von allen schweizerischen Gemeinden zählten im Jahre 1960 84 Prozent weniger als 2000 Einwohner; sie verzeichnen seit 1850 einen absoluten Bevölkerungsverlust von rund 10 Prozent. Das bedeutet, dass die ganze Bevölkerungszunahme seit 1850 auf jene 15 Prozent der Gemeinden entfiel, die mehr als 2000 Einwohner aufweisen. In den Gemeinden mit mehr als 2000 Einwohner wohnten im Jahre 1850 rund 32 Prozent der Gesamtbevölkerung; im Jahre 1960 aber waren es bereits 73 Prozent.

Fünf Sechstel der schweizerischen Gemeinden sind daher als «Entleerungsgebiete», Gegenden, wo die Abwanderung über die Zuwanderung hinausgeht. Dabei ist erst noch hervorzuheben, dass die Abwanderung in Berggemeinden kleiner ist als im Durchschnitt der Gemeinden der gleichen Grössenkategorie.

Die sogenannte Landflucht zerfällt in zwei Bewegungen: Einerseits in die den Auszug aus den ländlichen Gemeinden in die Städte und die Abwanderung der Erwerbstätigen aus der Land- und Forstwirtschaft. Da die Landwirtschaft immer weniger Beschäftigte erfordert, ohne dass die Gesamtproduktion abnähme, geht die Zahl der Arbeitsplätze immer mehr zurück und dies in einem Gebiet, wo schon von Natur aus eine geringe Bevölkerungsdichte besteht. Die Untersuchungen ergeben denn auch, dass die Entvölkerung – wie gesagt – nicht ein besonderes Problem der Berggemeinden, sondern ein allgemeines Problem der kleinen Gemeinden ist.

Es sind, wie weiter festgestellt wird, nicht einmal die höchstgelegenen Gemeinden mit den ungünstigsten landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen, die den geringsten Bevölkerungszuwachs aufweisen.

Es sind die Gemeinden, die zwischen 800 und 1200 Meter hoch liegen, welche die niedrigsten Zuwachsraten aufweisen.

Was kann getan werden, um der Abwanderung aus den kleinen Gemeinden Einhalt zu gebieten? Einmal wäre eine Erhöhung des Pro-Kopf-Einkommens in der Landwirtschaft, vor allem in Berggebieten anzustreben, wo die bäuerlichen Betriebe eine recht ungünstige Betriebsgrösse aufweisen. Aeussere Aufstockung, vermehrte Rationalisierungen könnten sicher zur Verbesserung der Einkommen beitragen.

Da aber auf Grund dieser Massnahmen Arbeitsplätze verloren gingen und Arbeitskräfte frei werden, würde sich die Abwanderung, sofern keine andern Arbeitsgelegenheiten geschaffen werden, noch verstärken.

Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Einkommen durch Nebenbeschäftigungen zu verbessern.

Hier kommt der Kombination zwischen Landwirtschaft und Fremdenverkehr eine wichtige Bedeutung zu.

Um mehr Arbeitsplätze zu schaffen, wird auch die Ansiedlung von Industrie- und Gewerbebetrieben angestrebt, was aber das Bestehen von genügenden – auch in der Leistungsfähigkeit – Reserven von Arbeitskräften bedingt.

Es zeigt sich aber auch, dass die kleinen Gemeinden vermehrt zusammenarbeiten müssen, denken wir nur an die Förderung der Sekundar- und Berufsschulen. Ganze Talschaften und Regionen müssen sich zusammenschliessen um wichtige Aufgaben gemeinsam zu lösen.

Es muss nun aber auch darauf hingewiesen werden, dass bereits viel getan wird zur Förderung und Stützung der Berggebiete. Im Jahre 1968 hat beispielsweise der Bund folgende Zuwendungen ausgerichtet: Betriebsbeiträge zur Verbesserung der Tierhaltung 11 Millionen Franken; Subventionen für die Anschaffung von Maschinen, die der Mechanisierung der Berglandwirtschaft dienen 4 Millionen Franken; Kostenbeiträge an Rindviehhalter (teilweise zum Ausgleich des Rückbehaltes bei der Milch) welche 43,5 Millionen Franken erforderten, wobei auch für Ziegen, Schafe, Zuchtschweine und Pferde Beiträge abgegeben werden, sofern ein Betrieb mindestens eine Rindergrosseinheit hält; die Familienzulagen an Bergbauern, sofern sie ein bestimmtes Einkommen nicht erreichten, machten weitere 18,8 Millionen Franken aus.

Diese vier Hilfeleistungen an Bergbauern machten somit für 1968 77,4 Millionen Franken aus. Es werden aber noch eidgenössische Beiträge zur Förderung der Tierzucht. des Viehabsatzes und für Meliorationen geleistet.

Zum Schluss darf betont werden, dass auch jede Förderung der Hotellerie im Berggebiet dazu beiträgt, günstigere Einkommensverhältnisse zu schaffen.

HS

Ausland Dans le monde

Englische Kollegen gegen Welt-Hotelcomputer

Aus London ist zu erfahren, dass die unmittelbar bevorstehende Verwirklichung eines Am-ex-Express-Reservationssystems im britischen Reisebürowesen den Hoteliers einiges Kopfzerbrechen macht. Wenngleich man die Vorteile einsieht, die sich international für die Reisegeschäfte und insbesondere die Fluglinien ergeben, so ist man sich doch auch bewusst, dass möglicherweise dieses System für die Hotellerie selbst nicht unbedingt rentabel zu sein braucht.

Auch die englische Rationalisierungskommission «Little Neddy», das «Economic Development Committee for Hotels and Catering» hat sich inzwischen mit dieser Problematik befasst und ist der Ansicht, dass ausserhalb Nordamerikas bisher das Vereinigte Königreich das einzige Land ist, wo die Struktur des Hotelgewerbes möglicherweise ein schnelles Datensystem bekommen wird. Das gilt zumindest für die internationalen Beziehungen.

Innerhalb des Vereinigten Königreichs selbst aber trachte das Hotelgewerbe mehr danach, interne Konditionen zu bekommen und dieser Gesichtspunkt wird als so schwerwiegend erachtet, dass die meisten Hoteliers die Notwendigkeit eines internationalen Reservierungssystems zur Zeit noch verneinen. Es wird in gleichem Zusammenhang von dem erwähnten Rationalisierungskomitee darauf hingewiesen, dass das Am-ex-Projekt doch wohl als sehr teuer angesehen werden muss. Viele Hotels im Vereinigten Königreich zahlen keine Kommission und haben auch keine Lust, dies in Zukunft zu tun. Hinzu komme ausserdem, dass Hotelbuchungen in England nur wenig durch Reiseagenturen vermittelt würden. Warum, so wird also gefragt, sollten Hoteliers plötzlich sich geneigt fühlen, eine Kommission für ein System zu zahlen, das nur begrenzte Vorteile bieten kann. Eine Teilnahme an dem internationalen Service-Programm könnte in sich schliessen, dass der Hotelier fünf Prozent Kommission an die Am-ex für Computerreservierungsvermittlung zahlt, ferner Kommission für Kreditkarten und schliesslich noch Kommission für Reisebüros. Ausserdem müsse man sich noch überlegen, ob die Anschaffung der Terminalapparate des Am-ex-Systems wirklich auch rentabel sind. Die Weiterleitung über die verschiedenen Kontrollpunkte in der Welt könne eine teure Sache werden und sei vielleicht von zweifelhaftem Wert für die Hoteliers im Lande überhaupt. Ein kommerzielles Unternehmen dieser Art könnte niemals so einladend für die britischen Hoteliers sein wie ein rein heimischer Computer-Service. Angesichts der Steuerlasten zudem erscheine es unwahrscheinlich, dass Hotels die Neigung zeigen würden, sich für ein internationales Buchungssystem zu interessieren.

Klar machen müsse man sich ja auch, dass die französische Regierung sich technologischen Machtpositionen, wie sie die Industrie der Vereinigten Staaten jetzt schon anstrebe, widersetzen würde. Die Franzosen hätten zudem bereits ein CITEL-Computer-System entwickelt, das ein allumfassendes europäisches Netz werden soll im Dienste der Transportnotwendigkeiten, der Hotelbedürfnisse und anderer Reisegesichtspunkte. Aehnlich dürfe es, meint man in England, auch in Deutschland und Holland aussehen, die zumindest eine nationale Basis zunächst für wichtiger halten.

Auf diesem Gesamthintergrund finden wir eine sehr bemerkenswerte publizistische Aeusserung: «Der unausgesprochene technische Krieg zwischen den Vereinigten Staaten und Europa kann kaum dem Am-ex-System den Start geben, den die Am-ex erwartet». (IP)

Fremdenverkehr der Bundesrepublik 1968: «nicht günstig»

Für die Fremdenverkehrswirtschaft war das Ergebnis 1968 – wie das Statistische Bundesamt lapidar feststellt – nicht günstig. So sind in den Betrieben des Beherbergungsgewerbes 1,4 Prozent weniger Uebernachtungen als 1967 gezählt worden; die Bettenausnutzung sank – bei um 2,4 Prozent gestiegenem Bettenangebot – um 1,4 Prozent auf 34,4 Prozent. Nur die Heilstätten und Sanatorien haben eine geringfügige Zunahme von 1 Prozent zu verzeichnen; die Bettenausnutzung ging aber dennoch zurück, da die Zahl der Betten mit 1,5 Prozent etwas stärker zugenommen hat. Die beträchtliche Steigerung der Fremdenübernachtungen in Privatquartieren, die hauptsächlich in den Seebädern angeboten werden, steht mit der beachtlichen Zunahme des Urlaubs-, Erholungs- und Ferienreiseverkehrs an der Nord- und Ostsee im Einklang.

Ausländerverkehr stagniert

Nach Herkunftsländern zeigt sich beim Ausländerverkehr eine unterschiedliche Entwicklung. 36 Prozent aller Ausländer kamen 1968 aus den Mitgliedsländern der EWG, 30 Prozent aus denen der EFTA. Belgier und Niederländer besuchten die BRD mehr (+ 5,6 Prozent bzw. + 8,3 Prozent als im Vorjahr), so dass der Verlust der Gäste aus Frankreich (– 5,6 Prozent) und aus Italien (– 4,5 Prozent) ausgeglichen werden konnte. Dagegen sind – mit Ausnahme der Schweiz (+ 0,8 Prozent) und Schweden (+ 1,1 Prozent) – alle anderen Länder der EFTA am Rückgang beteiligt. Bemerkenswert ist der Rückgang der Gäste aus den Vereinigten Staaten (– 3,6 Prozent). Absolut gesehen haben die USA-Gäste immer noch die Spitze, wenn auch ganz knapp vor den Niederländern. An den weiteren Stellen stehen die Franzosen, Engländer und mit etwas Abstand, Belgier, Dänen, Schweizer, Schweden und Oesterreicher.

Passivsaldo der Reiseverkehrsbilanz

Nach Angaben der Deutschen Bundesbank haben die Einnahmen aus dem internationalen Reiseverkehr gegenüber 1967 um 8,5 Prozent auf 3,6 Milliarden DM, die Ausgaben um 4 Prozent auf 6,3 Milliarden DM zugenommen, so dass das Passivsaldo von 2,7 Milliarden DM dem des Vorjahres entspricht. Die grössten Passivsaldi hat die BRD mit Oesterreich (– 1185 Millionen DM), Italien (– 915) und mit der Schweiz (– 462), während nur die USA ein beträchtlicheres aktives Saldo (+ 677 Millionen DM) bieten.

Hotelgruppen in Deutschland:

Hotelbaupsychose nach dem Vertrag zwischen Intercontinental und Lufthansa

Auf den ersten Blick mutet die Halle des Frankfurt Intercontinental wie ein grosser Durchgangsbahnhof an. Geräumig und elegant, aber nicht ausgesprochen dezent ausgestattet, bietet sie ein Bild vornehmer Geschäftigkeit und vermittelt rasch den Eindruck amerikanischer Hotelauffassung. Der erste Eindruck, der einigermassen stört und den die Hotelleitung selbst bedauert, verwischt sich aber sofort, wenn man die Räume kühler Zweckmässigkeit verlässt und einen Blick in die Speisezimmer, Bars, Weinstuben und Tagungsräume wirft. Nichts unterscheidet das «Interconti» jetzt mehr von anderen Hotels der ersten Garnitur und derselben Preislage – ausgenommen vielleicht die Grösse und – ohne allen Zweifel – das Image. Wer etwas sein will, steigt hier ab. Daher sind die Belegungszahlen erstaunlich hoch. Nicht weniger erstaunlich ist aber auch der «Lebensweg» dieses Hotelkonzerns, der es sich von Beginn an zur Aufgabe gemacht hat, überall dort auf der Welt zu bauen, wo die Unterbringungsmöglichkeiten für Reisende mit Geld nicht angemessen erscheinen. Intercontinental hat so in der Tat in mancher Hinsicht Pionierarbeit geleistet. Der Anfang geht auf das Jahr 1945 zurück, als die Regierung Roosevelt beschloss, die Wirtschaftshilfe für die lateinamerikanischen Länder zu verstärken. Das Fehlen adäquater Hotels in diesen Breitengraden entmutigte jedoch bald sowohl Geschäftsreisende als auch Touristen. Da schaltete sich die Pan American World Airways Inc. als führender «Luftransporteur» zwischen den USA und Lateinamerika ein. Obwohl die Untersuchungen der Pan Am grosse Hotelnöte in den südamerikanischen Ländern und damit exzellentes Neuland für rentable Investitionen zutage förderten, war zu jener Zeit keine US-Gesellschaft auf einen solchen Schritt vorbereitet. In New York beschloss man, selbst zu handeln. Pan Am sammelte rasch einen Stab von Hotelfachleuten um sich und gründete 1946 nach sorgfältiger Vorbereitung die Intercontinental Hotels Corporation, New York, als 100prozentige Tochtergesellschaft. Während der folgenden Jahre waren die Anstrengungen der jungen Gesellschaft ausschliesslich auf Lateinamerika und die Karibische See ausgerichtet; 1960 waren an diesen Plätzen schliesslich 11 Hotels der Gesellschaft in Betrieb.

Mit der Eröffnung des Hotels «Phoenicia Inter-Continental» in Beirut im Dezember 1961 wurde zum erstenmal «fremdgegangen». Heute besitzt die Gesellschaft Hotels auf allen Kontinenten. Die Gruppe erzielte 1968 in 52 Hotels einen Umsatz von 80 Mill. Dollar (320 Mill. DM). Darin eingeschlossen sind auch die verpachteten Betriebe, die besonders in Osteuropa nach dem Franchise-System geführt werden. Nach dem Franchising vergibt der Konzern Lizenzen an Betriebsgesellschaften oder fremde Hotels, wonach diese ein Intercontinental-Hotel betreiben dürfen. So ist beispielsweise seit dem 1. Januar 1969 das Berliner Bristol Kempinski von Hans König (Hotelbetriebs AG) mit 350 Zimmern Mitglied der Intercontinental-Kette.

Die Intercontinental-Gruppe zählt mit gegenwärtig 11 000 Gästezimmern zu den grössten Hotelorganisationen der Welt. Der Konzern umfasst geographisch vier Gebiete: Lateinamerika, Europa, Naher Osten und Afrika, Südpazifik und Ferner Osten. Geplant und im Bau sind gegenwärtig 11 Hotels mit zusammen fast 3000 Zimmern, von denen etwa 5 noch in diesem Jahr eröffnet werden sollen. Neben der Lufthansa und der BOAC arbeitet der Konzern mit anderen Luftverkehrsgesellschaften wie beispielsweise Swissair und Finnair zusammen. Das gegenwärtig grösste Hotel der Gruppe ist das 1953 eröffnete Hotel Tamanaco in Caracas mit 596 Zimmern.

In der Bundesrepublik aktiv geworden ist der Konzern 1963 mit dem Hotel Frankfurt Intercontinental (508 Zimmer) und 1965 mit dem Intercontinantal Hannover (285 Zimmer). Noch in diesem Monat eröffnet das Intercontinental Düsseldorf (316 Zimmer). Das nächste Objekt in Deutschland ist Hamburg (350 Zimmer). Geplant sind Hotels in Köln, Stuttgart und München, etwa in den gleichen Grössenordnungen, so dass Intercontinental eine Zimmerflucht von schliesslich 2500 Räumen mit rund 5000 Betten in der Bundesrepublik an den Markt bringt. Damit wäre am Ende der Planung Intercontinental ebenso stark wie der Steigenberger-Konzern, der gegenwärtig eine Kapazität von 3350 Betten in 15 Hotels anbietet und ebenfalls Erweiterungsabsichten hat. Die Investitionen von Intercontinental basieren auf einem Zimmerwert von 80 000 bis 90 000 DM, alles eingeschlossen. So dürften allein die deutschen Hotels der Gruppe bis jetzt etwa 100 Mill. DM an Investitionen erfordert haben.

Der Konzern arbeitet zu einem Drittel mit Eigenkapital und zu zwei Dritteln mit Fremdkapital. In den meisten Fällen besteht die Organisation eines Hotelbetriebes aus Eigentümergesellschaft und Betriebsgesellschaft. Die Eigentümergesellschaft, die die Bauträger bestimmt und an der die Intercontinental Hotels Corp. beteiligt ist, verpachtet das Hotel an eine nationale Betriebsgesellschaft, an der sie wiederum beteiligt sein kann, aber nicht muss. Die zukünftige Geschäftspolitik zielt auf eine paritätische Beteiligung mit den dem Buchungssystem angeschlossenen nationalen Luftverkehrsgesellschaften ab. Nach dem Im März 1968 mit der Lufthansa abgeschlossenen Vertrag ergibt sich bei den deutschen Projekten der Gruppe ein Richtsatz, wonach Intercontinental und Lufthansa möglichst zu je 25 v. H. am Kapital der Eigentümergesellschaft beteiligt sein sollen. Der Rest wird Interessenten, darunter eingesessenen Hoteliers, angeboten. In Frankfurt (Kapital 12 Mill. DM) sind Intercontinental mit 30 v. H. und die Lufthansa mit 20 v. H. beteiligt; in Düsseldorf (Kapital 10 Mill. DM) beide zu je 25 v. H. und in Hamburg (Kapital 16 Mill. DM) zu je 20 v. H., während 20 v. H. im Besitz von sieben führenden Hamburger Hoteliers sind.

(Werner Spiegel, in Stuttgarter Zeitung, Nr. 56)

5 Prozent mehr Ausländerübernachtungen

dzf – Nach Mitteilung des Statistischen Bundesamtes sind im Januar 1969 in Beherbergungsbetrieben und Privatquartieren der 2780 Berichtsgemeinden im Bundesgebiet rund 7,2 Millionen Fremdenübernachtungen, davon 6,6 Millionen von Inlandsgästen und 580 000 von ausländischen Besuchern, gezählt worden. Gegenüber Januar 1968 bedeutet das eine Zunahme von 7 bzw. 5 %. Besonders hohe Zuwachsraten waren in Bayern und Hamburg mit jeweils + 12 % und in Schleswig-Holstein und Hessen mit einer Steigerung von 10% zu verzeichnen.

Deutsche Bundesbahn propagiert Reisen in die Schweiz

Die Deutsche Bundesbahn überschreibt ihre neuen Reisetips beim Sprung über die Grenze mit «Willkommen in Europas Zaubergarten» und wirbt damit speziell für die Schweiz, die mit allen internationalen Routen verbunden ist. Im Bundesgebiet gibt es allein zwei direkte TEE-Verbindungen, den «Rheingold» und «Helvetia». Neu hinzu kommt ab Sommerfahrplan der TEE «Roland», der auf seinem Lauf von Bremen nach Mailand auch die Schweiz durchquert. Eine Reihe anderer Züge mit berühmten Namen bringen Touristen und Kaufleute in die Schweiz, der «Metropolitana», der «Rheinblitz», der Hispania-Express, der Loreley-Express, ferner der Riviera-Express, der Italia-Express, der Holland–Italien -Express, der Gotthard-Express, der «Isar-Rhône» und «Bavaria» und schliesslich der «Komet», der als ein Zug der vollendeten Bequemlichkeit nur Schlaf-, Liege- und Autotransportwagen führt.

Die Verkaufsagenturen der Deutschen Bundesbahn, zum Beispiel die DER-Reisebüros, die Verkaufsstellen in den Bahnhöfen Düsseldorf Hbf, Hamburg Hbf, und Köln Hbf geben die stark ermässigten schweizerischen Ferienbillets ab. Sie können für fast alle öffentlichen Schweizer Verkehrsmittel ausgestellt werden und gelten einen Monat. Man kann sie um je dreimal zehn Tage verlängern; im übrigen ist es möglich, damit in der Schweiz bis zu fünf Einzelfahrscheine mit fast 50 Prozent Ermässigung nachzulösen. E. .S

Un hôtel Sheraton à Stockholm

En collaboration avec la compagnie de navigation aérienne Scandinavian Airlines System, la société américaine Sheraton vient d'entreprendre la construction, non loin de l'Hôtel de Ville et de la gare centrale de Stockholm, d'un hôtel de neuf étages, abritant un total de quatre cent-quatre-vingts chambres, dont le coût, équipement compris, est devisé à soixante-cinq millions de couronnes, soit environ cinquante-six millions de francs suisses. Cet établissement, dont l'achèvement est prévu pour l'an prochain déjà, abritera également quatre halls d'entrée, plusieurs restaurants et bars, des boutiques, des salles de conférences, une salle de banquet de trois cents places, ainsi qu'un garage. Sheraton exploitera seul cet établissement, qui sera le cent-soixante et unième que la chaîne possède dans le monde, mais le premier qu'elle exploitera en Scandinavie. V.

Séminaire de gestion hôtelière en Iran

L'organisme national du tourisme de l'Iran a organisé en janvier 1969 un séminaire sur la gestion hôtelière. Environ 80 directeurs d'hôtels ont pris part à ce séminaire qui a adopté une résolution recommandant la création des éccles hôtelières dans les villes de province de l'Iran.

Le tourisme aérien du type «charter» ?

«En principe, nous déplorons énergiquement toute mesure qui porterait atteinte à la liberté de voyage entre nos deux pays», ainsi s'est exprimé M. Bob Waller, vice-président de l'Association of British Travel Agents (ABTA), tout en critiquant les nouvelles officieuses parvenues d'Athènes, selon lesquelles le Gouvernement grec aurait décrété des mesures préjudiciables pour les agences de voyages utilisant des services «charter».

«Nous sommes alarmés et troublés» déclara M. Waller qui précisait encore que les autorités grecques auraient émis un décret qui entend avantager les services aériens réguliers du pays, soit l'Olympic Airways, aux dépens des entreprises de services et de voyages «charter». Les milieux touristiques grecs de Londres n'étaient pas en mesure, à la fin du mois dernier, de fournir le texte de ce décret; toutefois, d'après certaines sources autorisées, il semble que ce décret concerne les services aériens reliant l'Amérique du Nord, la Grande-Bretagne, l'Europe continentale à la Grèce. Dans le cas de l'Europe et la Grande-Bretagne, le nombre des passagers transportés par avions-charters ne devrait pas dépasser le 20 pour cent du total des passagers transportés par les services réguliers de l'Olympic Airways.

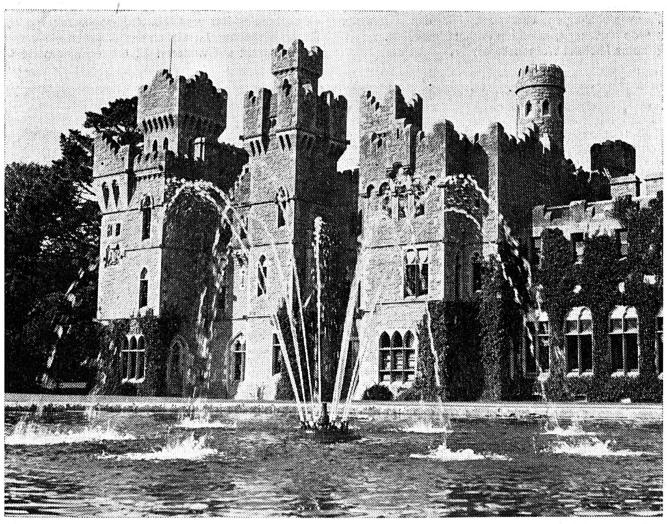
L'ABTA s'est adressée à l'Association internationale des agents de voyages en vue de s'en assurer le soutien dans ce différent. On notera qu'Olympic Airways est une entreprise exclusivement contrôlée par M. Aristote Onassis qui collabore très étroitement avec le Gouvernement grec.

Investissements étrangers en Grèce

Le montant total des investissements étrangers dans les entreprises hôtelières et touristiques en Grèce se monte à 47 038 164 livres sterling. Le programme quinquennal (1968–1972) du développement touristique de la Grèce prévoit des investissements s'élevant à environ 500 millions de dollars contre 87 millions de dollars pour la période quinquennale précédente. La plupart des nouveaux investissements s'élevant jusqu'à 417 millions de dollars proviendront du secteur privé et seront affectés essentiellement à la création des équipements hôteliers. Le solde représentant un montant de 83 millions de dollars sera investi par le gouvernement grec dans les projets d'infrastructure comprenant le transport, la publicité et la formation du personnel touristique.

Afin d'attirer les investissements privés dans le domaine du tourisme, le gouvernement grec a fixé de nouvelles conditions pour le financement des projets touristiques. Des crédits gouvernementaux sont maintenant accordés atteignant jusqu'à 80 % du coût de la construction. Les crédits sont accordés pour une période totale de 18 ans. L'intérêt du prêt est de 7 % et le remboursement n'est exigé qu'à partir de la 5ème année.

L'office national de tourisme grec a délimité de nouvelles régions à développer pour le tourisme. Dans ces régions, il a déjà entrepris des travaux d'infrastructure.



«Ashford Castle Hotel» au cœur de la campagne irlandaise: une solution moderne de mettre en valeur les richesses (et le confort!) du passé. A quand des hôtels-châteaux en Suisse romantique?...

Das architektonisch grosszügig angelegte Hallenschwimmbad im Hotel Pardenn Klosters. Die Fenster können während der Sommerzeit automatisch geöffnet werden.

Hotelumbauten

Gegenwärtig versuchen viele Hotels mit Tradition und bewährtem Ruf sich den Anforderungen unserer Zeit anzupassen und ihr Angebot auf einen marktgerechten Stand zu bringen. Seien es nun Stadt- oder Saisonhotels, überall wird versucht, «tote Jahreszeiten» zu eliminieren, den Betrieb möglichst unabhängig von Witterungseinflüssen und Krisen aller Art zu machen und die Organisation noch rationeller als bisher zu gestalten. Die an dieser Stelle dem Leser vorgestellten Betriebe sind lediglich Beispiele für die in jüngster Zeit vorgenommenen Hotelumbauten und mögen andere Hoteliers, die sich in einer ähnlichen Situation befinden, dazu anregen, auf ihre Weise eine Lösung zu finden.

Diese zwei Bilder verraten, wie der gleiche Saal völlig verschiedene Atmosphäre ausströmen kann. Die Aufnahme links zeigt den «Mehrzweckraum» als Kongressaal mit seinen sämtlichen technischen Einrichtungen. Rechts oben erkennt man die Dolmetscherkabinen, von denen aus die Dolmetscher durch Glaswände die Verhandlungen auch visuell verfolgen können. Auf der Aufnahme rechts wurde der Saal für einen festlichen Anlass eingerichtet. Die Glasscheiben der Dolmetscherkabinen sind durch Holzverschalungen verkleidet. Für das Orchester wurde im Erker speziell ein Podium installiert.
(Photos Michael Wolgensinger)

Rénovation d'hôtels

De nombreux hôtels réputés et héritiers parfois d'une vieille tradition essaient de s'adapter aux exigences de notre temps, manifestant ainsi leur désir d'offrir des prestations conformes aux besoins du marché. Qu'il s'agisse d'hôtels urbains ou de villégiature, tous ces établissements s'efforcent d'éliminer les «saisons mortes» et d'atténuer l'influence des conditions météorologiques et des crises sur leur exploitation. Des efforts sont également portés sur la rationalisation et sur l'animation au sein de l'entreprise.

Les Hôtels que nous présentons aujourd'hui à nos lecteurs ne sont que des exemples de rénovations récentes; notre but n'est que d'inciter d'autres hôteliers, qui se trouveraient dans des situations semblables, à trouver des solutions convenant à leur établissement et à s'inspirer de certaines nouvelles idées émises dans les reportages qui suivent.

Das neue Hallenschwimmbad im Hotel Pardenn, Klosters

Im Hotel Pardenn in Klosters wurde durch einen grosszügigen Umbau verstanden, sich der Zeit und den Ansprüchen, die an einen heutigen Kurbetrieb gestellt werden, anzupassen. Dabei versuchte man der Forderung gerecht zu werden, für die Gäste nicht nur in herkömmlicher Weise zu sorgen, sondern ihnen Gelegenheiten für Freizeitbeschäftigung zu bieten, insbesondere Sport und sonstige Körperertüchtigung, die man zu jeder Jahreszeit und bei jeder Witterung betreiben kann.

Dies ist dem Besitzer, J. A. Graessly, der dieses Hotel seit 1924 leitet und ebenfalls das Berghotel Prätschli in Arosa und das Hotel Elite in Genf führt, vorzüglich gelungen. Im Parterre des Hauptgebäudes mit seinen 80 Betten wurde eine neue Réception, eine Dancing-Bar und ein Grill-room mit eigener Küche eingebaut. Zusätzlich erstellte man einen neuen Hoteltrakt mit weiteren 32 Gästezimmern für 55 Betten. Alle Zimmer haben Bad und Südbalkon und sind auf geschmackvolle Art zum Teil mit Arvenholz verkleidet. Teppiche, Bettüberzüge, Wandtapeten und Vorhänge wurden miteinander in den Farbtönen abgestimmt. Für die Hotelgäste wurde ausserdem eine Garage mit Platz für rund 30 Personenwagen gebaut.

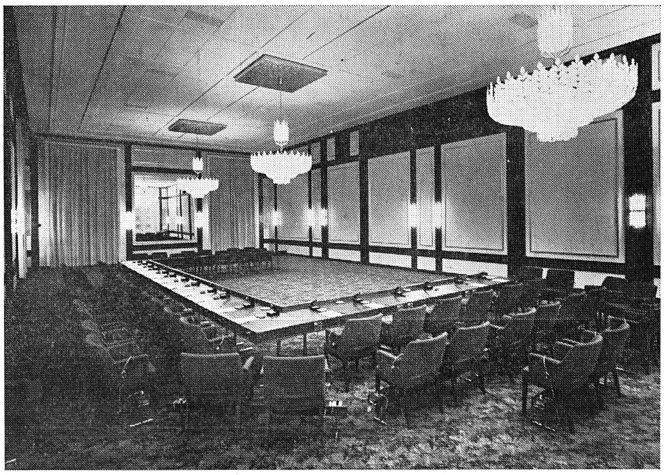
Das bemerkenswerteste an diesem Hotelumbau ist aber das neue Hallenschwimmbad. Mit seinen Dimensionen von 10 auf 20 Meter bietet das Becken auch Platz für Nichthotelgäste, zumal das Schwimmbad das bisher einzige gedeckte in Klosters ist und sich bereits einer grossen Nachfrage erfreut. Von der Südseite her wird durch grosse Fenster, die in der warmen Jahreszeit automatisch geöffnet werden können, das Tageslicht eingefangen. Im Winter aber kann man von der gut geheizten Halle aus einen einzigartigen Ausblick auf die benachbarte, zum Hotel gehörende Curlingbahn und die dahinterliegende tiefverschneite Landschaft geniessen.

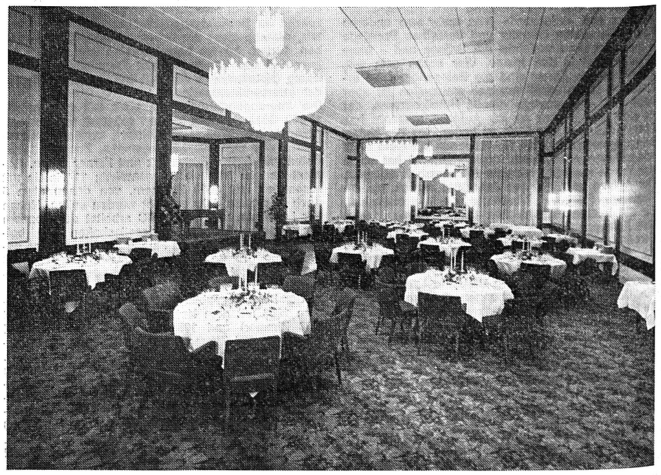
Das Schwimmbecken fasst 230 Kubikmeter Wasser. Die Umwälzungsleistung beträgt 40 Kubikmeter pro Stunde, was einer Gesamterneuerung des Badinhaltes in nicht ganz 6 Stunden entspricht. Das Wasser wird über eine sogenannte «Zürcher-Ueberlaufrinne», die mit Ausnahme der Treppe den ganzen Bassinrand umgibt, weggeführt. Dieser Rinnentyp umfasst zwei ungleich grosse Kanäle, nämlich einen Badewasser- und einen etwas kleineren Schmutzwasserkanal. Der erste führt das Wasser dem Ausgleichsbecken zu, der letztere der Kanalisation. Vom Ausgleichsbecken wird das aufzubereitende Wasser abgepumpt und durch einen geschlossenen Sandfilter gedrückt. Bei dieser Passage werden dem Wasser alle feinsten Schwebestoffe entzogen. Dem Wasser wird anschliessend in einem speziellen Mischaggregat ein Ozon-Luftgemisch beigesetzt. Ozon als äusserst aktives Desinfektionsmittel vernichtet in kürzester Zeit alle vorhandenen Bakterien und Viren. Dieses Verfahren der Rheno-Ozonisatoren AG ist am Institut für technische Physik der ETH Zürich verbessert und in 29 Ländern patentiert worden. Ueber eine Rinnleitung gelangt das Wasser sodann gleichmässig verteilt wieder ins Bassin zurück. Ein Wärmeaustauscher, der in die Speiseleitung eingebaut ist, gewährleistet eine konstante Wassertemperatur von 27 Grad. Auf der Längsseite des Bades sind vier Unterwasser-Scheinwerfer eingebaut. Auf einer Tafel sind alle Steuer- und Ueberwachungsorgane der Aufbereitungs- wie auch der Klimaanlage übersichtlich angeordnet.

Von der Schwimmhalle aus kann man im Badeanzug eine im ländlichen Stil eingerichtete Snack-Bar betreten, wo man kleinere Mahlzeiten bestellen oder selber an einem Holzkohlen-Grill Würste und andere Fleischgerichte braten kann. In weiteren Räumlichkeiten befinden sich ein Coiffeursalon, Kosmetiksalon, Massageraum und eine Sauna, Kaltbad mit Duschen und Umkleideraum.

Ein Kongressaal für das Dolder Grand Hotel

Das Dolder Grand Hotel weist gegensätzliche Charakterzüge auf. Inmitten von Rasenflächen, Wald- und Parkanlagen und über ein eigenes Schwimmbad, Golf- und Tennisplätze verfügend, ladet es die Hotelgäste zum Ferienaufenthalt ein. Dennoch liegt das Hotel an der Peripherie Zürichs und bietet dem Gast alle Annehmlichkeiten, die er in einer Grossstadt vorzufinden gewohnt ist. Buntgemischt sind daher auch die Gäste: Familien, die auf ihrer Ferienreise in Zürich einen willkommenen Zwischenhalt einschalten, oder Geschäftsleute, die in der Stadt mit ihren Partnern Verhandlungen führen.





Die jährlich steigende Bettenbesetzung Zürichs erforderte auch für das Dolder einen Ausbau des Betriebes. Das im Jahre 1899 gegründete Hotel wurde vor 5 Jahren um 64 Zimmer auf 300 Betten erweitert. Dem Architekten gelang es, den Erweiterungsbau auf natürliche Art dem Jugendstil des Hauptgebäudes anzupassen. Daneben modernisierte man seit dem Krieg die Eingangshalle, dekorierte die Zimmer neu und richtete überall im alten Hoteltrakt Bäder ein, so dass heute sämtliche Zimmer des Hotels über Bäder verfügen. Besonderer Wert wurde darauf gelegt, den Hotelbetrieb während der Bauzeit ohne wesentliche Störungen aufrechtzuerhalten. Dass dies gelang, beweist die auch während dieser Jahre zunehmende Gästezahl.

Durch die verschiedenen Umbauten wurde jedoch nicht nur versucht, sich den Ansprüchen der Zeit anzupassen, man wollte auch den Tendenzen entgegenwirken, die sich bei der Zürcher Stadthotellerie allgemein bemerkbar machen. Die Betriebsleitung erkannte, dass man mehr tun muss, als dafür zu sorgen, während der Sommermonate eine Uebernachfrage von Hotelgästen zu erreichen, ja sogar Stammgäste abweisen zu müssen, während dagegen die Uebernachtungszahlen in der Wintersaison weiterhin rückläufig bleiben, so dass ganze Stockwerke leer stehen und der grössere Teil der Hotelangestellten für diese Jahreszeiten entlassen werden müssen. Ausserdem stellte man fest, dass je besser die Verkehrswege werden, desto weniger Gäste, die aus Uebersee in Zürich-Kloten ankommen und in der Schweiz die Winterferien verbringen wollen, in Zürich übernachten, um anderntags weiterzureisen. Der Trend geht dahin, vom Flugplatz aus noch am gleichen Tag per Eisenbahn oder Auto zum Reiseziel weiterzufahren. Dank einem zeitgemässen Angebot gelang es dem Dolder dennoch, in den Wintermonaten Januar bis März eine höhere Logierfrequenz zu erreichen. 1958 übernachteten im Hotel täglich nur durchschnittlich 60 Gäste im Januar, im Februar 66 und im März 73. 1967 waren es in den entsprechenden Monaten 111, 123 und 134 Hotelgäste.

In Zukunft will man aber den Hotelbetrieb noch besser auslasten. Dies hofft man zu erreichen, indem man allfälligen Interessenten bessere Konferenzräume zur Verfügung stellt. Direktor Georges Hangartner sieht für Zürich als Kongressstadt eine grosse Zukunft, falls eine ausreichende Zahl von Kongressräumen, versehen mit den modernsten technischen Einrichtungen, erstellt werden könnte. Er glaubt, dass sich Zürich, dank seiner zentralen Verkehrslage, auf dem internationalen Sektor von Handel und Wirtschaft eine ähnliche Stellung verschaffen könnte, wie Genf auf dem politischen.

So wurde vor einigen Jahren der Plan gefasst, den bestehenden grossen Festsaal in einen Konferenzraum umzuwandeln. Ende 1968 wurde der Bau vollendet. Der Saal behielt dabei seine bisherigen Dimensionen von 25 auf 12 Meter. Die eigentliche Attraktion an diesem Umbau liegt darin, dass man den Saal für verschiedenste Anlässe benützen kann. Er wurde zu einem «Mehrzwecksaal», ohne dass man dabei störende Kompromisse einging. Sämtliche Installationen sind vorhanden, die für die Abhaltung von internationalen Konferenzen notwendig sind: 122 Stereo-Hifi-Lautsprecher, zwei verschieden plazierte Leinwände, diverse Projektionsapparate, eine drahtgebundene Simultanübersetzungsanlage für sechs Sprachen mit eingebauten Dolmetscherkabinen, 30 Mikrophonen und 80 Abhörstationen. Die Intensität der Beleuchtungsanlage kann je nach Tageslicht dem Wunsch der Sitzungsteilnehmer angepasst werden.

Daneben eignet sich dieser vollklimatisierte Saal aber auch für festliche Anlässe, Modeschauen und Theatervorführungen. Die hierfür nötigen Einrichtungen, wie Tanzfläche und Laufsteg mit der dafür nötigen Beleuchtung, können mit wenigen Handgriffen im Saal aufgestellt werden. Der ebenfalls umgebaute Foyerraum kann zusätzlich für die Abhaltung kleinerer Anlässe benützt werden.

Der grosse Saal bietet Platz für 250 Kongressteilnehmer, für 300 Personen bei Theaterbestuhlung. Zweifellos wird dieser neuste Umbau dazu beitragen, dass das Dolder in den Wintermonaten eine steigende Bettenfrequenz aufweisen wird.

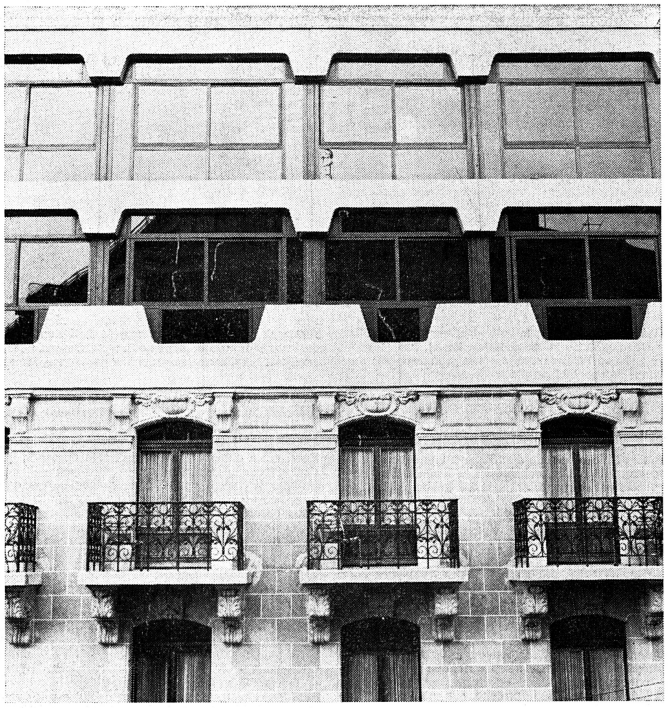
Organisation et conception nouvelles à l'Hôtel Alpha-Palmiers

L'Hôtel Alpha-Palmiers est un établissement de 220 lits, situé au 34 du Petit-Chêne, à Lausanne; il a été entièrement rénové en 1968 et se compose maintenant de l'hôtel proprement dit avec réception et d'un complexe de restauration avec cuisine, office et salle de banquets ou congrès. Il est propriété des Hôtes Fassbind et dirigé par M. G. Fassbind. Effectif du personnel: 60 employés. Genre d'établissement: hôtel de ville (commercial city hotel). Clientèle d'hommes d'affaires, de congressistes et de touristes.

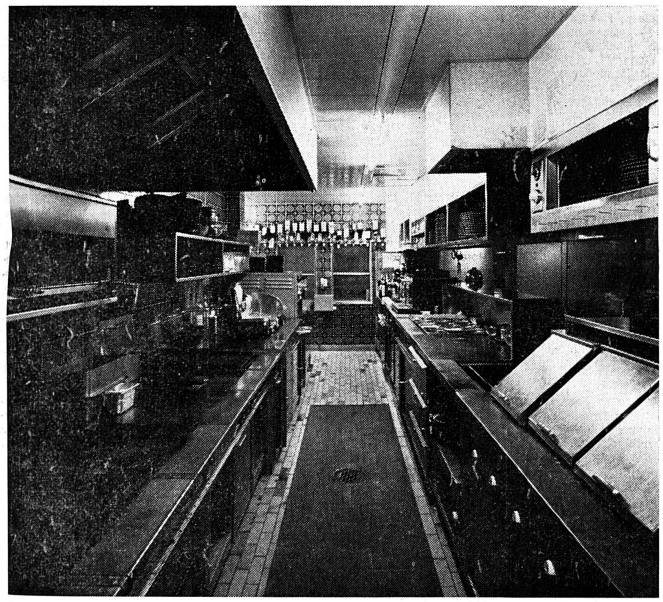
La réception-administration

A l'exception du bureau de la direction, tout le secteur de l'administration de l'hôtel est concentré à la réception, sur un comptoir de 4 mètres de long (système Whitney), et sert simultanément à l'information et au courrier, au service du téléphone et au travail de la caisse. Le pupitre proprement dit est revêtu de cuir naturel véritable; il permet à 3 personnes pendant la journée et à une personne pendant la nuit d'accomplir tous les travaux administratifs, sans jamais tourner le dos aux clients.

Les cases pour le courrier sont intégrées dans le comptoir et visibles des deux côtés. Le téléphone et la centrale téléphonique sont incorporés dans le pupitre; le clavier de boutons remplace rationnellement le disque. Comptabilité et correspondance sont effectuées à la réception. Une caisse enregistreuse automatique remplace la main-courante: le nom du client est inscrit une seule fois et décalqué sur quatre copies, l'original allant au client et les trois autres servant au plan des chambres, au fichier alphabétique des hôtes et à la case du courrier. A noter également que chaque employé de réception possède son propre fond de caisse.

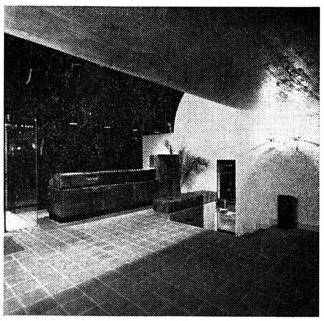


▲ Alpha-Palmiers: La façade: un bon exemple de composition entre le style ancien et nouveau.



▲ Alpha-Palmiers: Vue de la cuisine de service que peuvent aussi contempler les clients; on y remarque la table chaude, les grills, la trancheuse-balance et le système de doseurs automatiques des boissons.

▼ Alpha-Palmiers: La réception de l'hôtel qui constitue également le centre administratif de tout l'établissement; le comptoir est recouvert de cuir brun.



De la réception, il est possible d'envoyer des bons par pneumatique, de régler la musique d'ambiance des restaurants et d'utiliser le micro. L'ensemble est très fonctionnel et opérationnel: c'est en queique sorte le tableau de commande (et de contrôle) de tout l'établissement.

Les chambres

Les chambres d'hôtes, conçues selon les dernières techniques, sous forme de studios, font living-room la journée et chambre à coucher la nuit. Suspendoir, porte-bagage et armoire forment un seul ensemble incorporé et caché par un rideau. La table de nuit et la table de travail (avec radio, téléphone et écritoire) sont une seule pièce. Le lit sur patin est une ingénieuse solution entre le lit traditionnel et le sofa: drap de dessous et drap de dessus et couverture qui tient lieu de duvet; elle est lavable et s'assortit au duvet. Une petite table (Gastronorme) sert à la fois de guéridon et de support pour le plateau du petit-déjeuner. Les murs sont des murs de béton préfabriqué lavé, qui ne nécessitent aucun entretien, ni tapisserie, ni peinture. La surface vitrée forme un côté entier. Toutes les chambres sont dotées de moquette. La salle d'eau est recouverte de sapin naturel foncé, côté chambre; le lavabo est encastré dans une table de simili-marbre très pratique; la baignoire moins longue que d'ordinaire (140 cm) est, par contre, plus profonde. Chaque chambre est équipée de prise TV et d'un commutateur électrique général agissant sur tous les interrupteurs. D'autre part, six studios à un lit avec kitchenette ont été installés et sont loués au mois; ils se composent chacun d'une chambre à coucher et d'un salon (les deux pièces pouvant être utilisées séparément comme chambre à coucher) avec une plonge, un frigo, deux plaques électriques et un ventilateur spécialement conçu pour désintégrer la vapeur. L'Alpha-Palmiers, comme nous avons déjà eu l'occasion de le préciser, est à même de mettre à disposition de sa clientèle, tout à fait gracieusement, plus de 30 articles les plus divers (et tous ont déjà été demandés au moins une fois!), ce qui permet pratiquement de voyager sans bagages.

Le service à l'étage

Etant donné que plus du 50 % de la clientèle exprime le désir de prendre le petit-déjeuner en chambre, il a fallu organiser systématiquement le service à l'étage. En voici le processus pratique: le secrétaire de réception reçoit les commandes des clients par téléphone, rédige le bon, l'adresse par pneumatique à la cafeterie; le responsable de ce département envoie le plateau de petit-déjeuner (avec le bon) par monte-charge (Gastronorme). Et voici la particularité technique: en appuyant sur le bouton correspondant à l'étage que dessert l'un des deux monte-charges, la femme de chambre responsable est immédiatement appelée, grâce à un appareil de recherche de personne, dont le son musical cesse d'émettre dès que son possesseur ouvre la porte du monte-charge. Toutes les difficultés inhérentes au service à l'étage sont ainsi quasi supprimées.

Les cuisines

L'hôtel possède deux cuisines: une cuisine de service, visible par la clientèle, et une cuisine (traditionnelle) de préparation. Nous parlerons de la première qui se compose d'une cuisine chaude avec table chaude, grill, grill à plat, four salamandre et friteuse, et d'une cuisine froide avec tiroirs à viandes portionnées et complexe pour hors-d'œuvre et desserts. Une machine de cuisine intéressante à signaler: la trancheuse à viande combinée avec une balance. La surface de ces cuisines est très concentrée, mais une organisation rationnelle permet de servir quelque 450 couverts par jour, sans porter une atteinte quelconque à la qualité. Quant au service des boissons, il est facilité par l'utilisation d'un système de doseurs automatiques avec compteurs pour chaque bouteille, système qui, allié aux cloux de bons, supprime totalement les fastidieux contrôles... et le poste de contrôleur. La machine à café est entièrement automatique: elle moud, compte les grammes de café, produit l'express désiré et lave le marc. En outre, les boissons sont stockées dans leurs caisses d'origine, ce qui supprime toute manutention. La cave du jour (système des cloux de bons aussi) est placée sous la responsabilité du maître d'hôtel.

Les restaurants

Il y en a trois: un restaurant de ville «La Calêche», un «Carnotzet» et un «Congress Center» (divisible en trois parties) susceptible de devenir une salle de banquets de 180 places. Cette dernière salle convient d'ailleurs à l'organisation de séances, conférences, séminaires, etc. et peut être équipée, sur simple demande, de la traduction simultanée, en plus de la TV, de micros, de projecteurs, etc. Les particularités des restaurants sont avant tout constituées par la simplification de la verrerie et de l'argenterie: seuls trois modèles de verres sont utilisés: bière, eau minérale, apéritif, vin blanc, vin rouge, jus de fruit, liqueur. Quant aux couverts, ils se résument en couteau, fourchette, cuillère à soupe et cuillère à café (pas de services à dessert et à poissons), de grandeur moyenne. Ces simplifications ont été très appréciées de la clientèle. Les nappes sont remplacées judicieusement par des «bandes» qui sont une solution entre la nappe et les deux sets. Le programme de vente correspond aux trois restaurants précités; «La Calêche» se divise en deux parties, une partie snack et une partie plus intime (laquelle épouse d'ailleurs le tunnel du métro Lausanne–Ouchy qui se trouve au-dessous!).

Le menu du jour est élaboré par le client qui peut choisir entre 4 assiettes (de fr. 3.50 à fr. 6.50), combinées avec potage (entrée) et dessert. La carte offre des spécialités de grillades (6 beurres maniés et 4 sauces à salade à choix). Les viandes utilisées sont importées en partie des Etats-Unis.

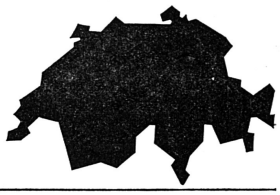
Le service JET

Un «Commercial city hotel» qui possède un «Congress Center» se devait aussi de posséder son «Service Jet». A part le service traditionnel en effet, le «Service Jet» a été introduit; il est spécialement conçu pour les participants à des séminaires qui disposent d'un temps restreint pour le repas de midi exclusivement. L'Alpha-Palmiers se transforme dès lores en «catering» de compagnie aérienne et sert, comme dans un avion, un repas complet avec boisson sur un plateau compartimenté (Gastronorme). Ce système, qui a d'emblée obtenu la faveur de cette clientèle particulière (repas légers et rapides), offre notamment l'avantage au congressiste par exemple de prendre son repas de midi, à la minute prévue, sans quitter sa place. Pas de débarrassage, de miettes, etc.: le personnel emporte le plateau et le séminaire ou la conférence continue. Solution nouvelle à la mesure de notre temps et correspondant aux exigences d'une clientèle!

C'est également l'image de l'hôtel Alpha-Palmiers qui est contenue dans cette remarquable innovation, un établissement dirigé comme une entreprise (management, cahier des charges, formation du personnel) qui fait honneur au tourisme lausannois.

Text: Hansjürg Saager/José Seydoux

Schweiz Suisse



«Les gens de l'hôtellerie»

Récemment un livre intitulé «Les gens de l'hôtellerie» paraissait à la vitrine du libraire (J. Retel, collection «L'évolution de la vie sociale», Paris). Preuve en est que la gent hôtelière, dont nous n'usurperons pas la dignité en l'étendant même aux professionnels du tourisme, aux serviteurs des «sociétés de service», forme un milieu social bien particulier.

De l'évasion au mystère

Le simple profane et même celui qui prétend ne plus l'être ignorent pratiquement tout de la profession d'hôtelier; cette regrettable méconnaissance, qu'il serait trop facile d'attribuer à une simple lacune dans l'information, est due à des facteurs plus complexes qui se rapportent autant à la sociologie qu'au manque d'imagination.

La tendance dont fait montre l'homme de la rue pour regrouper sous le «cuisinier» toutes les personnes travaillant dans l'hôtellerie, voire dans le tourisme, confirme cette allégation. Cette vision pour le moins sommaire de l'hôtellerie s'explique naturellement, étant donné que l'on a toujours étroitement marié, à juste titre, l'art culinaire à celui de l'accueil et de l'hébergement; bonne table et bon gîte, il n'en fallait pas plus jadis pour faire de la bonne hôtellerie. Pour être hôtelier, il fallait savoir faire la cuisine. L'évolution du tourisme et de l'hôtellerie nous permet de penser que ce raisonnement est dépassé.

L'idée que s'en fait le profane, elle, n'a guère changé. S'il n'a pas eu la possibilité d'approcher lui-même ce milieu, si longtemps la société ne lui a pas donné la faculté d'utiliser les «services» fournis par l'hôtellerie, il ne s'imagine pas du tout sa conception, son organisation et ses obligations. On est en plein mystère!

La situation n'est guère plus favorable chez le jeune homme qui, à 16 ou 17 ans, «rentre dans l'hôtellerie» et n'est souvent que peu renseigné sur les possibilités que lui réserve une telle carrière. Le désir d'évasion, l'attrait des voyages pèsent beaucoup dans le choix de la profession. Souhaitons que ses inconvénients n'apparaissent pas trop tôt! L'information et l'orientation professionnelles heureusement tendent à diminuer les effets néfastes de l'ignorance, du mystère et du rêve.

Seuls au sein de la société

Les gens de l'hôtellerie semblent vivre en vase clos; cette apparente contradiction contient pourtant les éléments qui nous font penser que le «milieu de l'hôtellerie» est un «milieu social» qui reste encore à étudier et à définir plus précisément. Il n'empêche que les professionnels de l'hôtellerie n'ont que peu de contacts avec ceux qui sont à l'extérieur de leur «milieu» qui, fréquemment, n'englobe même pas la famille de l'individu.

Ne travaillons-nous pas la plupart du temps quand les autres s'amusent? Une vie culturelle intense est-elle compatible avec les métiers de l'hôtellerie et de la restauration? La participation à la vie de société est-elle réalisable? Ce qui fait l'essentiel de la civilisation des loisirs (week-end, hobby) touche-t-il profondément ceux qui en sont à la fois les bénéficiaires, parce qu'ils en sont régulièrement les fournisseurs, et les victimes, parce qu'ils n'en sont que rarement les clients?

De par la nature de leur profession, les gens de l'hôtellerie, du garçon d'office au directeur d'un établissement, sont astreints à une discipline extrêmement pratique qui est source de privations. Les coulisses du plaisir, voilà le champ d'activité de ces gens-là!

Celui qui a choisi ce métier a décidé de servir, il a des devoirs à remplir; malheureusement, il doit prendre le travail quand il se présente, que cela lui plaise ou non, au contraire d'autres secteurs qui ont un terrain de manœuvres plus vaste et surtout plus souple. C'est une façon de vivre.

La vie de famille

Et pourtant l'activité collective des personnes engagées dans l'hôtellerie, en quelque sorte isolées du reste de la société, a donné naissance au travail d'équipe, avec tout ce que ce système requiert de qualités et de valeurs spirituelles. Les gens de l'hôtellerie forment une grande famille, dit-on; ils devraient en tout cas en former autant qu'il y a d'établissements, et l'on rejoint ici l'ancienne notion d'hospitalité de l'étranger par la famille.

Paradoxalement, cette famille en exclut a priori une autre, celle de chaque individu: la vie familiale est en effet fort limitée, elle ne peut être intense qu'aux heures de liberté de l'employé d'hôtel et même de tous ses supérieurs, heures qui ne correspondent pas toujours aux autres membres de la famille. L'idéal, en l'occurence, qui ordonnerait un métier à la vie familiale, serait fort difficile à atteindre. Les gens de l'hôtellerie, certainement plus que d'autres, ont à satisfaire des exigences parfois temporellement opposées.

Si ce monde travaille et sert en fonction des autres, de la clientèle, s'il travaille en équipe, il n'en possède pas moins ses classes. Il y a les gens de la cuisine, les gens du service, les gens du «bureau» ... il y a les habits, les blouses blanches, les tabliers, les salopettes. Et une hiérarchie très marquée, qui revêt encore un peu le caractère du maître et de l'apprenti, cher à la vie sociale du Moyen-Age. Chez les gens de l'hôtellerie pourtant, les relations humaines sont à la base des techniques modernes; le processus inverse n'est pas à conseiller.

«Homo sapiens» satisfait

L'hôtelier et l'employé d'hôtel sont avant tout des êtres humains qui doivent donner le meilleur d'eux-mêmes, au prix de réels sacrifices. Mais ne vaut-il pas mieux donner que recevoir? De plus, leur formation, les expériences qu'ils ont acquises au cours de leur carrière caractérisée, en ses débuts en tout cas, par une grande mobilité, les devoirs à remplir, tout concourt à leur offrir un présent inestimable et propre à l'hôtellerie: la satisfaction dans le travail bien fait. Et cela aussi est une des particularités de ce «milieu social».

Au centre du secteur tertiaire, celui des «services», les «gens de l'hôtellerie» ont un grand rôle à jouer dans la vie moderne, encore faut-il qu'on leur donne la possibilité de s'y intégrer plus profondément. C'est à cette condition que chacun sera heureux de faire leur connaissance.

J. S.

Erfreuliche Fremdenverkehrsentwicklung

Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes tagte

In Gerzensee bei Bern tagte unter dem Präsidium von Ständerat Dr. W. Rohner der Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes (SFV). Mit Befriedigung nahm er davon Kenntnis, dass der schweizerische Fremdenverkehr im Jahre 1968 ein neues Rekordergebnis erzielen und die bisherigen Höchstfrequenzen aus dem Expojahr 1964 um mehr als 1 Prozent verbessern konnte. Die Leistungsqualität des Fremdenverkehrsangebotes unseres Landes wird damit erneut nachhaltig bestätigt, gelang doch dieses gute Resultat in einem Jahr, das, international gesehen, unter einem unglücklichen touristischen Stern stand. Der Aufruf Präsident Johnsons zu Beginn des Jahres 1968 zum «stay at home», die nach wie vor sich in Kraft befindlichen Devisenrestriktionen Grossbritanniens, die nach den Mai-Unruhen in Frankreich neu erlassenen Beschränkungen für Auslandsreisen und schliesslich das ausserordentlich schlechte Sommerwetter, liessen derart erfreuliche Frequenzen nicht erwarten.

Eines der Haupttraktanden der Vorstandssitzung des SFV war der Diskussion einer «Anleitung zur Erhaltung der Ruhe in Fremdenverkehrsgebieten» gewidmet, die demnächst in gedruckter Form allen touristischen Gemeinden und weiteren interessierten Kreisen zur Verfügung gestellt werden soll. Ferner orientierte Dr. A. Martin, Direktor des Eidgenössischen Amtes für Verkehr, in einem Kurzreferat über die Konzessionierungspraxis bei Touristenbahnen. Im Anschluss an die Sitzung besuchte der Vorstand die Abegg-Stiftung in Riggisberg, wo er von Direktor Dr. M. Stettler empfangen und geführt wurde. Die Bekanntschaft mit dieser, in moderner, avantgardistischer Form präsentierten kunsthistorischen Sammlung bildete für alle Tagungsteilnehmer ein eindrückliches kulturelles Erlebnis.

Der Prestige-Tourismus ist vorbei

Weltenbummler und Ferienparadiese von morgen

Fast 800 Millionen Fluggäste, mit Ueberschall in wenigen Stunden an jeden Ort der Welt gebracht, ... 30 Millionen Autoreisende – mehr als die doppelte Zahl wie heute – auf unseren Strassen. So lauten die Touristenprognosen für 1980. Pausenlos werden die «Fliegenden Elefanten» schon in wenigen Jahren Feriengäste aus aller Welt in alle Welt transportieren. Auf Flughäfen wie in Frankfurt, Paris und London richtet man sich bereits für Anfang der achtziger Jahre auf täglich mindestens 100 000 Fluggäste ein, also gut fünfmal mehr als heute.

Aehnlich wird es überall aussehen. Die im Zuge der Automation verkürzte Arbeitszeit wird jedermann längere Ferien schenken; Wohin aber dann um Himmels willen noch in diesem Gedränge? Bestätigt diese prophezeite Touristikwunder als das zweifellos grösste Weltwunder aller Zeiten nicht hundertprozentig die düsteren Prognosen, die den Menschen auch in seiner freien Zeit, ausweglos nach dem Sardinenbüchsenprinzip aufs perfektionierte Attraktions- und Geisterbahn-Fliessband des «Futourismus» gebannt sehen?

Das Gegenteil wird der Fall sein: Denn erstens werden die Ferien bis dahin weitgehend das ganze Jahr über möglich sein. Und zweitens werden die superschnellen Riesenvögel ihre sonnen- und erlebnishungrige Fracht bis in die entlegensten Teile unseres Globus befördern.

Wie viele einsame Küsten, «um die der Geruch kühler Meere weht», es dort noch zu entdecken und zu erschliessen gibt, davon konnte sich jeder Urlauber schon mit eigenen Augen überzeugen, der je schon einmal bei klarem Wetter über Griechenland, Spanien, Skandinavien, Afrika oder Amerika hinwegflog.

«Wo der Punkt ist» – und das dürfte die entscheidende Frage für die traditionellen Urlaubszentren sein – möchte daher auch der italienische Touristikminister a. D. Achille Corona herausfinden, wie er sich in Wien einmal ausdrückte: «Wenn jemand ein Auto kauft», analysierte Corona das Problem, «weiss man, was er haben will.

Der Tourist hingegen kauft etwas sehr Komplexes. Er kauft weder ein Bett allein, noch ein Hotel, eine Stadt oder eine Landschaft.»

In Saint-Tropez an der französischen Riviera, wo in jedem Sommer etwa 20 000 Menschen in Hotels, Pensionen und Privatzimmern logieren, weitere 30 000 auf Campingplätzen Unterkunft finden und dazu noch rund 50 000 «irgendwo im Sand» kampieren – hier also dürfte dieser Punkt längst überschritten sein. Und auch am «Goldstrand» von Jesolo, wo vor zwanzig Jahren noch kaum viel mehr als hundert ausländische Besucher gezählt wurden und heute Hunderttausende sonnenbaden – auch hier wird sich die Kapazität kaum erweitern lassen.

Wird es nicht höchste Zeit, endlich einzusehen, dass hier wirklich «der Punkt gesetzt» ist? Dasselbe gilt für alle hoch- und überfrequentierten Feriengebiete, auch wenn überall der Jammer gross ist, wenn einmal in einer Saison der erwartete weitere «Zuwachs» ausbleibt. «St. Moritz-Dorf hat seine Bedeutung als Sommerkurort zum mindesten vorläufig verloren», stellte zum Beispiel «Die Tat» nüchtern fest:

«Schuld daran ist der wachsende Automobilverkehr, der den Ort regelrecht überfahren hat. Die gesunde Höhenluft von St. Moritz ist zum Teufel, der Benzingeruch beherrscht die Nase ...»

Nur in St. Moritz? Können Umgehungsstrassen allein – dort wie sonstwo – wirklich vor diesem «Massentourismus» abschirmen? «Die Entwicklung geht einfach dahin», erklärte Paul Sprecher vom Schweizerischen Reisebüro-Verband in einem Interview, «dass sich der Prestigetourismus angesichts der Begrenztheit unserer Erdkugel früher oder später selbst ad absurdum führt.»

In den klassischen Reiseländern Europas ist man überall zurzeit fieberhaft dabei, «neue Brücken in den Tourismus des 21. Jahrhunderts» zu schlagen. So etwa in Italien mit den neuen komfortablen Feriendörfern in Kalabrien und Apulien, wo es endlich keine planlos gebauten «Hotel-Dschungels» mehr geben soll. Statt dessen wird bezüglich der neuen Projekte von «Humanisierung» und «Aestetisierung» des Ferienlebens gesprochen.

Will man damit wirklich ernst machen, so dürfte der «Punkt» überall rasch erreicht sein. Vor allem dort, wo er in hektischer Betriebsamkeit der am Tourismus Verdienenden längst überschritten wurde. Auch wenn man sich häufig gerade dort betont «individuell» zu plakatieren versucht. Viele Snobs auf einem Haufen sind eben nur eine andere Variante des «Massentourismus». Davon ist der von den Möglichkeiten unseres heutigen, immer breiter gefächerten Angebots Gebrauch machende Individualist meilenweit entfernt. Für ihn, der – wie Sprecher es formuliert – «monatlich nur 50 Franken für die Ferien beiseite legen kann», ist die Exlusivreise für 1500 Franken keine Versuchung. Ihm ermöglicht erst der fälschlicherweise so in Misskredit geratene Massentourismus seine ganz persönliche, individuelle Reise! Die Welt auf seine Weise kennenzulernen, Welttourismus, das ist es, wohin der Massentourismus steuert.

Der eigentliche Massentourismus steht uns noch bevor. Er erst wird wirklich der «breiten Masse» Gelegenheit geben, wenigstens einmal im Jahr «Tourist» und Gast in einem anderen Land zu sein.

Schon in wenigen Jahren, so prophezeien die Experten, wird die «ganzjährige Saison» in jeder Jahreszeit praktisch alles bieten: Wintersport im hohen Sommer und Badefreuden im tiefsten Winter.

Oder etwa die vom Arzt schon lange verordnete Bade- und Kurreise an Bord eines grossen Ozeandampfers in «gezieltem» Klima. Dabei wird «en masse» in Erscheinung treten, dem es Spass macht, möglichst zahlreich unter seinesgleichen vertreten zu sein.

Um so grösseres Gewicht wird die individuelle, die aussergewöhnliche Reise für alle diejenigen bekommen, die sich allein oder in kleiner Gesellschaft wohler fühlen.

Nur eines wird zu Ende sein, und auch das erst dank des Massentourismus: Dass nämlich dort, wo sich bisher schon die Urlauber aller Herren Länder massenweise drängten, die «Zuwachsrate» weiter steigen wird. Denn die eigentliche touristische Erschliessung der Welt hat erst begonnen.

Hans Metzler

Geht parallel zum Abzug der Engländer aus den Kolonien auch ein Verzicht auf Reisen im Ausland einher? Mit einem abgewerteten Pfund Sterling und umgerechnet 500 Franken pro Auslandreise kommt man auch nicht allzuweit. Ist das Grund genug für den abnehmenden Zustrom an britischen Touristen in die Schweiz, für das Ausbleiben der Hälfte aller englischen Besucher gerade in Luzern im letzten Sommer? Dieses bedenkliche Bild wird noch trüber, wenn wir sehen müssen, dass die Briten ganz einfach einen Bogen um die Schweiz machen und dafür vermehrt nach Oesterreich, Griechenland, Spanien und Portugal gehen! Haben Lord Arran und das Gerede von den «Gnomen von Zürich» doch auf das englische Gemüt gewirkt? – Trotz dieser Einbusse nahm jedoch der schweizerische Fremdenverkehr im Sommerhalbjahr 1968 nur um 2 Prozent ab und das ganze Jahr erreichte sogar einen Rekord.

Rudolf Frick

Coups de ciseaux

L'industrie du voyage d'affaires

Sous ce titre, l'hebdomadaire français «L'Express» analyse le développement du tourisme professionnel; nous en publions quelques extraits:

«A Paris comme en province, les guichetiers des grandes banques sont formels: ils délivrent actuellement autant de devises étrangères pour les voyages dits d'affaires que pour le tourisme. Le contrôle des changes, rétabli depuis novembre, semble donner une impulsion nouvelle au tourisme d'affaires qui représentait déjà 14 milliards de francs de depenses pour les français en 1968, soit près du tiers des dépenses consacrées au tourisme privé. Une enquête de la Sofres révèle que 70 % des cadres français effectuent des ‚déplacements professionnels'.

Aux Etats-Unis, le fisc admet aussi de compter dans les frais généraux des entreprises les ‚voyages de récompense'. Les vendeurs qui ont bien vendu, et les chercheurs qui ont bien cherché, y ont droit. Accompagnés de leurs épouses, bien sûr. Pas de réunion de travail. Rien que du tourisme et de l'argent de poche pour les distractions locales. Le tourisme d'affaires fait vivre les compagnies aériennes et l'hôtellerie qui en tirent respectivement 75 % et 40 % de leurs recettes.

Un touriste en vacances dépense au maximum 100 francs par jour. Tandis qu'un homme d'affaires laisse, quotidiennement, 200 à 350 francs dans la ville qu'il a choisie.»

L'achitecture en montagne

La revue suisse d'architecture «Werk» publie un intéressant article de Jean-Paul Darbellay sur l'architecture en montagne et les problèmes posés par l'essor touristique des stations; nous lisons notamment:

«Le milieu construit semble édifié à la hâte et ne reflète plus cette intelligence d'invention et d'adaptation qui autrefois répondait aux conditions spécifiques et faisait le charme du pays. On ne se rattache plus à la montagne que par un mélange de tradition (l'archétype chalet) et de ‚style chalet' issu de l'imagerie touristique.

Quelles en sont les causes? D'abord les exigences contradictoires du touriste qui recherche à la fois la solitude et la société, veut retrouver ceux qu'il a fuis, veut skier sur les pentes nord et vivre sur les pentes sud, veut sans voir ou entendre de voitures, pouvoir accéder partout avec la sienne, veut des pistes toujours plus longues, et ne plus se déplacer pour les atteindre, veut isoler son chalet du reste du monde, mais ne pas marcher pour y accéder, etc. (...) – La mode ou le snobisme qui veut que les ‚purs' découvrent les stations, les riches les lancent et que la masse suive les riches (...).

L'ensemble additionné de ces conditions contradictoires conduit tout naturellement à l'autodévaluation du lieu et à l'asphyxie des activités de la collectivité.

Face à l'effort d'équipement touristique exceptionnel fait en France, nous nous demandons si le financement de l'infrastructure des stations nouvelles ne pourrait pas intéresser à la fois les pouvoirs publics, les sociétés de financement et les particuliers, faute de quoi la Suisse pourrait, dans un proche avenir, perdre une partie de sa clientèle et enregistrer dans l'équipement touristique un retard difficile à rattraper.»

Le cahier des charges dans l'hôtellerie

S'organiser, c'est aussi organiser le travail de ses collaborateurs, c'est ce qu'écrit J.-F. Quartier dans la revue «Pot-au-feu»:

«La somme du travail effectué dans une entreprise se divise entre les divers collaborateurs faisant partie de celle-ci. Le travail est l'ensemble des activités manuelles ou intellectuelles exercées pour parvenir à un résultat utile déterminé, c'est-à-dire à un but. Il est heureusement assez rare que les gens se mettent à travailler sans but. Aussi, avant de vouloir parler de répartition du travail, il faut fixer des buts. Ceux-ci seront à long, moyen ou court terme suivant le délai dans lequel ils doivent être atteints.

Trop souvent malheureusement nous travaillons en ne nous fixant un but qu'intuitivement. Et bien des responsables d'entreprises n'ont jamais pris la peine de passer quelques heures à définir avec précision leurs buts: quelle rentabilité veut-on atteindre? quelle clientèle désirons-nous avoir dans notre maison? quels besoins culinaires voulons-nous satisfaire? que fera notre entreprise dans dix ans? Il est très important de poser sur papier les buts déterminés; il sera ainsi possible de contrôler dans le temps si nous tendons à les réaliser. Ce que nous venons de dire à propos des buts est valable aussi bien pour la grande que la petite entreprise. Nous avons tous besoin de savoir où nous allons (...).

La tâche et la responsabilité étant fixées, nous devons encore donner à nos employés la compétence, qui est le pouvoir de prendre toutes les mesures nécessaires pour exécuter la tâche et, de ce fait, en assurer la responsabilité. Ces divers renseignements sont contenus dans un document appelé: cahier des charges. Celui-ci est remis à l'employé lors de son entrée en service. Pour un emploi subalterne une simple feuille suffira, pour un directeur ce sera un document de plusieurs pages (...).»

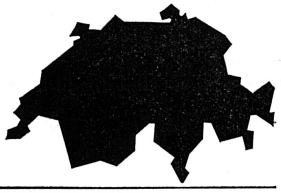
Jamais dans la bouche d'un «manager»!

Il y a quelque onze phrases qui, prononcées trop souvent, paralysent l'initiative des autres; tel est l'avis d'«International Management»; peut-être ces réflexions inspireront-elles nos lecteurs pessimistes!

«Il attire les bonnes idées comme l'aimant la limaille de fer. Pourquoi? Parce qu'il est brillant? Certainement. Mais aussi parce qu'il sait se montrer réceptif aux idées des autres, et les susciter. En affaires, cette qualité primordiale est loin d'être la plus répandue. Nombre de cadres se conduisent en fossoyeurs d'idées neuves, la plupart du temps à leur insu. Voici pourtant un moyen simple de dépister ce travers. Ecouter leur réponse aux propositions nouvelles qui leur sont faites – onze phrases – au moins, qui, lorsqu'elles sont prononcées trop souvent, deviennent des ‚phrases qui tuent'... les idées: – Ce n'est pas dans le budget – Nous l'avons déjà essayé – Nous ne sommes pas prêts pour ça – Ce n'est pas le moment – C'est trop difficile à organiser – C'est trop théorique – Ce n'est pas conforme à notre politique – Cela demandera trop de temps et de travail – Attendons encore un peu – Créons un comité pour examiner le problème – Personne n'a jamais fait ça.

Dans certains cas, de telles réponses s'imposent. Mais pas aussi fréquemment que ceux qui les prononcent voudraient bien le penser.»

Schweiz Suisse



Harziger Schwyzer Strassenbau

Gemeindebehörden und Verkehrsverein des Schwyzer Ferienortes Arth am Zugersee wollen notfalls mit ungewohnten Massnahmen den Kantons- und Nationalstrassenbau forcieren.

Pa. «Man kann dem Staat keinen Glauben mehr schenken!», mit diesen harten Worten umriss an der Jahrestagung des Verkehrsvereins Arth Bankpräsident Caspar Jütz die leidige Situation einer wichtigen Feriengemeinde, die allmählich im Verkehr zu ersticken droht.

Seit rund fünfzehn Jahren machte die Schwyzer Regierung immer wieder nicht gehaltene Versprechen. Dorfsanierung und Nationalstrassenführung wurden immer wieder «geprüft», doch ein konkretes Resultat liess bis heute auf sich warten. Jetzt ist sowohl den Gemeindebehörden wie auch einem grossen Teil der Bevölkerung der Kragen geplatzt.

Verkehrsvereinspräsident Gottlieb Sidler regte allen Ernstes an, ab sofort einen Steuerboykott einzuführen. Der Gedanke fand Anklang, und man kam zur Einsicht, auch eine Publikation aller säumigen Arther Steuerzahler im Amtsblatt wäre im Interesse der Sache hinzunehmen . . .

Das Problem an sich, das zu solch revolutionären Tönen Anlass gibt, ist alt: Arth liegt genau am Schnittpunkt der wichtigen Verkehrsverbindungen zwischen Luzern und Zürich auf dem Weg zum Gotthard. Stinkende Kolonnen wälzen sich seit Jahren täglich durch das enge, aber malerische alte Dorf, dessen Bevölkerung immer und immer wieder nach einer geeigneten Umfahrung rief. Denn Arths Gäste waren es vorab, die über den täglichen Verkehrsstrom lautstark zu klagen begannen. Im Vordergrund der Bauprobleme steht daher die Kantonsstrasse mit den Zufahrten links und rechts des Zugersees, aber auch die Nationalstrasse N 4 und deren Linienführung, die sich einfach nicht in die topographischen Gegebenheiten des Raumes Arth fügen lassen will.

Eine Lösung wussten auch die erzürnten Verkehrsvereinsmitglieder nicht aufzuzeigen, aber sie plädierten mit aller Energie für mehr Interesse an der Sache auf kantonaler Ebene. Ganz am Rande nahm man zur Kenntnis, dass die Logiernächtezahl um weitere 2,3 Prozent gesunken sei – und dass die Rechnung des Verkehrsvereins mit rund 2000 Franken Defizit abschliessen musste.

Aktuelle Kurznachrichten

Aufwärtstrend des Zürcher Fremdenverkehrs auch im Februar

Der Aufwärtstrend des Zürcher Fremdenverkehrs hielt auch im Februar 1969 an. Verglichen mit dem Februar 1968 (Vergleichszahlen in Klammern) erhöhte sich im Berichtsmonat die Gesamtzahl der Gäste um 5,7 und jene der Uebernachtungen um 6,7 Prozent. Dieses Resultat ergibt sich aus einer gegenläufigen Entwicklung der Inland- und Auslandfrequenz,

wobei der Abnahme der Ankünfte der Inlandgäste um 1,0 Prozent und ihrer Uebernachtungen um 3,4 Prozent eine Zunahme der Ankünfte der ausländischen Besucher um 7,8 und ihrer Uebernachtungen um 11,1 Prozent gegenübersteht.

Unter den wichtigsten Herkunftsländern stand Deutschland an der Spitze mit einem Anteil von 20,9 (23,2) Prozent an der Zahl der ausländischen Gäste und 20,2 (21,6) Prozent an der Zahl ihrer Uebernachtungen.

An zweiter Stelle folgten die USA, deren Anteil an der Gästezahl 16,9 (17,7) und an der Zahl der Uebernachtungen 16,1 (16,0) Prozent betrug. An dritter Stelle standen schliesslich Grossbritannien und Irland mit einem Anteil von 9,5 (8,8) Prozent an der Zahl der Auslandgäste und 9,3 (8,8) Prozent an der Zahl ihrer Uebernachtungen. Diese Reihenfolge hat sich gegenüber dem gleichen Vorjahresmonat nicht verändert.

Der Schiffsverkehr 1968 auf Bodensee und Rhein

fb. Die Beförderungszahlen der Bodensee-Schiffahrt weist für das Jahr 1968 rückläufige Frequenzen auf. Die Deutsche Bundesbahn beförderte 1967 2,57 Millionen und 1968 noch 2,5 Millionen, die Oesterreichische Bundesbahn 441 000 anno 1968, die SBB 229 000 im Jahre 1968 gegen 245 000 im Vorjahr. Lediglich die Schweiz. Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein weist mit 416 300 im Jahre 1968 Rekordzahlen auf. Die Fähre Romanshorn-Friedrichshafen beförderte 1968 25 300 (24 700) Einheiten und 180 000 (183 000) Personen und die Autofähre Konstanz–Meersburg 1 049 000 (1 074 500) Fahreinheiten und 3 671 000 (3 476 000) Passagiere.

Der Gotthardtunnel und seine Südanschlüsse

esa. Nach den neuesten, unabhängig von den Unternehmerofferten erfolgten Berechnungen der Bundesbehörden sollen sich die Kosten des künftigen 16,2 km langen Strassentunnels durch den Gotthard auf 375 Millionen Fr. belaufen. Davon entfallen 6,6 km mit 152 Millionen Fr. auf Tessiner Gebiet. Zusammen mit den Umgebungswerken am Südportal und der Erstellung eines dortigen Unterhaltszentrums sind tessinischerseits die anteilmässigen Neukosten auf 170 Millionen Fr. berechnet worden. Der Tunnelbau soll Mitte 1969 begonnen und nach der jetzigen Beurteilung innert 8 Jahren bis 1977 vollendet werden.

Tessiner Vorstoss für eine neue Alpenbahn

esa. Im Tessiner Kantonsparlament ist eine Motion für die gründliche Befassung mit den Projekten für eine neue Basistunnel-Alpenbahn eingereicht worden. Im Vorstoss wird einleitend darauf hingewiesen, dass die Transporte auf der jetzigen Gotthardlinie eine besorgniserregende Sättigung erreicht haben. Demgegenüber werden seit langer Zeit Pläne für andere Bahnlinien durch die Alpen erörtert.

Zweitens wird geltend gemacht, dass das Departement des Innern eine Kommission mit mehreren Arbeitsgruppen gebildet hat, um diese Probleme – besonders die Frage eines Basistunnels durch den Gotthard, Tödi/Greina oder Splügen – zu studieren. Dem Kanton Tessin kann die Wahl der einen oder andern Lösung nicht gleichgültig sein. Die Kantone Glarus, Appenzell Ausser-Rhoden, St. Gallen, Graubünden und Thurgau sind bereits in einer entsprechenden Arbeitsgemeinschaft vereinigt.

Die Tessiner Regierung wird daher ersucht, ebenfalls eine Studienkommission zur Vertiefung der Angelegenheit und zum Vorschlag geeigneter Lösungen zu bilden. Diese soll über das Ergebnis ihrer Untersuchungen und die in Aussicht genommenen Folgerungen dem Grossen Rat einen Bericht erstatten. Ferner soll sich die Regierung sowohl an den Studiengruppen als auch an den öffentlichen und privaten Vereinigungen auf eidgenössischem und interkantonalem Boden, die sich mit dem Problem der neuen Alpendurchstiche befassen, mitbeteiligen.

Kampf dem Triptik

esa. Nachdem sich die Bündner Regierung vor anderthalb Jahren neuerdings mit der Frage der Beseitigung des Triptikzwangs durch Italien für Motorfahrzeuge aus dem schweizerischen Grenzgebiet gewandt hat, ist nun die Tessiner Regierung durch eine im Grossen Rat eingereichte Interpellation um gleichartige Schritte ersucht worden. Darin wird die italienische Behörde um die Abschaffung dieser Grenzübertrittsscheine ersucht. Diese werden als Diskriminierung gebrandmarkt. Falls die entsprechenden Bemühungen sich weiterhin als erfolglos erweisen sollten, verlangen die Interpellanten die Einführung eines gleichen Dokuments durch die Schweiz gegenüber den italienischen Automobilisten.

Fernsehüberwachung im Bernhardintunnel

esa. Die Ueberwachung des Verkehrsablaufs im Bernhardintunnel durch ein «Fernauge» wird bis im Mai vervollständigt. Nachdem der Einbau einer Versuchsserie solcher Aufnahmeapparate der Autophon AG günstige Ergebnisse erbracht hatte, wurde die Einführung dieses Systems durch die Bündner Regierung beschlossen. Damit können von der Polizeizentrale vom Südportal aus die im Tunnel verkehrenden Fahrzeuge beobachtet sowie die seitlichen Notnischen und die Eingänge zu den Werkzentralen überblickt werden. Das ist zur schnellen Erkennung von Zuwiderhandlungen gegen die für die Tunnelstrecke vorgeschriebenen besonderen Verkehrsgebote wichtig. Die Anlage umfasst 20 Fernsehkameras, die in Abständen von zirka 375 m fest montiert sind.

Canadian Food Festival

Hans Hohl, der initiative Inhaber des Restaurants Fischstube, Zürichhorn, serviert zurzeit seinen Gästen im Rahmen eines «Canadian Food Festivals» Spezialitäten aus Kanada. Diese Aktion, die gleichermassen für kanadische See- und Meeresprodukte, kanadische Weine (!) und saftiges Beef aus fruchtbaren Prärien wirbt, kam unter dem Patronat der Kanadischen Botschaft und unter Mitwirkung der Air Canada zustande. Die vorzügliche Zubereitung der kanadischen Spezialitäten wird sicherlich die Neugierde mancher Schweizergäste für das riesige Land auf dem anderen Kontinent wecken. Somit zeigt sich, dass die Werbung für die nun 30jährige Fischstube, die 1939 anlässlich der «Landi» erbaut wurde und kanadische Landeswerbung durchaus vereinbar sind.

Kein Feuerteufel in Engelberg

Durch den Ausfall des Hotels Titlis und des Hotels Trautheim, die beide ein völliger Raub der Flammen wurden, fehlen dem Kurort Engelberg 220 Hotelbetten. Bei dem grossen Aufschwung, den dieser Winter- und Sommerkurort in der Zentralschweiz in den letzten Jahren genommen hat, ist diese Lücke gar nicht auszufüllen. Daher ist es nur verständlich, dass sich Behörden und Hoteliers Gedanken darüber machen, wie man eine Brandgefahr in Zukunft weitgehend ausschalten kann.

Wir sprachen mit Peter Odermatt, Präsident des Hoteliervereins Engelberg, Charles Christen, Kurdirektor Engelberg, und nicht zuletzt mit Talammann Hans Matter. Dabei wurden folgende Massnahmen besprochen:

1. Wird der Hotelierverein, zusammen mit dem Kurverein, dahin wirken, dass in der Zwischensaison ein oder zwei Männer zur Verfügung stehen, die in der Nacht je eine Kontrolle der leerstehenden Häuser durchführen. Hotels und Pensionen, die vollständig schliessen und das Haus ohne Aufsichtsperson lassen, sollen dies dem Hotelierverein und der Polizei melden. Auf diese Weise können die für die nächtlichen Kontrollgänge angestellten Personen gerade auf diese Häuser sorgfältig achten. Ausserdem werden sich Kurvereine und Hotelierverein an die Brandverhütungsberatungsstelle in Bern wenden und um Richtlinien bitten, wie man Brandunglücke möglichst verhüten kann.

2. Die Bevölkerung wird aufgefordert werden, jede auffallende Wahrnehmung in leerstehenden Häusern sofort der Polizei zu melden, damit dort unverzüglich Nachforschungen angestellt werden können. Die Möglichkeit, dass sich sowohl im Titlis als auch im Trautheim Wochenendbesucher eingeschlichen haben, kann nicht unbedingt ausgeschlossen werden.

3. Der Hotelierverein wird seinen Mitgliedern empfehlen, den elektrischen Strom abzustellen, falls ihre Häuser in der warmen Jahreszeit für einige Zeit leerstehen sollten.

Beim Brand des Hotels Trautheim sind einige Tatsachen festzuhalten, die Spekulationen Lügen strafen, wonach «abbruchreife Hotels» mit besonderer Bevorzugung dem Feuer zum Opfer fallen. Das Hotel Trautheim ist als Gebäude in sehr gutem Zustand gewesen. Kürzlich wurden neue Möbel, neue Spannteppiche und neue Vorhänge in den Zimmern installiert. Im Gegensatz hierzu befindet sich das alte Hotel Spannort im Abbruch und wird unter nicht geringen Kosten vollkommen demontiert.

Talammann Hans Matter führte aus, dass er sich noch intensiver dafür einsetzen werde, die kantonalen Bestimmungen für feuerpolizeiliche Belange so schnell wie möglich in Kraft zu setzen. Heute sind Bestimmungen in Kraft, die 150 Jahre alt sind. Moderne Feuerschutzverordnungen sind im Entwurf vorhanden und harren seit sechs Jahren der Verwirklichung. Ehe sie in Kraft gesetzt sind, haben weder Gemeinde noch Feuerwehr gesetzliche Handhaben, grobe Verstösse gegen die Sicherheit abzustellen. Bei dem hohen Alter der immer noch geltenden Vorschriften muss jedem Menschen klar sein, dass sie den heutigen Verhältnissen nicht mehr entsprechen können. Oelheizungen, Ueberlastung veralteter elektrischer Anlagen und Vollbesetzung aller Häuser in der Hochsaison erfordern im Jahr 1969 ganz andere Vorsichtsmassnahmen.

F. von Reznicek

Viele Besucher und gute Geschäfte an der Muba

Die 53. Schweizer Mustermesse in Basel verzeichnete mit 1 050 000 Besuchereintritten die zweitgrösste Zahl seit dem Jubiläumsjahr von 1966. Die teils auf besondere Fachkreise, teils auf den breiten Konsumgüterbereich ausgerichteten Angebote der 2573 Aussteller erfuhren die erwartete Beachtung. Die vornehmlich auf den Export ausgerichteten Ausstellergruppen, an ihrer Spitze die Uhren und die Textilien, erfreuten sich eines ausserordentlich zahlreichen Besuchs von Interessenten aus dem Ausland. Diese verteilen sich wiederum auf alle Erdteile und insgesamt 129 Länder. Die im wesentlichen auf den inländischen Markt ausgerichteten Ausstellergruppen zogen sowohl aus Umplazierungen, Neuplazierungen wie auch aus den zahlreichen attraktiven Sonderschauen, welche zusätzliche Besucherkontingente anzogen, Nutzen. So waren z. B. in der Bürohalle 8 die Sonderschauen «Schweizer Jugend forscht» und «Das graphische Gewerbe» ständig von Interessenten umlagert. Die neugestaltete «Création» wie auch die Sonderschauen «Madame-Monsieur» und das «Tricot-Zentrum» belebten den Textil- und Schuhsektor. Die im Gebäude D neu zusammengefasste Baumesse kam den Bedürfnissen der Bau-Interessenten in ausserordentlichem Masse entgegen.

Echos valaisans

L'étude du monde touristique en Valais

Après les spécialistes yougoslaves venus à Anzère étudier les méthodes de réalisation de stations d'hiver, voici que des étudiants de l'Université de Vienne ont passé quelques jours dans le canton, afin de se pencher, eux aussi, sur les réalisations touristiques et hôtelières valaisannes. Ces étudiants, placés sous la conduite du professeur P. Bernecker, préparent des thèses de doctorat.

Ils ont été reçus officiellement par M. Fritz Erné, directeur de l'Union valaisanne du tourisme, qui leur a exposé les problèmes du tourisme valaisan. D'autre part, M. Erné a profité de l'occasion pour démontrer à ces visiteurs venant d'un pays ayant organisé les Jeux Olympiques d'hiver ce que le Valais pouvait offrir actuellement et dans le futur pour la mise sur pied d'une telle manifestation sportive.

L'hôtellerie devra faire face...

Dans quelques semaines, l'hôtellerie sierroise va devoir faire face à un afflux de clientèle extraordinaire que l'on pourra chiffrer en plusieurs milliers de visiteurs. Cette ruée aura lieu les 19, 20 et 21 juin qui sont les dates retenues par le comité d'organisation des célèbres Fêtes du Rhône qui se dérouleront justement à Sierre en même temps que la Fête cantonale valaisanne des costumes.

Malgré cet afflux, les hôteliers sierrois sont restés très calmes et attendent de pied ferme l'arrivée des visiteurs. De l'avis de M. Guy Zwissig, président de la section valaisanne des rhodaniens, tous les lits disponibles de la région de Sierre ne suffiront pas à recevoir tous ceux qui désirent loger dans la ville du soleil. Il faudra, de ce fait, recourir aux hôtels des environs et ceci jusqu'à Sion.

Le Valais à Bâle

Cette année, le Comptoir de Martigny célèbre son dixième anniversaire. Cette année également, l'Union internationale des Télécommunications, qui en sera l'invité d'honneur, célèbre son centenaire. C'est dire que la foire valaisanne connaîtra une ampleur particulière, ceci d'autant plus que le canton de Bâle sera l'hôte d'honneur de ce 10e Comptoir de Martigny.

Afin de mieux connaître leur manifestation, les organisateurs ont convoqué une conférence de presse, à Bâle, le 7 mai. Ils profiteront de cette occasion pour faire encore mieux connaître le canton et c'est ainsi que l'Opav et l'Uvt participeront activement à cette séance, en faisant déguster les produits de l'agriculture et de la viticulture valaisannes et en faisant valoir les divers aspects du canton.

On doit admettre que cette sorte de propagande liant les intérêts commerciaux et touristiques ne peut être que bénéfique pour l'ensemble du canton.

P. Anchisi

Nouvelles vaudoises

Evénements, manifestations et occupation des hôtels

Les deux principales stations du canton, en ce printemps 1969, volent l'occupation de leurs hôtels fortement influencée par des événements fortuits comme par des manifestations délibérément organisées dans ce but. C'est ainsi que Lausanne, la semaine dernière, a dû faire face à une affluence d'hôtes, venus d'Espagne principalement, pour rendre les derniers honneurs à la reine Victoria-Eugénie. Durant plusieurs jours, les hôtels de luxe et bonne partie des hôtels de premier rang furent occupés jusqu'à leur dernier lit.

A Montreux, c'est le «Festival de la Rose d'Or», la grande manifestation de télévision internationale, qui anime la station depuis ce dernier vendredi. Année après année, le nombre des participants croît ainsi que celui des journalistes spécialisés. Et contrairement à ce qui se passe ailleurs, ces représentants de la presse sont venus «à leurs frais», c'est-à-dire que leurs journaux estiment cette manifestation d'une portée telle que leur présence ne dépend pas d'une invitation complète.

On enchaînera à Montreux avec le «Symposium», quelques semaines plus tard, et déjà les grands hôtels affichent complet, ce qui sera aussi le cas pour Lausanne lors de la réunion-congrès d'IBM dont les participants ont dû être logés jusqu'à Genève.

C'est la preuve de l'influence considérable de ces manifestations et congrès sur la marche du tourisme dans l'avant-saison. Encore quelques efforts sur les bords du Léman, et l'on pourra véritablement parler de l'étalement réussi de la saison!

Des forfaits pour toute l'année

Au cours de trois récents voyages de propagande en Allemagne, en Espagne et en Italie, l'Office du tourisme du canton de Vaud et des représentants de l'hôtellerie et des stations vaudoises ont constaté combien leur initiative de présenter de nouveaux forfaits à prix fixe valables toute l'année a été bien accueillie. Cette nouvelle formule, supprimant les tarifs minimums et maximums, a constitué une innovation très appréciée par les agences de voyages.

Deux nouvelles campagnes sont en préparation en Allemagne: la première aura lieu à Munich dès le 15 mai et durera une quinzaine de jours. Ce sera une «opération narcisses» dans un grand magasin et elle sera axée sur toute la région du Léman La seconde se déroulera en automne à Wiesbaden. Elle débutera le 20 octobre pour durer également deux semaines et mettra en vedette les stations vaudoises de sports d'hiver.

Relations touristiques italo-suisses

Une importante délégation des milieux touristiques et hôteliers de Montecatini est venue à Lausanne la semaine dernière afin de prendre contact avec les agents de voyages, les représentants de la presse ainsi que le corps médical directement intéressé par cette station thermale. Les contacts avaient été préparés par l'Association des Intérêts de Lausanne qui entretient depuis plusieurs années des relations d'amitié avec Montecatini.

Le président de l'Office du tourisme de Montecatini, Prof. Dr Dino Scalabrino, ainsi que le président de la Société des hôteliers, Dr Ilio Boldrini, accompagnés des délégués de la Société des Thermes, participaient à ce voyage.

La délégation a organisé un déjeuner de presse au «Carlton» ainsi qu'une grande réception-buffet au Lausanne-Palace. Elle a été également reçue à l'Hôtel de Ville par la Municipalité de Lausanne et au restaurant du Lac de Sauvabelin par l'Office du tourisme de Lausanne.

Dans quelques mois, ce sera au tour de Lausanne de se manifester à Montecatini, au moment de la haute-saison de cette grande station thermale. jd.

Billet jurassien

De mai à octobre: six randonnées dans le Jura

L'association bernoise de tourisme pédestre organise chaque année un certain nombre d'excursions dans diverses régions de notre pays. Parmi les randonnées qui auront lieu, cette année – au départ de Berne, Bienne, Berthoud, Langenthal et Thoune – figurent quelques promenades d'un à deux jours dans le Jura, sous la conduite de guides expérimentés connaissant bien la région:

15 mai (Ascension): Au paradis du Chasseral, 7/8 juin: Crête du Montoz et Montagne de Granges, 6 juillet: Nord du Jura - Laufonnais, 28 septembre: Chemin des vignes du lac de Bienne, 5 octobre: Franches-Montagnes, 12 octobre: Automne aux Franches-Montagnes.

Avant chaque excursion, les gares, l'Association bernoise de tourisme pédestre et l'Office jurassien du tourisme fournissent des programmes détaillés, ce qui permet aux amateurs de randonnées de faire au dernier moment – attention au temps! – le choix de leur prochain itinéraire dans le paysage jurassien.

Saint-Ursanne: nouveau dépliant

On ne présente pas Saint-Ursanne: la petite cité médiévale des bords du Doubs et sa collégiale sont trop connues des touristes pour qu'on les oublie. Pourtant, la Société de développement et d'embellissement de Saint-Ursanne vient d'éditer, avec l'aide de la ville et de l'Office jurassien du tourisme, un nouveau dépliant touristique, charmante publication qui invite à découvrir ce joyau du Jura. On y trouve tout ce qui peut intéresser le vacancier, ces innombrables renseignements sur la région, sa faune et sa flore, les possibilités de sport, et surtout la gastronomie car il ne faut pas oublier que Saint-Ursanne est la plus jolie ville historique du Jura, elle est aussi la capitale de la truite du Doubs et qu'une excursion au bord de la rivière ne peut décemment prendre fin qu'à la bonne table de l'hôtelier...

Deux études touristiques

Le développement touristique de certaines régions du Jura et la nécessité de prévoir leur aménagement ont incité Pro Jura, il y a quelques années déjà, à proposer une étude des conditions actuelles pour déterminer la valeur touristique réelle de ces régions et les mesures à prendre pour leur assurer dans ce domaine un développement intelligent.

Deux étudiants de l'Université de Berne viennent de séjourner trois semaines dans le Jura où, avec la collaboration de l'Office jurassien du tourisme, ils ont entrepris deux travaux consacrés l'un aux Franches-Montagnes, l'autre à La Neuveville et au Plateau de Diesse. Ce premier inventaire touristique n'est pas seulement un recensement de ce qui existe, mais une analyse du problème touristique dont les conclusions permettront de formuler quelques propositions en vue d'un développement touristique valable.

D. M.

Ausland Dans le monde

Bankette bringen dem Waldorf-Astoria 7 Millionen im Jahr

«Man kann mehr Schwierigkeiten mit einem Bankett für 20 Personen haben als mit einem für tausend» . . .

Diese Aeusserung Mr. Marc's, des Direktors der Kellnerabteilung des Waldorf-Astoria-Hotels in New York, ist charakteristisch für die Einstellung der grossen Organisation zu ihren Riesenbanketten: Je grösser ein Bankett ist – um so mehr Leiter von Spezialabteilungen sind mitbeteiligt – und das bedeutet bessere Organisation und schärfere «efficiency».

Das Waldorf-Astoria hat das grösste Bankettgeschäft in der Welt. Vom kleinsten Privatraum zu dem riesenhaften Grand Ballroom kann das Hotel Dinners für 10 Personen geben und für 2000. Ausser dem Grand Ballroom befinden sich mehr als 20 verschiedene Bankettsäle und Versammlungsräume im Hotel. Die Leitung ist darauf eingestellt, dass mehrere Bankette gleichzeitig oder am selben Tag vor sich gehen, und keine dieser Veranstaltungen stört die andere.

1700 Angestellte

Um diese grossen Anforderungen zu bewältigen, hat das Hotel einen Stab von über 1700 Angestellten. Zwei Männer haben die einzige Aufgabe, die leeren Bier-, Wein- und Whisky-Flaschen usw. zu verkleinern und in den Abfall zu bringen. Jeden Tag hat das Hotel 5 Tonnen Abfall und 4 Männer sind damit beschäftigt, diesen Abfall zu entfernen.

An einem durchschnittlichen Tag waschen die automatischen Maschinen des Hotels 75 000 Stücke Porzellan und 25 000 Gläser, und die Haushaltabteilung verbraucht am Durchschnittstag 6200 Betttücher, 5400 Kissenüberzüge, 4600 Badetücher, 6000 Handtücher und 4400 Waschlappen. Die Jahresrechnung des Hotels beträgt 360 000 Dollar. 3 Millionen Mahlzeiten im Jahr werden von einem Küchenstab von 150 Mann besorgt.

Im vergangenen Jahr hatte die Bankettabteilung des Hotels 5475 grössere und kleinere Veranstaltungen mit einer Gästezahl von insgesamt etwa 700 000. Das brachte einen Umsatz von 7 Millionen Dollar. Die Organisation muss mit erheblichen Reserven rechnen. Häufig kommen mehr Gäste zu dem Bankett als ursprünglich vorgesehen waren. Es ist eine Hauptsorge der Leitung, dass für alle Fälle hinreichend Lebensmittel im Hotel zur Verfügung stehen. Wenn das Bankett für 1000 Personen bestellt ist, werden im allgemeinen Vorkehrungen für 1200 Gäste getroffen, und oft sind diese Reserve-Lebensmittel mehr als nötig.

In einem gegebenen Fall wurde als erster Gang Bisque of Maine Lobster Cardinale verabreicht, wofür für tausend Gäste 60 Gallonen (das entspricht ungefähr 24 Liter) Suppe und 400 Pfund Hummer erforderlich waren. Der zweite Gang, der Hauptgang, bestand aus tausend Pfund Beef Tenderloin. Dazu gab es glasierte Karotten, 400 Pfund, und 250 Pfund grüne Bohnen mit Mandeln. Der «Salade Mimosa» war mit French dressing angemacht. Als Dessert gab es ein Eiscreme-Gericht.

Beim Decken der Tafeln für die tausend Gäste handelt es sich um 1100 Brot-Butter-Teller, ebensoviele Suppenteller, 2400 Dinnerteller, 3000 Salatteller, 1100 Kaffeetassen und ebensoviele Untertassen, 1000 Wassergläser, 3300 Teelöffel, 1100 Suppenlöffel, 1100 Buttermesser, 1400 Dinnergabeln und ebensoviele Dinnermesser.

Wie sich die Vorgänge während des Dinners «hinter den Kulissen» abspielen, wurde kürzlich von Judy Klemesrud beschrieben. Nachdem die tausend Gäste ihre Suppe gegessen hatten, gab einer der Oberkellner ein elektrisches Zeichen, das am Eingang zum Ballsaal von der Küche aus zwei grüne Lichter aufleuchten liess. Das war das Zeichen für die Kellner, dass jetzt die Suppe abgeräumt und der nächste Gang auf den Tisch gebracht werden sollte. Nachdem die Gäste den Hauptgang gegessen hatten, leuchteten wieder die zwei grünen Lichter auf, und das war das Zeichen, jetzt nach Abräumen dieser Teller usw. das Dessert auf den Tisch zu bringen.

Um 22.15 Uhr war das Dinner zu Ende, und die zweite Hälfte der Kellner (jene, die nicht am Decken der Tafeln beteiligt waren) brachten alle benützten Teller und Gläser in die Ballsaalküche. Dort waren acht Mann ausschliesslich damit beschäftigt, das Geschirr einer vorläufigen Reinigung zu unterziehen. Dann kam es in einer der vier automatischen Geschirrspülmaschinen. Jede dieser Maschinen ist imstande, 7500 Geschirrstücke in der Stunde zu reinigen.

Bankette bedeuten Gewinn für Hotels

Was Bankette für die Hotels an Gewinn bedeuten, geht aus der Feststellung hervor, dass der Umsatz im Durchschnitt bei einem grossen Bankett zwischen 30 000 und 40 000 Dollar beträgt. Davon werden 25 Prozent als Gewinn betrachtet. Die New Yorker Hotels zusammen nehmen durch ihre Bankette im Jahr über 30 Millionen Dollar ein. Ausser dem Waldorf-Astoria haben vor allem die neuen Hotels wie New York Hilton und das Americana grosse Bankettsäle.

Das bedeutet die Möglichkeit, Kongresse und Tagungen mit vielen Mitgliedern nach New York zu verlegen. Im Vorjahr haben mehr als 20 000 Konventionen in den USA stattgefunden, und im Durchschnitt werden 35 Prozent aller Zimmervermietungen der Hotels und Hotelketten im Jahr von Tagungen und ähnlichen Veranstaltungen vorgenommen. Mit ihnen hängt die Mehrzahl der Bankette zusammen.

Vor allem ist es den Hotels daran gelegen, in der Vor- und Nachsaison, in der «offseason», Bankette und Kongresse an sich zu ziehen. Das gelingt auch in der Regel. So kann es vorkommen, dass in den Wochen unmittelbar vor der Eröffnung der Sommersaison oder direkt im Anschluss an die Saison es für das allgemeine Publikum unmöglich ist, in einem der grossen Resort-Hotels in einer Umgebung bis zu 300 und 400 Meilen von New York oder einer anderen grossen Kongressstadt unterzukommen. Jeder Platz ist um diese Zeit von irgend einer industriellen oder wirtschaftlichen Organisation belegt, und Dinners für Tausend und mehr Besucher sind an der Tagesordnung. Dr. W. Sch.

Mauer und Zonengrenze vorwiegend «Attraktion»

Bilderband- und Postkartenumsatz geht in die Millionen

«Schon die Berliner Mauer gesehen?» Grosses farbiges Schild über einem New Yorker Zeitungskiosk. Daneben sechs vergrösserte Postkartenbilder. Darunter ein Ständer mit Fächern, die 120 verschiedene Maueraufnahmen, teils mit «dramatischen Szenen», enthalten. Eine Schriftzeile verspricht: «Wir retuschieren Ihr Bild wirksam und fügen es in ein ausgewähltes Bild von der Berliner Mauer ein! Ganz so als stünden Sie selbst dort.»

Immerhin sind es noch Millionen Amerikaner und New Yorker, die sich keine Berlinreise leisten können. Aber ein Bild von sich an der Mauer im Fotoalbum wollen sie haben. Oder einen Schmalfilm für den Projektor zu Hause. Ein Stück eigener Familienfilm aus der Umgebung New Yorks oder sonstwo in Amerika wird mit einem Stück Berlinfilm zusammengefügt. Familie Townrow geht eine Allee entlang und steht plötzlich vor der Berliner Mauer am Brandenburger Tor.

Harry Westerland, amerikanischer Postkartenverleger und Inhaber einer Reisefilmproduktion, ist einer von sechs Bild- und Filmfabrikanten, für die Berliner Mauer und Zonengrenze mit ihren Befestigungen vorwiegend Geschäft und «Attraktion» sind. «Früher hatten wir Aufdrucke auf den Postkarten wie ‚Berliner Mauer Pfahl im Fleisch Europas' Hilf sie beseitigen!» oder auch ‚Zonengrenze teilt ein Volk! Sie ist keine echte Staatsgrenze.' Diese Sprüche mussten wir weglassen. Die Leute wollen solche Hinweise nicht; sie wollen sich an dem sensationellen Zustand weiden.»

In 500 amerikanischen Reiseprospekten wird die Europareise mit Vermerken «incl. Besuch der Berliner Mauer» und «Zonengrenzfahrt als Sonderausflug 8» offeriert. Ein New Yorker Reiseberichterstatter fragt: «Warum bauen die Deutschen keine Hochhaushotels mit Aussichtsplattformen in ihrem unterentwickelten Zonengrenzgebiet. So würden sie gut investieren und hunderttausende Touristen anlocken. Sie würden aus dem Hotelzimmerfenster schauen und denken, da drüben liegen die Minen. Sie würden mit Spannung auf das nächtliche Abschiessen einer Leuchtkugel warten, sich am Belfern einer Maschinenpistole erregen, die Laufhunde am Grenzgatter mit Teleobjekten fotografieren und sich angesichts der Postentürme im Jenseits wie zu einer Frontbesichtigung eingeladen fühlen. Nein, viel Geschäftssinn haben die Bewirtschafter des Zonenrandgebietes nicht. Man könnte interessante Ausflugwege markieren, Tennis- und Golfplätze eröffnen. Aber so bleibt dem Touristen nur der Abstecher in das nicht sonderlich wirtliche Gebiet am Grenzzaun.»

Nach amerikanischer Ansicht sind die Mauer- und Zonengrenzressentiments in Deutschland im Schwinden begriffen. Die jüngeren Generationen stellten sich kaum noch die Frage nach der Gerechtigkeit oder Ungerechtigkeit dieses Zustands. Philip Bransfield meint in einem Aufsatz «Trennt die Zonengrenze Deutschland, Europa oder die Welt?» die meisten Deutschen hätten sich mit ihr abgefunden und wollten nur noch gute Beziehungen untereinander. Nicht wenige fürchteten, bei plötzlichem Fortfall von Mauer und Zonengrenze würde «Kleindeutschland» im Weltinteresse untergehen. So brauchten die Deutschen Mauer und Zonengrenze als Kulminationspunkt des Weltgeschens. Sogar Europa habe sich an Mauer und Zonengrenze mit der Zeit zum «Superkonkurrenten» für Amerika und in gewissem Sinne für das Commonwealth gemausert, so dass es diese «Existenzen» benötige. Schliesslich aber zwinge diese «Weltnaht» täglich aufs Neue zu Kompromissen und Vergleichen; sie habe die Wirkung einer ablenkenden Zirkusattraktion, an der sich die Gemüter erregen und gleichzeitig entspannen, so dass gerade deswegen das Schlimmste verhütet und vielleicht eines Tages der Weg zur Abkühlung und Entschärfung bis Beseitigung von Mauer und Zonengrenze als hart trennender Faktor beschritten wird. H. E. Parker

Bei der jetzigen Frühjahrsmüdigkeit sind unsere Gäste für diesen Spezial-Abhol-Service dankbar!

Reisende in aller Welt gaben 1968 über 58 Milliarden Franken aus

Vorläufige Schätzungen beziffern die Ausgaben der Reisenden in aller Welt für das Jahr 1968 auf 58 Milliarden Franken. Das würde gegenüber den diesbezüglichen Welt-Ausgaben im Vorjahr 1967 einer Steigerung um 2,4 Milliarden Franken entsprechen. Die höchste Steigerungsrate dürfte Israel zu verzeichnen haben, während in den anderen Ländern des Mittleren Orients – mit Ausnahme von Libanon – ein Rückgang zu verbuchen war. E. D.

Grundsteinlegung für das Madeira Hilton

Ende März wurde der Grundstein für ein 200-Zimmer-Hotel in Funchal, Hauptstadt der Insel Madeira, gelegt. Das Madeira Hilton wird nicht nur das erste Hilton Hotel auf portugiesischem Boden, sondern auch das erste moderne, internationale Ferienhotel der Insel sein. In einem Vorort Funchals, den Atlantik überblickend, wird das Hotel errichtet. Es wird über alle charakteristischen Einrichtungen eines Hilton Hotels verfügen. Ausserdem über zwei Schwimmbäder, zwei Tennisplätze, einen Minigolfplatz sowie einen Strandclub, der die Ausübung zahlreicher Wassersportarten ermöglicht. Die Hauptbeteiligten der Gesellschaft, die das Hotel finanziert und baut, sind die Familie Benjamin Jabara und die Portugiesische Luftlinie TAP. Man rechnet mit der Fertigstellung des Hotels im Jahre 1971.

Expansion financière de la Chaîne Novotel française

La Société d'Investissements et d'Exploitation hôteliers, «S.I.E.H.», qui réalise le développement et la promotion de la Chaîne Novotel (motels de catégorie 3 étoiles), a procédé à une augmentation de son capital social, qui est ainsi passé de 1 100 000 francs à 6 500 000 francs. Parmi ses nouveaux actionnaires, la S.I.E.H. compte la Société générale et les S.D.R. de Lorraine (LORDEX) et de Bretagne.

La Chaîne Novotel qui comprend actuellement le Novotel-Lille-Aéroport, le Novotel-Colmar et le Novotel-Marseille-Aéroport (en construction), mettra en chantier cette année le Novotel-Metz (mai), le Novotel-Paris-Evry (juin), le Novotel-Reims (septembre), le Novotel-Nancy (octobre) et le Novotel-Bâle (octobre) réalisé par sa filiale suisse «SODENOS».

Les résultats des premières exploitations sont excellents et le Novotel-Lille-Aéroport inauguré il y a 18 mois, s'agrandit déjà.

Paul J. Dubrulé, président de la chaîne, prévoit 80 «Novotel» en exploitation en 1976. W. Bg.

La situation viti-vinicole en France à la fin du 1er trimestre

Au cours du premier trimestre 1969, l'on a enregistré une période active en vins de la récolte 1968 et en particulier de ceux dépassant 10 degrés d'alcool. Aussi, l'on estime que 3 à 4 cinquièmes de ces vins sont dès à présent commercialisés, ce qui tient du record.

Il faut constater, en effet, que nous sommes seulement au début de la seconde moitié de cette campagne 1968–1969 car c'est fin février dernier que nous atteignions exactement le milieu de cette campagne en cours.

Considérant cette première moitié de l'exercice, c'est-à-dire du 1er septembre 1968 à fin février 1969, il a bien été vendu des vins de consommation courante de 2ème et même de 3ème choix, mais le volume de vins de qualité a été sensiblement supérieure. Il faut le remarquer car habituellement l'on ne dépasse pas courant mars les 50 à 55 % de vins commercialisés.

La région viticole méridionale groupe les départements les plus productifs et qui sont les seuls à ce jour à faire face à l'approvisionnement du commerce des vins. Les stocks des autres départements appartenant aux vignobles secondaires, tel que le Centre, sont à peu près épuisés et ont été pour ainsi dire vidés dans les trois mois suivant la récolte.

Nous nous trouvons présentement à cinq mois de la récolte si celle-ci est précoce. Dorénavant, sa présentation sera un facteur dominant dans la fluctuation des cours. L'on connait le processus: en avril et même début mai, des dégats pourront être causés par les gelées. Printemps humide: ce sera une invasion cryptogamique qui menacera. A mi-mai, l'on y verra un peu plus clair sur les perspectives de la récolte. Selon la présentation et s'il n'y a pas de maladies, les cours devraient logiquement avoir tendance à fléchir. Mais que l'on ne s'y trompe pas et à moins de circonstances et d'événements extraordinaires, il n'est plus question, de nos jours, d'assister à une «flambée» des prix que nous avons connue dans le passé. Le commerce français de vins de consommation courante n'a plus le goût, ni surtout les moyens de pouvoir spéculer. La plupart des négociants et en particulier les petits et moyens qui n'ont pas encore abandonné leur métier se cramponnent et vivotent tant bien que mal, œuvrant à tout petit bénéfice, couvrant à peine leurs frais généraux et les charges fiscales écrasantes.

Si... aucune donnée majeure, d'ordre économique ou naturelle ne vient mettre obstacle aux perspectives présentes, la campagne évoluera normalement et avec tendance très ferme jusqu'à son terme.

Georges Liégeois

Les «piscines d'hôtel» augmentent

Le bulletin «Tourisme» du ministère de l'équipement et du logement vient de publier la note suivante:

Sur l'ensemble des hôtels de France, 207 seulement possèdent une piscine. Paris se révèle à ce sujet d'une étonnante pauvreté: un seul de ses hôtels, le Claridge, dispose d'une mini-piscine de 6 m sur 12 m. La Champagne et la Franche-Conté ne possèdent aucun établissement classé dans la catégorie «tourisme», qui soit doté d'une piscine. Les piscines sont, en revanche, relativement nombreuses en Provence–Côte d'Azur et en Corse. 91 hôtels de cette région en possèdent une. La deuxième place est occupée par la région Rhône–Alpes avec 49 hôtels dotés de piscines.

Parmi la liste complétée des hôtels de tourisme qui disposent d'une piscine privée, se trouve le département du Nord avec 3 hôtels dont l'un, le «Novotel» de Lesquin, situé à proximité de l'Aéroport de Lille et de l'Autoroute Lille–Bapaume–Arras–Paris, possède une petite piscine. N'est pas encore compris dans cette liste, la piscine des «Jardins à la Française» dont peut s'enorgueillir le «Relais des Trois Rivières», hôtel «4 étoiles» flamboyant neuf qui vient d'être inauguré à la sortie de Tours (Indre-et-Loire). Cette piscine ouverte, mais chauffable, sera à la disposition des touristes à partir du 1er juillet.

Il est certain que de nombreux établissements de luxe et «4 étoiles», en construction en province suivront cet exemple. A l'heure actuelle le record des piscines d'hôtel situés en dehors des régions privilégiées Rhône–Alpes–Provence–Côte d'Azur est tenu par le Languedoc–Roussillon (11). Dans cette région, l'aménagement du territoire se poursuit à pas géants: d'ici 5 ans on espère pouvoir créer, entre Montpellier à l'Est et le Canet au Sud-Ouest un Littoral ultramoderne, sorte de «Floride française» comme nous l'avons d'ailleurs annoncé, il y a quelques mois dans un article d'un de nos envoyés spéciaux... Walter Bing

D'ici 1972, 25 nouveaux hôtels à Londres

Si tous les projets de construction d'hôtels se réalisent, la capitale britannique comptera, d'ici à fin 1972, 25 nouveaux hôtels (quelque 9000 chambres), dont six (1500 chambres) seront achevés avant la fin de cette année. Deux d'entre eux (700 chambres) appartiennent à la compagnie Grand Metropolitan Hotels. Pour 1970, on prévoit l'achèvement de huit hôtels (1900 chambres).

D'autre part, en 1971 et 1972, on construira en particulier deux hôtels géants, l'un de 1000 chambres (BOAC et Intercontinental) et de 2100 chambres (Grand Metropolitan Hotels).

Cette expansion massive de la capacité d'hébergement est destinée à améliorer la position hôtelière de Londres, sans toutefois y apporter de solution définitive, puisque la capitale britannique aurait besoin de quelque 30 000 lits d'hôtels nouveaux (18 000 chambres). Les 25 hôtels ci-dessus mentionnés ne représentent donc que la moitié du total dont on aurait besoin et la pénuerie d'hôtels qui existe actuellement va se prolonger encore quelques années. E.A.

Rédaction, annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 53 centimes, réclames 2 francs. **Abonnements:** douze mois 36 francs, six mois 23 fr., trois mois 13 fr. **Pour l'étranger:** abonnement direct: douze mois 48 fr., six mois 28 fr., trois mois 17 fr.

Abonnements à la poste: se renseigner auprès des offices de poste étrangers.

Imprimerie: Fritz Pochon-Jent SA, Berne

Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Berne
CCP 30–1674, Tél. (031) 25 72 22

Responsable de la rédaction et de l'édition: P. Kühler

Rédaction allemande: P. Kühler, H. J. Saager

Rédaction française: J. Seydoux

Direction technique et administration des annonces: P. Steiner

Handel und Wirtschaft

Commerce et Economie

Wende in der landwirtschaftlichen Preispolitik

wf. Die Preispolitik bildet ein Kernstück unserer Agrarpolitik. Ihr grosses Gewicht ist Ausfluss des im Landwirtschaftsgesetz verankerten Grundsatzes der kostendeckenden Preise. Diesem Grundsatz glaubte der Bundesrat bei der Schaffung der Allgemeinen Landwirtschaftsverordnung dadurch die nötige Nachachtung verschaffen zu müssen, dass er einen Anspruch der Landwirte auf ein im Vergleich zu den Löhnen gelernter Arbeiter paritätisches Einkommen begründete.

Abgesehen davon, dass die Paritätslohnbestimmungen der Landwirtschaftsverordnung auf rechtlich höchst unsicheren Füssen stehen, führte die nun einmal bestehende Rechtsgrundlage zu einer fast ausschliesslichen Ausrichtung der Agrarpreise auf die Einkommenssicherung.

Die ebenso wichtige Bestimmung des Landwirtschaftsgesetzes, wonach sich die Produktion nach den Bedürfnissen des Marktes zu richten hat, geriet fast vollständig in Vergessenheit. Den Bauern wurde somit von Staates wegen ein bestimmtes Einkommen garantiert und gleichzeitig konnten sie uneingeschränkt produzieren.

Die Folge dieser einseitigen Preispolitik einerseits und der ungehinderten Produktionsmöglichkeit der Bauern anderseits sind die mannigfaltigen Agrarüberschüsse sowie die Gefahr von Preiszusammenbrüchen, denen nur mit grössten finanziellen Anstrengungen des Bundes begegnet werden kann.

Anlässlich der ganz im Zeichen der Milchschwemme und des Butterberges stehenden Debatte über die Richtlinien zur Regierungspolitik musste der Sprecher des Bundesrates bekennen, dass man den Begriff der kostendeckenden Preise überschritten habe, um zu jenem der einkommensbildenden Preise überzugehen.

Im 4. Landwirtschaftsbericht zeichnet sich nun eine deutliche Wende ab, indem der Bundesrat seinem Willen Ausdruck gibt, den Preis künftig mehr und in erster Linie in den Dienst der Produktionslenkung zu stellen.

Bei der Feststetzung der Agrarpreise will er ihre Steuerungsfunktion besser beachten und optimal ausnützen. Er will eine wirksame Produktionslenkung erzielen, indem er entsprechende Preisverhältnisse zwischen den einzelnen Agrarerzeugnissen schafft. Vermehrt soll auch den gesamtwirtschaftlichen Interessen Rechnung getragen und eine bessere internationale Konkurrenzfähigkeit unserer Landwirtschaft über den Preis angestrebt werden.

Auch wird die Notwendigkeit einer langfristig orientierten Preispolitik unter Berücksichtigung der voraussichtlichen Marktverhältnisse erkannt.

Dabei fasst der Bundesrat ein System nach der Art der Richtpreise mit angemessenen Schwankungsbreiten ins Auge. Der Markt soll also bei der Agrarpreisbildung wieder mitbestimmen.

Mit welchen konkreten Massnahmen der Bundesrat diese «neue» Preispolitik einleiten wird, ist aus dem 4. Landwirtschaftsbericht nicht ersichtlich. Mit aller wünschbaren Deutlichkeit ist dem Bericht dagegen zu entnehmen, dass die Landesregierung nicht gewillt ist, an den Paritätslohnbestimmungen der Allgemeinen Landwirtschaftsverordnung zu rütteln.

Damit bleibt es natürlich dem Grundsatze nach bei der Gratwanderung zwischen Einkommenssicherung und Markt, und es wird weiterhin dem Ermessen der Behörden anheimgestellt sein, wie sehr man sich bei der Preisgestaltung dem Einkommen und wie sehr dem Markt zuwenden will.

Den Willen zur stärkeren Berücksichtigung des Marktes bei der Agrarpreisbildung als bisher hat der Bundesrat bekundet. Ob, in welchem Masse und mit welchen Mitteln er den marktgerechten Agrarpreis auf dem vorgezeichneten Weg erreichen wird, bleibt abzuwarten. J. F.

Der Konsumentenbund zur Agrarpolitik

Im Bestreben, zu einer eigenen agrarpolitischen Konzeption zu gelangen, hat der Schweiz. Konsumentenbund vor seiner Delegiertenversammlung in Bern eine Diskussion über die Agrarpolitik veranstaltet. Als Einführung bot Dr. H. Popp von der Abteilung für Landwirtschaft beim EVD einen kurzen Abriss des Vierten Landwirtschaftsberichtes. Seinen Darlegungen wurden alsdann die in einem Exposé zusammengefassten «Erwägungen und Wünsche des Schweiz. Konsumentenbundes zur Agrarpolitik» angefügt und gegenübergestellt.

Während der Bundesrat und mit ihm die bäuerlichen Organisationen die Entwicklung der Landwirtschaft in der Evolution sehen, plädierten die Vertreter des Konsumentenbundes für einen mit Hilfe staatlicher Massnahmen beschleunigten Verlauf des Strukturwandels (man sprach von wünschbaren Bewirtschaftungsflächen pro Betrieb zwischen 25 bis 30 Hektaren) und eine schärfere Trennung der Einkommens- und Preispolitik.

Der Agrarschutz sollte ihrer Meinung nach nicht nur reduziert, sondern auch befristet werden. Die Kriegsvorsorge im Sinne des Landwirtschaftsgesetzes wurde als Illusion abgetan. Der hiefür erforderliche Aufwand in Friedenszeiten sei zu hoch, und der ganze Fragenkomplex müsse im Hinblick auf die neuen Möglichkeiten der Vorratshaltung neu überdacht werden. Inbezug auf die Produktionslenkung, der von der Konsumentenseite her eine besondere Bedeutung beigemessen wird, bilde der Preis das wichtigste Steuerungsmittel.

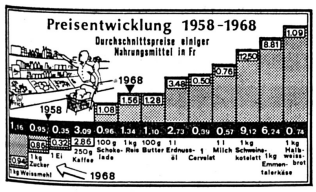
Dies bedinge zwangsläufig ein Abrücken vom bisherigen Prinzip des Paritätslohnes und eine vermehrte Ausrichtung der landwirtschaftlichen Produktion nach den Gesetzen des Marktes.

Die Thesen des Schweiz. Konsumentenbundes fordern daher die Revision des Landwirtschaftsgesetzes und der Allgemeinen Landwirtschaftsverordnung sowie des Alkoholgesetzes und der Getreideordnung. Ing.-agr. H. Dickenmann, Vizedirektor des Schweiz. Bauernverbandes, wies in seinem Votum auf die soziale und politische Notwendigkeit hin, auch den Bauernfamilien ein vergleichbares Einkommen zu sichern. Nur 7 bis 8 Prozent des sogenannten Bauernfrankens werden heute noch für landwirtschaftliche Erzeugnisse ausgegeben. Es sei gut, diese Proportionen vor Augen zu halten. Mit dem Bundesrat erachte auch die Landwirtschaft die Versorgung des Landes mit Nahrungsmitteln aus dem eigenen Boden als unabdingbaren Bestandteil der Neutralitätspolitik.

Geleitet wurde das Gespräch am runden Tisch von Dr. G. Casetti vom Christlichnationalen Gewerkschaftsbund. Die Aussprache sei, betonte er im Schlusswort, als Auftakt weiterer Kontakte zwischen den Konsumentenorganisationen und der Landwirtschaft zu betrachten. Die Zuhörer konnten sich wieder einmal von der Komplexität der gegenläufigen Interessen überzeugen, mit denen der Bundesrat bei der Ausarbeitung des Vierten Landwirtschaftsberichtes fertig zu werden hatte.

So erstrebenswert die Ziele der freien Marktwirtschaft erscheinen, so gross sind anderseits die von der Landwirtschaft in einem hochindustrialisierten Land zu überwindenden Schwierigkeiten.

Mit Strukturverbesserungen und gut gemeinten Ratschlägen ist es noch nicht getan. Diese Tatsache hielt man eigentlich für bekannt. Dass dem nicht so und der Widerspruch zwischen den Thesen einiger Konsumentenvertreter und der Landwirtschaft unüberbrückbar ist, dürfte das Berner Gespräch am runden Tisch neu in Erinnerung gerufen haben.



Die Extreme berühren sich: Die unterste und die oberste Stufe unserer Preistreppe bilden die verwandten Waren Weissmehl und Halbweissbrot. Durchwegs in der Spitzengruppe der Teuerung liegen die wichtigsten Produkte der schweizerischen Landwirtschaft: Käse, Fleisch und Milch. Dass die Butter im Mittelfeld blieb, ist den massiven Zuschüssen aus der Bundeskasse zuzuschreiben. Nur die Eier sind dank ausländischer Konkurrenz und rationeller Produktion billiger geworden. Anders als unsere Landwirtschaftsprodukte entwickelten sich die «Kolonialwaren» Reis, Kaffee und Zucker, deren Preis mässig anstieg oder sogar sank.

Rudolf Frick

TWA vergrössert Flugzeugpark

Die amerikanische Fluggesellschaft Trans World Airlines (TWA) gab die Bestellung von drei weiteren Grossraumflugzeugen vom Typ Boeing 747 und fünf Maschinen vom Typ Boeing 727-231 bekannt. Der Auftrag im Gesamtwert von 131 Millionen Dollar schliesst die Lieferung von Ersatzteilen und bestimmten Bodenzusatzgeräten ein. Die jetzt bestellten Boeing 747 sind 1971 zur Auslieferung vorgesehen. Damit hat TWA nunmehr insgesamt 15 Boeing 747 fest bestellt und Optionen auf zehn weitere Maschinen des gleichen Typs erteilt. Die ersten beiden «Jumbos» (Boeing 747) werden im November dieses Jahres ausgeliefert, zehn weitere 1970 und die restlichen drei 1971. Insgesamt erhält TWA noch in diesem Jahr, beziehungsweise im Frühjahr 1970, 19 Maschinen der neuen Boeing 727 Reihe (gestreckte Version). Zum gegenwärtigen Zeitpunkt besteht der TWA Flugzeugpark aus insgesamt 200 Düsenverkehrsflugzeugen.

Swissair im März und im 1. Quartal

Verglichen mit dem gleichen Monat des letzten Jahres hat die Swissair im März 1969 ihr Transportangebot um 26 Prozent auf 72 Millionen Tonnenkilometer gesteigert. Noch stärker angestiegen, nämlich um 50 Prozent, ist die Nachfrage; sie erreichte 42,5 Millionen tkm. Daraus resultierte eine durchschnittliche Auslastung im Linienverkehr von 59,8 Prozent, gegenüber 49,9 Prozent vor Jahresfrist. Die Verkehrsgebiete Europa, Nordatlantik, Südatlantik, Mittlerer und Ferner Osten wiesen durchwegs höhere Auslastungsgrade aus. Auf den Linien nach Afrika blieb die Auslastung praktisch unverändert, doch war hier die Zunahme des Platzangebots besonders hoch.

Mit einem gemittelten Wert von 117 Prozent hatte einmal mehr die Luftfracht die weitaus stärkste Wachstumsrate zu verzeichnen. Besonders markant waren hier die Zunahmen auf den Nord- und Südatlantiklinien von 218 bzw. 158 Prozent. Der Passagierverkehr verbuchte im Durchschnitt einen Zuwachs von 29 Prozent, wodurch sich die Sitzbelegung von 48,6 auf 54 Prozent verbesserte. Die Posttransporte nahmen um 19 Prozent zu. Das Gesamtergebnis für das 1. Quartal 1969 ergibt bei einer Erhöhung des Transportangebotes um 27 Prozent und einem Wachstum der Nachfrage um 47 Prozent einen von 47,4 auf 54,8 Prozent gesteigerten Auslastungsfaktor. Das Frachtgeschäft expandierte um 122 Prozent, der Passagiertransport rückte um 23 Prozent vor, und die Postbeförderung stieg um 18 Prozent. Von allen angebotenen Sitzen waren 48,5 Prozent belegt, verglichen mit 46,1 Prozent im 1. Vierteljahr 1968.

71,6 Mio Reingewinn bei der SAS

Die skandinavische Fluggesellschaft SAS hat kürzlich ihren Geschäftsbericht zu ihrem am 30. September 1968 zu Ende gegangenen Finanzjahr 1967/68 veröffentlicht. Aus dem Geschäftsbericht geht hervor, dass das skandinavische Unternehmen im Berichtsjahr bei Erträgen von 1,265 Millionen Franken (1966/67 1,127 Millionen) und Kosten von 1,020 Millionen Franken (911 Millionen) einen Betriebsgewinn von 245 Millionen Franken (im Vorjahr 216 Millionen) erwirtschaftet hat. Nach Vornahme der Abschreibungen in der Höhe von 88 Millionen Franken (im Vorjahr 77 Millionen) verblieb ein Reingewinn von 71,6 Millionen Franken gegenüber 70 Millionen Franken im Finanzjahr 1966/67. Wie aus dem Bericht weiter hervorgeht, flog das Scandinavian Airlines System über sein Netz von 206 000 km, 90 Städte in 45 Ländern an (1966/67: 84 Städte in 44 Ländern). Es wurden in 164 000 Flugstunden (+ 12 Prozent) insgesamt 88,7 Millionen km geflogen (+ 17,1 Prozent) und 4 155 389 Passagiere befördert (+ 11,3 Prozent).

Weinernte der EWG ging zurück

Nach vorläufigen Schätzungen der Kommission der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in Brüssel erreichte die Weinernte aller Mitgliedsländer 1968 insgesamt 136 715 000 hl. Diese Menge liegt um 5 681 000 hl oder um rund 4 Prozent unter der vorjährigen Erntehöhe, die mit 142 396 000 hl beziffert wird. Trotzdem werden die Wein-Disponibilitäten der EWG zu Beginn des Weinjahres 1968/69 mit 208 467 000 hl um 3 656 000 hl oder um rund 1,8 Prozent höher veranschlagt als vor Jahresfrist. Diese Vorräte liegen beachtlich höher als der voraussichtliche Jahreskonsum aller Partnerländer, der auf etwa 146,5 Millionen hl errechnet wurde.

Der Aussenhandel Italiens mit Getränken

Das Zentralinstitut für Statistik in Rom – ISTAT – veröffentlichte die Getränke-Aussenhandelsziffern des Landes für das Jahr 1968. Demzufolge erhöhten sich die Wein-Exporte in 1968 gegenüber 1967 um 11,4 Prozent auf rund 2,27 Millionen hl. Bei Wermut konnte eine Exportsteigerung um 4,8 Prozent auf 582 274 hl verzeichnet werden. Aber auch der Weinimport Italiens wies eine ausserordentlich hohe Steigerungsrate auf. Er lag mit 358 872 hl um 200 Prozent höher als vor Jahresfrist. Das findet seine Erkkärung in den hohen Einfuhren von algerischem Most über Frankreich, der den italienischen Weinen vielfach anstelle des verbotenen Zuckerns zugesetzt wird.

Reisekosten vor 100 Jahren

Aus Meyers Reisebücher 1871 von H. A. Berlepsch

Diese richten sich selbstverständlich nach den Ansprüchen, welche der Tourist an Komfort und Lebensweise macht. Wer alle bequemen Transportmittel benutzt, überall Führer engagiert und in den ersten Hotels wohnt, wird täglich unter 25 bis 30 Fr. nicht auskommen. Fussgänger bei bescheidenen Ansprüchen an Küche und Keller können durchschnittlich (Führerlohn nicht eingerechnet) täglich mit 10 Fr. gut ausreichen. Die Kosten schattiren indessen sehr nach der Gegend, in welcher man reist. Am theuersten sind das Chamouny, das Berner Oberland, das Ober-Engadin und das Walliser Zermatt-Thal.

Die Preise guter Gasthöfe 1. Ranges sind gewöhnlich: Zimmer 2 bis 3 Fr. (Zimmer mit Aussicht werden in der Regel höher taxirt als Zimmer ohne solche), Kaffee, komplet (d. h. mit Butter, Käse, Honig usw.) 1¼ bis 1½ Fr. – Table d'hôte mittags ohne Wein 3 Fr., nachmittags 4 Uhr 4 Fr. – Bougles ¾ bis 1 Fr., Service 50 bis 75 Cts., Abendessen à la carte; Weine pr. Flasche von 2 Fr. an aufwärts.

In einigen Gasthöfen 1. Ranges wird, wenn man während der hohen Reisezeit blos ein Zimmer nimmt, ohne den ganzen Tag etwas zu verzehren, irgendein Betrag (4 bis 5 Fr.) «pour perte de Consomation» angesetzt.

Preise guter Gasthöfe 2. Ranges: Zimmer 1 bis 2 Fr., Frühstück 1 Fr., Mittagstisch 2 bis 2½ Fr., Service ½ Fr. In diesen Häusern trinkt man gewöhnlich sogenannte «offene Weine», d. h. gute Landweine, die, in offenen Schoppenfläschchen, 40 bis 60 C. notirt werden. – Die üblichen Preise der Restaurants sind: Braten pr. Portion 60 bis 70 C., Cotelettes 70 bis 80 C., Suppe 20 bis 25 C., Beefsteak mit Kartoffeln 1 Fr., Schinken 50 bis 60 C., Salat 20 bis 25 C., Omelettes 60 C., Bier inländisches 15 C. der Schoppen bayerisches 20 bis 25 C. – Die empfehlenswerthesten Landweine sind: in der östlichen Schweiz: Rheinthaler, Thurgauer und die famosen Oberländer und Veltliner Weine, sämmtlich roth und kräftig; in der nördlichen und westlichen Schweiz: Schaffhauser und Winterthurer rothe und weisse Markgräfler (letzterer gewöhnlich 60 bis 70 C. pr. Schoppen). In der Urschweiz werden viel französische und italienische Weine getrunken. In der südwestlichen Schweiz die angenehmen weissen Waadtländer (namentlich Yvorne), die aber, andauernd genossen, nervös aufregend wirken.

Un distributeur mobile de boissons

Un fabricant hollandais de distributeurs automatiques de boissons a mis au point un distributeur sur roulettes, équipé d'un ou de plusieurs dispositifs automatiques débitant des boissons non alcooliques, jus de fruits, etc. Ce distributeur est plus particulièrement destiné aux grands immeubles (service dans les ascenseurs), aux grands magasins, écoles, gares, cafétérias, hôtels et restaurants, ainsi qu'aux usines et aux chantier de construction. Ses dimensions sont les suivantes: longueur 107 cm; largeur 50 cm; hauteur jusqu'au dessus de table 85 cm. Il est livrable en plusieurs versions: commande à main, commande à bouton-pressoir, commande semi-automatique à tirelire ou commande automatique à tirelire.

La «boîte noire» pour une voiture!

Les avions de ligne ne sont désormais plus les seuls à emporter avec eux ces fameuses «boîtes noires» (enregistreurs/analyseurs de vol) qui jouent un rôle si important lors de panne, d'accident, voire de catastrophe.

La Ford britannique vient d'installer sur 35 de ses voitures de série des boîtes d'enregistrement qui sont logées dans le coffre arrière, qu'elles occupent complètement. Ces boîtes rectangulaires comptent chacune 22 cadrans reliés par microcommutateurs aux principales commandes du véhicule. Pourquoi ces «boîtes noires»? Elles permettront de nombreuses et précises observations. Elles enregistreront le nombre de fois qu'un conducteur ouvre et ferme ses portières, utilise son démarreur, allume ses phares et pose son pied sur l'embrayage ou la pédale du frein, etc.

Peut-être feront-elles, un jour, partie de l'équipement standard de chaque voiture?

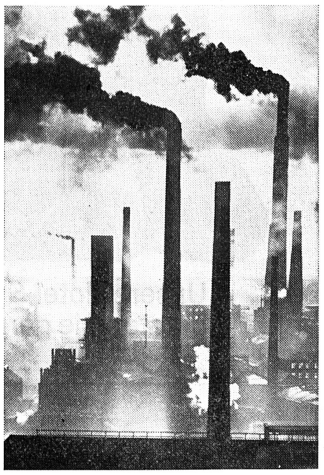
La montagne de beurre dans le monde et en Suisse

Selon un rapport publié par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) les excédents de beurre ont continué à augmenter l'an dernier en Europe occidentale, et l'on ne voit guère de possibilité de les réduire pour améliorer les échanges internationaux.

Au 1er décembre, les stocks mondiaux atteignaient 625 000 tonnes, contre 490 000 tonnes un an auparavant, alors que 100 000 tonnes sont généralement considérées comme réserve suffisante. La production augmente dans tous les pays d'Europe occidentale, à l'exception de la Suisse. Les pays du Marché commun ont accru leur production totale de près de 112 000 tonnes. Les Etats-Unis et l'Australie ont cependant diminué chacun leur production de beurre de plus de 25 000 tonnes. Aussi pour les prix des produits laitiers sur les marchés internationaux, les perspectives pour l'année en cours restent-elles très peu satisfaisantes. Pour le fromage, les stocks mondiaux se sont élevés au 1er novembre dernier à 554 000 tonnes, en augmentation de 5 pour cent sur l'année précédente.

Selon les données provisoires des autorités fédérales compétentes, on a enregistré, dans l'«année laitière» 1967–1968, 394 millions de pertes découlant du placement des produits laitiers. L'écoulement du beurre a impliqué à lui tout seul pour 223 millions de dépenses et celui du fromage 151 millions. La Confédération a contribué, à raison de 224 millions, à la couverture de ces pertes, somme prélevée sur ses ressources ordinaires. 55 millions ont été couverts par des taxes spéciales.

Selon les prescriptions de l'arrêté sur le régime laitier, les producteurs auraient dû supporter les 115 millions restants sous forme de retenue. En réalité, celle-ci n'a produit que 80 millions, de sorte qu'il reste 45 millions non couverts, que la caisse fédérale a dû avancer. Au total, les producteurs de lait sont débiteurs, pour les deux dernières années laitières, de 58 millions au titre de leur part légale aux pertes et l'on a prévu, pour l'exercice actuel, un nouveau déficit de 23 millions. Jusqu'à fin octobre 1969, la dette passera donc à plus de 80 millions.



Was immer uns die Technik an neuen Bequemlichkeiten bringen mag, die Nachteile lassen nicht lange auf sich warten: Staub, Rauch, Unrat und Abgase in der Luft haben ein erschreckendes Ausmass erreicht. Entstaubungs- und Entgiftungsanlagen in der Industrie sind zum Gebot der Zeit geworden; jedoch entfallen nach einer deutschen Statistik 42 Prozent der Luftverschmutzung auf den Automobilverkehr und 23 Prozent auf die Haushaltungen.

(Photopress)

NEU — Simplicity

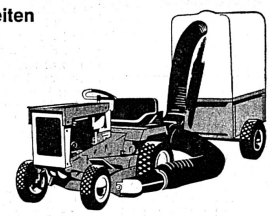
Vielzweck-Traktor, 5, 7, 8, 10 und 12 PS

Mit hydrostatischem oder variablem Getriebe. Mit oder ohne Hydraulik.

Viele Anbaumöglichkeiten

- Rasenmäher bis zu 3,50 m breit
- Saugaggregat für Rasen, Laub und Staub
- Rasen mähen und Saugen in einem Arbeitsgang
- Strassenkehrmaschine
- Schneepflug
- Schneefräse

und vieles andere mehr



solo

Wir wünschen Prospekt über Simplicity-Traktor

Name:

Adresse:

SOLO KLEINMOTOREN AG
8413 Neftenbach, Tel. (052) 31 12 21

BON

Trinkgläser kauft man von

BUCHECKER LUZERN

BUCHECKER AG, EXCELSIORWERK, LUZERN
Telefon (041) 44 42 44 134

Das ideale Team...

Knorr Aromat
die moderne Streuwürze für Suppen, Gemüse, Salate, Wurstwaren usw. Verfeinert und würzt zugleich!

Knorr flüssige Würze
macht Suppen kräftiger, gibt dem Salat mehr Rasse und würzt Saucen, Fisch und Gemüse mit Pfiff.

Knorr Spezial-Aromat
die perfekte Würzmischung für alle Arten von Fleisch. Mit aromatischen Gewürzen wie Koriander, Estragon, Paprika, Pfeffer usw.

...löst jedes Würzproblem!

Knorr

Inserate

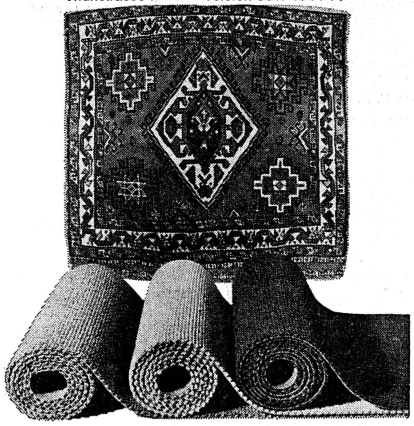
in der Hotel-Revue

haben Erfolg!

Geelhaar

für alles, was man auf den Boden legt!

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



Unsere Hotel-Spezialisten beraten Sie gerne!

2 fröhliche urzufriedene Gesichter

Denken Sie sich nun weitere 9999998 glückliche Gesichter dazu ..... gibt genau 10 Millionen.

Bachmann lieferte im letzten Jahr das Fleisch zu

10 Millionen Mahlzeiten

Nicht einfach Fleisch, sondern ausgewähltes gutgelagertes Fleisch, denn dies ist die Voraussetzung für fröhliche Gesichter.

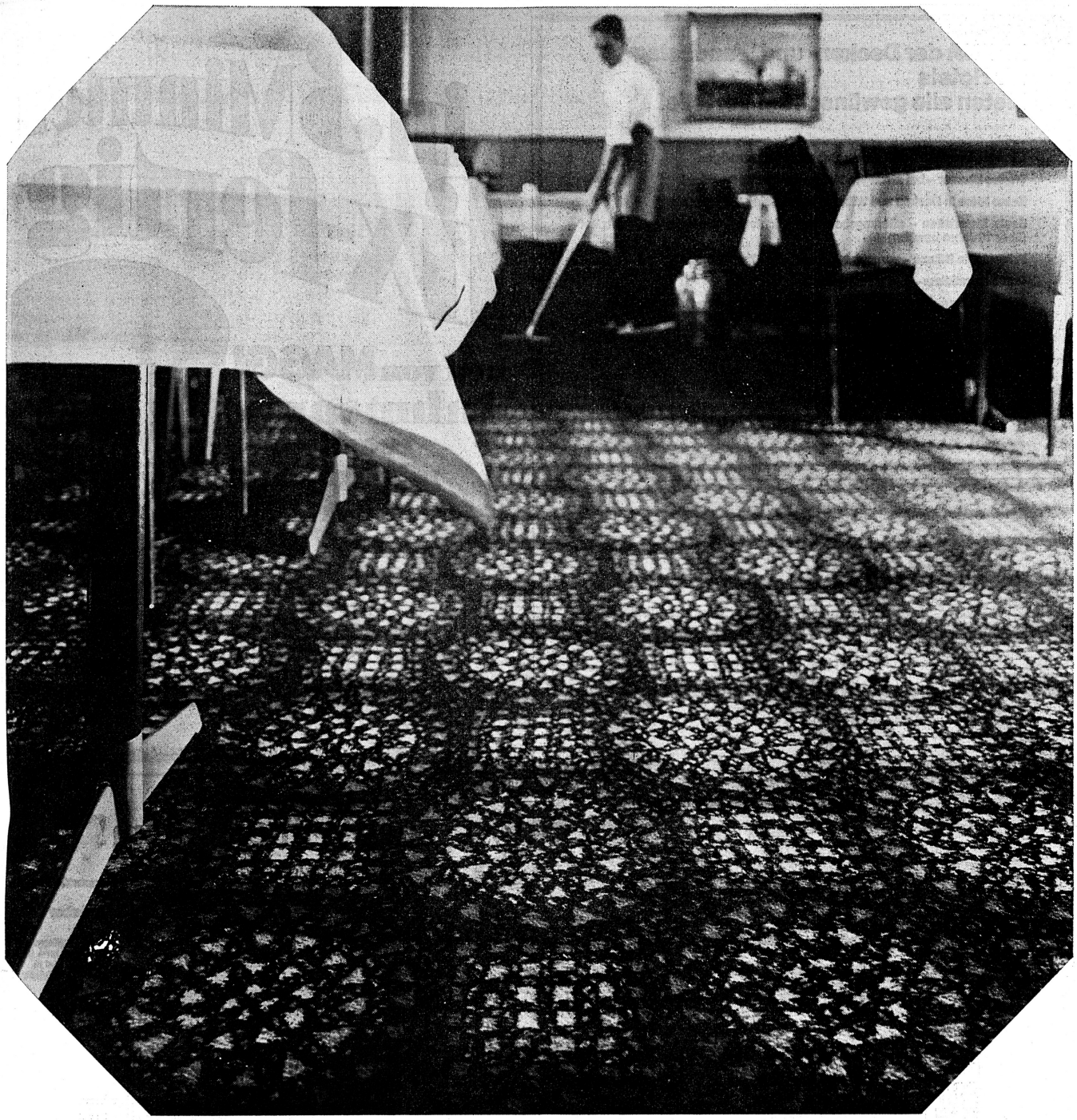
Spannen wir doch zusammen,
Sie und wir, dem gepflegten Fleisch und den fröhlichen Gesichtern zuliebe.

Bachmann
Bachmann ist Ihr richtiger Partner

Grossmetzgerei, Fleischkonserven
6002 LUZERN Tel. 041/22 28 01

L'œuf de colomb

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



In Ihrem Hotel — morgens um sechs

Ruhig und schnell werden Restaurant, Halle und Korridore gereinigt. Alles so leise, dass Ihre Gäste noch ruhig schlafen können. Und die Frühaufsteher müssen nicht auf Zehenspitzen umhergehen — mit festem Schritt und gut gelaunt können sie sich zum Frühstück begeben.

Denn: wenn Restaurant, Halle, Zimmer und Korridore mit Spannteppichen belegt sind, buchen Sie einige Pluspunkte für sich: schnell zu reinigen, leicht zu pflegen, trittschalldämmend, gleitsicher. Und darüber hinaus die wohnlich-warme Atmosphäre.

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

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

HASSLER

führend in Raumausstattung

Hans Hassler AG, Kasinostrasse 19, 5000 Aarau
Telefon 064 22 21 85

Bern	Hans Hassler AG	031 223 344	Zug	Hans Hassler AG	042 218 622
Biel	Hans Hassler AG	032 33 377	Lausanne	Hans Hassler AG	021 264 007
Luzern	Hans Hassler AG	041 220 544	Neuenburg	J. Wyss SA	038 52 121
St. Gallen	Hans Hassler AG	071 244 811	Zürich	H. Rüegg-Perry AG	051 236 777

DEHNA der Decken- und Wandbelag für Hotels bieten alle gewünschten Vorteile!

Lärmgedämmte Räume – hohes Schallschluckvermögen

Warme Zimmer – bei niedrigen Heizkosten (beste Isolation)

Keine Risse in Decken und Wänden mehr. Belag 5–10 mm stark

Beste Materialien – alterungsbeständig, lichtecht, waschbar und kratzfest (über 10 Jahre bewährt)

Präsentable Räume – vornehme, neuzeitliche Oberfläche

Gutes Raumklima – hochatmungsaktiv

Schnelle, saubere Montage – kostspielige, zeitraubende Vorarbeiten erübrigen sich in den meisten Fällen.

Preisgünstig, trotz all den vielen Vorteilen nicht teurer als gewöhnliche Bespannungen.

Verlangen Sie Offerten von der Herstellerfirma

W. Gutknecht, Seestr. 133, 8820 Wädenswil, Tel. (051) 75 49 71.

156

in 3 Minuten fix-fertig

69.1.00.24 d

neu von MAGGI

Rahmsauce

cremig und mild gewürzt

mit feinstem Rahm

Vielseitig. Die köstliche Fertigsauce, ideal zu Rahmschnitzel, Kalbs- und Schweinesteaks, Poulet, Bratkügeli, Pastetli usw.

Preisgünstig. 1-kg-Dose nur Fr. 13.50 (ergibt ca. 70 Portionen).

MAGGI CROSSE & BLACKWELL NESTLÉ

die neue, vielseitige Saucen-Spezialität

Gewinn

auf Mahlzeiten knapp. Einkauf günstiger gestalten!

EGGER macht's möglich!

Tel. (033) 51 11 76/51 18 57.

P 052063

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

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

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

PFEIFFER Qualität

bescheiden kalkuliert

Leintücher

Percal-Spitzenqualität seit 15 Jahren bewährt platzsparend in Waschmaschine und Schrank
165/280 cm 16.50,
etwas schwerer 15.–
Grand-lit 24.–

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

Zu verkaufen

Theater- und Konzert-ORGEL

wie neu. Günstiger Preis.

Offerten unter Chiffre 975130 an Publicitas, 6601 Locarno.

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

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr. In Ausnahmefällen bis Montag, 11 Uhr, bei Verlust des Mitgliederrabattes.

Europa Grand Hôtel au Lac
Lugano-Paradiso

cherche pour de suite

pâtissier
entremetier
commis de cuisine
femme de chambres
débutante acceptée

pour son night-bar

commis de bar
chasseur
portier d'étages/tournant

remplacant portier de nuit

5547

Hotel Rebstock, 3860 Meiringen

sucht für Sommersaison tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

Telefon (036) 5 17 41, Familie Tschuor

4116

Parkhotel Giessbach,
CH–3855 Brienz, Tel. (036) 4 15 12

sucht auf kommende Sommersaison (Mai oder **nach Uebereinkunft** bis zirka Ende September)

Chef saucier
Chef entremetier
Chasseur-Telefonist
Restaurationstochter
Buffettochter/Buffetbursche
Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen gefl. an:
A. Berthod, Dir., Chalet Beryll, 3818 Grindelwald.

5190

Hotel-Restaurant Bären
3715 Adelboden

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstellen

Serviertöchter

Offerten an P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51.

4613

TESSIN

Cherchons de suite ou date à convenir

chef de partie
commis de cuisine

saison jusqu'à fin octobre.

S'adresser:

Motel Lago Maggiore,
6595 Riazzino-Locarno,
tél. (092) 6 92 25.

5400

Strandhotel Neuhaus
am Thunersee, Interlaken

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Büropraktikantin

(Schweizerin bevorzugt)

Gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache erforderlich.

Buffettochter
Lingeriemädchen
Commis de cuisine

Angenehmes Arbeitsklima. Guter Verdienst.

Offerten erbeten an die Direktion.

5403

Ascona

On cherche pour le 20 avril ou date à convenir

cuisinier

pour pension, restaurant (36 lits).

Faire offre à:
Hôtel, Restaurant Pergola, Ascona, tél. (093) 2 38 48.

SA 13372 Lo

RESIDENCE-HOTEL
LA TOUR DE SUPERCRANS
à Montana-Vermala

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

1 lingère qualifiée
1 femme de chambre qualifiée
1 chasseur
1 chef de rang

Bonnes connaissances du français si possible, place à l'année ou saison.

Faire offres avec prétentions de salaires.

5390

HOTEL COMMODORE
6902 LUGANO

sucht in Jahresstelle:

Restaurant:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bar:

Commis de bar

Cuisine:

Chef entremetier
Chef tournant
Commis saucier

Etage:

Femmes de chambre
Femme de chambre tournante

Divers:

Garçon d'office

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion.

5557

Wir suchen für baldmöglichst

Commis de cuisine oder Koch
Zimmermädchen
Portier (Etage)
Saalkellner
Officebursche

Offerten bitte an

Hotel Parc et Lac Montreux
H. Schudel, Propr.
Tel. (021) 62 37 38

5568

Hotel Staubbach
3822 Lauterbrunnen

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Restaurationstochter
1 Serviertochter-Anfängerin
1 Kellner
1 Aide de cuisine/Commis

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Fam. O. Staeger-Fischli, Tel. (036) 3 43 81.

5558

Gesucht per 1. Juni

Chefkoch

Wir verlangen: Selbständige Führung der Küche inkl. Bestellungen.

Wir offerieren: Guten Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an

Rest. Tödi, Tödistr. 44, 8002 Zürich,
Tel. (051) 25 25 18.

5370

Hotel-Restaurant Bären
3072 Ostermundigen

sucht per sofort oder Uebereinkunft

Chef de rang

Restaurationskellner oder -tochter für à-la-carte-Restaurant

Serviertochter

oder Kellner für einfachen Service in Gaststube

Buffetpersonal

Zimmer im Hause. Schweizer oder Entplafonierte werden bevorzugt.

Offerten an Familie J. Metzger, Hotel Bären, 3072 Ostermundigen, Tel. (031) 51 10 47.

5565

Hotel Beau-Séjour, Vevey, sucht mit Eintritt Ende April

1. Saaltochter
Portier
Zimmermädchen
Hausbursche/Aide-portier

Offerten an

Hotel Beau-Séjour, 1800 Vevey

5561

Drachen-Restaurant

im Geschäftszentrum, Aeschenvorstadt 24,

4000 Basel

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

für unser Restaurant im Parterre und Snack-Bar:

Hostesse

(Chef de service)

für unsern Grill-room:

Chef de rang

(remplacement maître d'hôtel)

Demi-chef de rang
Kellnerlehrling
Kellermeister

(Kontrolleur)

Kellerbursche
Buffettochter

5495

Gesucht in Jahresstelle, eventuell in Saisonstelle

Serviertochter

sprachenkundig

Barmaid

Englisch sprechend, jüngeres Fräulein, eventuell Anfängerin, für Hotel-Bar

Commis de cuisine
Kochlehrling

Offerten mit Bild an Joe A. Dittli, Hotel Luzernerhof, Luzern, Telefon (041) 22 44 44 (modernes, neuzeitliches Haus).

5562

Langjährige Mitarbeiter verlassen uns, um im Ausland ihre Kenntnisse zu erweitern.

Wir suchen für unsere

Express-Bar, Davos

Kellner-Barmann

flink, mit guten Umgangsformen und zuverlässig.

Offerten an:

W. Wildi, Geschäftsführer,
Express-Bar, 7270 Davos Platz.

P 13-24714

Nach Wengen gesucht für lange Sommersaison

1 junger Koch
1 Tochter für den Saal

(Anfängerin)

Guter Lohn und geregelte Freizeit wird zugesichert.

Sich melden an

Hotel Schweizerheim, Wengen.

5399

Gesucht

Jungkoch

neben Chef in abwechslungsreichen Betrieb.

Zu erfragen
Hotel Bären, 8840 Einsiedeln, Tel. (055) 6 18 76

SA 6330/1 Lz

Hotel Restaurant Engematthof
8002 Zürich, sucht:

1 Chasseur

(sprachenkundig), Eintritt baldmöglichst.

1 Zimmermädchen/Tournante

Eintritt baldmöglichst.

Commis de rang

Eintritt baldmöglichst.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotels Engematthof, Engimattstrasse 14, 8002 Zürich, Telefon (051) 23 86 05.

5484

Neues Garni-Hotel sucht auf Anfang Mai

Büropraktikantin

(sprachenkundig)

sowie tüchtigen, initiativen

Koch

als zweiten.

In lebhaftes Spezialitäten-Restaurant. Gutbezahlte Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten an:

Hotel Garni, Flimserhof
Flims-Waldhaus

Telefon (081) 39 17 31.

SA 4457 B

Gesucht zum Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft

2. Chef de service

(auch Anfänger)
in grösseres Bahnhofbuffet.

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

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

P 41-179

Für unser neurenoviertes Hotel-Restaurant suchen wir einen

Jungkoch

neben Patron, der Freude hat an einer internationalen Spezialitätenküche.

Offerten erbeten an:

B. Heeb, Küchenchef
Hotel Landhaus, 9100 Herisau
Tel. (071) 51 20 82

P 33-3620

Hotel Schwanen, 4310 Rheinfelden,
bei Basel

80 Betten

sucht für lange Saison

Chef de rang

sprachkundig

Demi-chef de rang
Commis de rang
Saal-Restaurationstochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerte an Fam. H. Brun oder Tel. (061) 87 53 44.

5388

Europa Grand Hôtel au Lac
Lugano-Paradiso

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

eine(n) Angestellte(n)

für unsere Hauptbuchhaltungsabteilung. Kaufmännische Ausbildung und Fremdsprachen erwünscht. Bevorzugt werden Kandidaten, die mecchanographische Buchhaltung kennen.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Gehaltsansprüche und Eintrittstermin an das Sekretariat des Hotels erbeten.

5546

Badhotel Hirschen,
5400 Baden bei Zürich

sucht

Sekretärin-Praktikantin

(mit Französischkenntnissen)

Eintritt ab sofort, evtl. 1. Mai.

Saison bis Ende November.

Offerten sind gefälligst erbeten an Frau R. Friz-Wüger

5510

KULM HOTEL
7500
St. Moritz

Wir suchen für Sommersaison (bei Zufriedenheit langes Winterengagement garantiert)

Büro:	**Direktionssekretärin** (4sprachig) Jahresstelle
Loge:	**Voiturier** **Telefonistinnen** **Chasseure**
Restaurant:	**Chef d'étage** **Demi-chefs de rang** **Commis de suite**
Küche:	**Chef entremetier** **Commis de cuisine**
Etage:	**Zimmermädchen und Zimmermädchen-Tournante** **Portiers**
Wäscherei:	**Glätterinnen** **Wäscherin für Gästewäsche (Maschine)** **Näherinnen** **Mangemädchen** **2. Economatgouvernante** **Office- und Küchenpersonal** **Kuriersaaltochter**

Offerten mit Photo und Unterlagen an die Direktion des Kulm-Hotels, 7500 St. Moritz.

5536

Buffet Cornavin Genève

cherche pour le 15 mai 1969

chef de service

Nous demandons:

Personne jeune et dynamique,
capable de diriger une grande brigade
Suisse ou permis C exigé

Nous offrons:

Place à l'année
Avantages sociaux d'une grande entreprise
Rémunération intéressante
Horaires et congés réguliers

Faire offre écrite à la direction ou téléphoner au (022) 32 43 06.

5560

Ein Posten in einem modernen Stadthotel/Restaurant – wäre das etwas für Sie?

Wir suchen

einen Mitarbeiter

oder

eine Mitarbeiterin

für

Warenlagerkontrolle
Buchhaltung
Kalkulation

Eine gute kaufmännische Ausbildung, exakte Arbeitsweise, Vertrauenswürdigkeit und eventuell Erfahrung auf diesem Gebiet sind wichtige Voraussetzungen für diese ausbaufähige Dauerstelle.

Es werden Ihnen Selbständigkeit, eine freundliche Arbeitsatmosphäre und gute Anstellungsbedingungen geboten.

Senden Sie uns bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen mit einem kurzen Lebenslauf und Foto. Wir werden nachher gerne in einem unverbindlichen mündlichen Gespräch weitere Auskünfte erteilen.

OFA 63668019

Personalberatung Fritz Müller St.Gallen
Beratungsstelle für personelle, betriebliche und berufliche Fragen
9001 St.Gallen, Rosenbergstrasse 30, Telefon 071/22 54 99

Nous cherchons pour saison d'été 12 juin jusqu'à 10 septembre 1969

portier
3 garçons de salle
3 lingères
1 garçon d'office
1 fille d'office
1 tournante du personnel
1 commis de cuisine

Hotel Valaisia, 3962 Montana (Valais)

5708

Adula

Hotel Adula Flims

Durchgehend geöffnet von Mitte Dezember bis Ende Oktober, eigenes Hallenbad. Folgende Stellen sind ab sofort neu zu besetzen

Zimmermädchen
das sich im Fach auskennt

Saaltochter
(evtl. auch Anfängerin) die an einem gepflegten Service Freude hat

Anfangs-Etagenportier
(evtl. auch Portier) der im Hotelfach weiterkommen möchte.

Die modernsten technischen Hilfsmittel stehen im Einsatz.

Unterkunft in neuem Personalhaus.

Wer sich für einen dieser Posten interessiert und nähere Auskunft wünscht, wende sich an H. Hotz, Hotel Adula, 7018 Flims, Telephon (081) 39 12 36.

5605

HAZYVILLE

Hazyville Ascona
Restaurant, Bar, Dancing

Für lange Sommersaison, eventuell Jahresstelle, suchen wir junge, tüchtige Mitarbeiter

Küchenchef
Serviertöchter
Kioskverkäuferin
Commis de bar

Neueröffnung zirka 20. Mai 1969.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Postfach 346, 8025 Zürich 25.

5613

Hotel Baur au lac, 8022 Zürich 1

sucht auf sofort:

Réception:	**1. Réceptionnaire/ Tournant**
Loge:	**Chasseurs**
Küche:	**Chefs tournants** **Commis pâtissier**
Restaurant:	**Chefs de rang** **Demi-chefs de rang**
Etage:	**Portier** **Hilfszimmermädchen**
Traiteur-handlung:	**Verkäuferin**
Gärtner:	**Gärtnerin**

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

5606

Hôtel-Restaurant à Genève cherche

cuisinier
commis de restaurant
secrétaire main courante NCR 42

Suisse ou permis C ou frontalier.
Ecrire sous chiffre M 316757-18 à Publicitas S.A., 1211 Genève 3.

Hotel-Restaurant Splendid
3800 Interlaken

Wir suchen für Mai bis Oktober für unser neues Terrassenrestaurant «Au Premier» am Höheweg

Saal-Restaurationskellner oder -tochter
Commis de rang

in neugebaute, moderne Küche

Commis de cuisine

Familie Hassenstein, Telefon (036) 2 27 12.

5588

Hotel Monopol Metropole, Luzern

Neu renoviertes Erstklasshaus mit 200 Betten sucht per 25. April oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine
Réceptionssekretärinnen
Demi-chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion Hotel Monopol Metropole, 6000 Luzern.

5555

Hotel Beau-Rivage Genève cherche:

femme de chambre

fille de buffet
Suisse ou permis C

chef de garde

téléphoniste qualifiée

Faire offre avec copies de certificats au Chef du personnel, Hôtel Beau-Rivage, Genève.

5468

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

jungen, sprachenkundigen Kassier (NCR)

Offerten mit Lebenslauf an die Direktion.

5460

Hotel und Kurhaus, 7062 Bad Passugg bei Chur

120 Betten

sucht für die Sommersaison mit Eintritt per Ende Mai:

Loge:	**Chasseur**
Etagen:	**Hausbursche**
Saal:	**Saalkellner und Saaltöchter**
Küche:	**Patissier, evtl. Commis** **Commis garde-manger** **Commis de cuisine** **Diätassistentin** **Küchenmädchen und -burschen**
Office:	**Kaffeeköchin** **Officemädchen und -burschen**
Diverses:	**Mädchen für Personalservice und Zimmer**

Bei Zufriedenheit kann Winterstelle zugesichert werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind an die Direktion, Max Maurer, z. Zt. Chantarella House, 7500 St. Moritz, erbeten.

5098

Hotel Segnes & Post
7018 Flims-Waldhaus

sucht für kommende Sommersaison

Chef garde-manger
Commis de cuisine
Commis de salle
Etagenportier
Chasseur-Conducteur
Buffettochter
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an A. Klainguti.

5428

Bei uns ist die Welt zu Gast

Herr Schima,
Chef de rang im
Flughafen-Restaurant

«Heute sprach ich mit einem Deutschen deutsch, mit einem Dänen englisch und mit einem Arzt aus Westafrika französisch. Und genau das ist es, was mir im Flughafen-Restaurant so enorm Spass macht: Das Internationale, Weltweite. Wenn Sie mich fragen – mir gefällt's im Flughafen! Meine anfänglichen Bedenken, in einem Grossbetrieb zu arbeiten, waren bald zerstreut. Klar, der Betrieb ist gross. Im ganzen sind es fünf Restaurants mit diversen Bars plus Personalrestaurant (wo wir auch ausgezeichnet essen). Aber in dieser Grösse steckt auch Grosszügigkeit und alles wirkt sehr gepflegt. Ganz unseren Gästen angepasst. Wussten Sie auch, dass der Flughafen unter Gourmets als einer der beliebtesten Treffpunkte gilt? Wer hier arbeitet, hat wirklich mehr von seinem Beruf.»

Am schwarzen Brett sind gegenwärtig folgende Stellen ausgeschrieben:

Chef de rang	Buffettochter	Commis pâtissier
Commis de rang	Hausbeamtin - Office-Gouvernante	Metzger
Commis de bar	Chef de partie	Telefonistin
Chasseur	Commis de cuisine	Sekretärin
Kellnerlehrling		
Buffetdame		

Falls Sie sich dafür interessieren, rufen Sie unseren Personalchef an. Er wird Sie gerne zu einem Augenschein an Ort und Stelle einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich
Telephon 051/84 77 66

HOTEL ZUM STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel in Zürich

Einer jüngeren

Hotelpraktikantin

können wir die Gelegenheit zu einem abwechslungsreichen Ausbildungsjahr bieten. Möchten Sie sich in allen Sparten eines fortschrittlichen Betriebes umsehen, darin arbeiten und davon profitieren, dann telefonieren oder schreiben Sie an die Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Tel. (051) 27 55 10.

5439

Gesucht für Sommersaison nach Saas Fee

Zimmermädchen
Restaurationstochter
Küchenmädchen
Alleinportier

Hotel Alphubel, 3906 Saas Fee, Tel. 4 81 33.

OFA 60109018

HOTEL TELLSPLATTE
6452 Sisikon / Vierwaldstättersee

sucht für Sommersaison
fach- und sprachenkundige

Saal- und Restaurationstochter
hoher Verdienst

Köchin
Jungkoch
Tochter mit Freude am Kochen
neben Chef

Zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Offerten bitte an:
A. Gisler, Tel. (044) 2 16 12

5713

Restaurant am Bielersee sucht junge

Serviertochter
(auch Anfängerin)

Geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause (keine Bewilligung für Ausländerinnen). Eintritt nach Uebereinkunft.

Sich melden bei:

F. Lienhard, Restaurant Ilge, 2513 Twann,
Telefon (032) 85 11 36.

P 06-2203

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft einen tüchtigen, fachlich erfahrenen

Chef de service-
Aide du patron

Wir erwarten von Ihm eine menschlich und fachlich kluge Führung des Servicepersonals, eine gediegene und freundliche Betreuung der Gäste. Zudem sollte er dem Patron in loyaler, verantwortungsbewusster Weise als Stütze beistehen.

Der Posten ist gut honoriert und kann nach Einarbeitung und Bewährung überdurchschnittlich honoriert werden.

Offerte mit Zeugnissen, Photo und evtl. Referenzen sind zu richten an Chiffre OFA 2330 ZI, Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Hotel-Restaurant Engematthof
8002 Zürich

sucht in Jahresstelle

1 Telefonistin
sprachenkundig.

Eintritt per 1. Juni 1969 oder nach Uebereinkunft.

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

5634

Bellevue Palace Hotel Bern

sucht

kaufmännische Sekretärin

für das Direktionssekretariat.
Hotelerfahrung erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerbungen erbeten an die Direktion.

5637

Hôtel Atlantic, Sierre

Nous cherchons pour la saison d'été ou à l'année:

commis de cuisine
(entrée de suite)

commis de restaurant
(pour service à la carte, entrée 15 mai)

chasseur-portier
(entrée 15 mai)

Faire offre à la direction:
Hôtel Atlantic, 3960 Sierre, tél. (027) 5 25 35.

5639

Hotel des Alpes, Flims-Waldhaus

sucht für die Sommer- und Wintersaison:

Küchenchef

qualifiziert.

Sehr gute Entlöhnung. Erbitte Offerten an A. Zimmermann oder Tel. (081) 39 10 33.

5599

GAUER HOTELS

Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht in Jahresstellen auf sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter
(à-la-carte-Service)

Etagenportier

1. Zimmermädchen

Buffettochter

2. Economatgouvernante
(Anfangsgouvernante)

Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an das Personalbüro zu richten.
Telefon (031) 22 45 01 (Herrn Conti).

5694

HOTEL BRISTOL BERN

sucht

Anfangssekretärin
Hotelpraktikantin
Chasseur

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.
Telefon (031) 22 01 01.

5129

---

seiler

Seiler Hotels Zermatt, suchen:

Hotel Mont Cervin

(Jahresstellen)

Chef de réception
Direktionssekretärin

(Von Mitte Mai bis Anfang Oktober)

Sekretär (NCR)
Telefonistin

Chef de partie
Commis de cuisine

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Etagenportier

Hausmädchen

Hotel Monte Rosa

Sekretärin/Caissière (NCR)

Patissier
Commis de cuisine
Hallen-Bartochter

Seilerhaus
Restaurant-Confiserie
Otto-Furrer-Stube

(Mai bis Oktober)

Jüngeren Küchenchef (Chef de partie)
Buffetdamen
Restaurationstöchter
Commis de cuisine

Zentralbüro (Jahresstellen)

Bon-/Warenkontrolleur
Buchhalterin
2. Kindergärtnerin
Bau-Möbelschreiner
Kutscher

Lebenslauf, Zeugnisse und Foto sind an das jeweilige Hotel oder an Zentralbüro der Seiler Hotels Zermatt, 3920 Zermatt, Telefon (028) 7 71 04, zu richten.

5112

Hotel Krone
8707 Uetikon am Zürichsee

Restaurationsbetrieb mit Banketten sucht in moderne Küche zu kleiner Brigade

Küchenchef

Offerten erbeten an E. Brunner. 5361

SCHLOSS MAMMERN am Bodensee sucht für Sommersaison April bis Ende Oktober tüchtigen

Pâtissier
(1. Juni)

Zimmermädchen
Zimmertournante
Saaltochter

Sehr hohes Gehalt, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an die

Direktion, 8265 Mammern, Tel. (054) 8 65 71.

5381

Für die Führung eines bekannten Speise-Restaurants auf dem Platz Basel fehlt uns ein ausgewiesener, gewandter und initiativer

Gerant

der, überzeugt von seinen überdurchschnittlichen Fähigkeiten, die folgenden Voraussetzungen mitbringen sollte:

- er sollte gelernter Koch sein und als Sous-chef oder Chef de cuisine während einiger Zeit erfolgreich gewesen sein;
- er sollte neben seinen Fähigkeiten als Koch einen regen Kontakt mit der Kundschaft pflegen können;
- er sollte nicht jünger als 30 Jahre sein;
- er sollte wenn möglich den Fähigkeitsausweis besitzen; dies ist jedoch nicht Bedingung;
- er sollte fähig sein, seine Mitarbeiter zu begeistern und mit Autorität zu führen;
- er sollte als «Schnell-Starter» in der Lage sein, dem Gast das zu bieten, was er erwartet, aber nicht verlangt.

«The little touch, that means so much» – wir wollen dem Gast einen Grund geben, zu uns zu kommen; unser neuer Mitarbeiter soll bei diesen Bemühungen entscheidend mithelfen.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie baldmöglichst kennenzulernen. Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen erreicht uns unter Chiffre V 03-982850 an Publicitas, 4001 Basel.

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

sucht

sucht

initiativen, sprachgewandten

Chef de service

für gepflegtes Erstklassrestaurant mit Spezialitätenküche. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Gehalt: Fixum plus Umsatzbeteiligung.

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an Herrn P. H. Müller, Direktor, Hotel St. Gotthard, Bahnhofstr. 87, 8001 Zürich, Tel. (051) 23 17 90.

5711

Hotel St. Gotthard, Zürich

sucht tüchtigen, wenn möglich sprachkundigen

Chef de rang

in Erstklass-Spezialitätenrestaurant. Jahresstelle mit interessanter Tätigkeit, geregelter Arbeitszeit und hohem Gehalt.

Offerten an

Herrn P. H. Müller, Direktor, Hotel St. Gotthard Bahnhofstrasse 87, 8001 Zürich, Tel. 23 17 90

5712

Gesucht jüngeren, tüchtigen

Chef pâtissier

in First-Class-Hotel in Berlin.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre 560 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel- und Restaurationsbetreuungs KG sucht für ihre Betriebe in Berlin

Hotel Ambassador und Conti-Fisch-Stuben

Réceptionist(in)
Kaffeeköchin
Chef entremetier
Commis pâtissier
Chef de rang
für Grill-room
Zimmermädchen
Officegouvernante

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Hotel- und Restaurationsbetreuung KG,
Universal Handels GmbH & Co.,
1 Berlin 15, Postfach 225.

561

Hotel Bramen, Kloten

Für unser Spezialitäten-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Uebereinkunft jungen

Chef de partie

Wir bieten Jahresstelle in modernem Betrieb, zeitgemässe Entlöhnung, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an Hotel-Restaurant Bramen, 8302 Kloten, Tel. (051) 84 26 75 oder 84 74 93.

5657

Hotel Bramen, Kloten

Wir suchen für unser Spezialitäten-Restaurant tüchtigen

Chef de rang oder Restaurationstochter

Schweizer oder Ausländer, Erfahrung im à-la-carte-Service.
Wir bieten Jahresstelle in modernem Betrieb. Sehr gute Verdienstmöglichkeit. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bewerber(innen) wenden sich bitte schriftlich oder telefonisch an Hotel-Restaurant Bramen, 8302 Kloten, Tel. (051) 84 74 93.

5656

Palace Hotel Luzern

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Telefonistin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Palace Hotel, 6000 Luzern.

5666

Gesucht für Sommersaison mit Eintritt Mitte Juni erfahrene, sprachenkundige

Barmaid

Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert.
Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

5544

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner
Saaltochter oder -kellner
Saalpraktikantin

Offerten an B. Hofmann, Hotel Central am See, 6353 Weggis, Tel. (041) 82 13 17.

5685

Kreisspital Männedorf
(260 Betten, am Zürichsee)

Wir suchen für unsere Diätküche

Köchin

mit Interesse für die Zubereitung der Diät-Mahlzeiten (zirka 60 Portionen).

Ablösung vorhanden, geregelte Arbeitszeit, 3 Wochen Ferien, Anstellung intern oder extern möglich, Gehalt nach kant. Besoldungsordnung.

Offerten sind an die Verwaltung zu richten.
Telefon (051) 73 91 21.

5665

Buffet de la Gare
Restaurant de Ville
Fribourg

cherche pour date à convenir

chef de service

(débutant)

Pour jeune sommelier possédant bien le métier (apprentissage) et parlant langues, possibilité de s'initier au travail de chef de service et de se créer une situation intéressante.

Serveuse de restaurant

pour le Restaurant de Ville.

Les offres détaillées sont à adresser à Walter Gnaegi, Buffet de la Gare, 1700 Fribourg. 5404

Die reformierte Heimstätte Gwatt

(Zentrum für Ferien, Tagungen und Kurse am Thunersee) bietet in Alt- und Neubauten Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten für zirka 400 Gäste.

Wir suchen auf den 1. Mai 1969 oder nach Uebereinkunft eine kontaktfreudige, erfahrene

Sekretärin

Aufgaben:

Reservation, Korrespondenz in deutscher, französischer und englischer Sprache (selbständig), Führungen, Werbung.

Geboten werden:

Guter Lohn, Eintritt in eine Pensionskasse möglich.

Offerten bitte an die

Reformierte Heimstätte Gwatt, 3645 Gwatt

P 058518

Nach GRINDELWALD gesucht für sofort junge, flinke

Köchinnen
Buffettochter

Gute Entlöhnung, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.

Offerten bitte an 5401

Fam. Chr. Boss-Fischer, Gasthof Steinbock,
3818 Grindelwald, Tel. (036) 3 20 10.

HOTEL SCHWEIZERHOF OLTEN

4600 Olten

sucht für sofort bis Ende Juli als Aushilfe:

Portier
Chef de partie
Kellner oder Restaurationstochter

in Jahresstelle:

Hausbursche
(Deutsch sprechend)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

5482

zoorestaurant
MOVENPICK

8044 Zürich, Zürichbergstrasse 219-221

Lieben Sie Tiere und die frische Luft?

Wir bieten Ihnen noch mehr:
Eine Dauerstellung bei guter, zeitgemässer Entlöhnung und eine intensive Einführung für Ihre Aufgabe in einem unserer modernst eingerichteten Schwesterbetriebe in der Schweiz oder in Deutschland.

Als

Chef de partie
Commis de cuisine

werden Sie in unserem jungen Team mithelften, das neue Zoo-Restaurant aufzubauen.

Wir verlangen eine gute Grundausbildung, saubere Umgangsformen und reges Interesse an allem Neuen.

Ihr Eintritt könnte per sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Personalsachbearbeiter

Adresse während der Planung
Zoo-Restaurant
Mövenpick Zentralverwaltung
Zürichstr. 77
8134 Adliswil

P 44-61

Grossrestaurant in Basel sucht in Jahresstelle:

Chef de partie
Garde-manger
Commis de cuisine
Allgem. Gouvernante
Sekretärin für Büro und Telefon

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Salarierung.

Eintritt zirka 1. Mai 1969.

Offerten mit kompletten Bewerbungsunterlagen, Foto und Angabe des Gehaltsanspruches sind zu richten unter Chiffre 5335 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

5335

Der Bankverein

sucht
jüngeren, sprachkundigen

Portier

mit guten Umgangsformen
und gepflegter Erscheinung.

1872

Interessenten mit Erfahrung bitten wir, ihre Offerte zu richten an die

Personalabteilung des
Schweizerischen Bankvereins
Aeschenvorstadt 1, 4002 Basel

Wir suchen zu baldigem Eintritt eine tüchtige, selbständige

Economat-Gouvernante

sowie eine

Economat-Hilfsgouvernante

Gefl. Offerten richte man an das Personalbüro des

Kongresshaus Zürich, 8002 Zürich

unter Beilage der Zeugniskopien mit Foto und Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Station.

4402

Hotel Belvedere, 3818 Grindelwald

sucht ab sofort

Saucier
Entremetier
Wäscherin oder Wäscher
Kinderfräulein

zu 2 Kindern

Offerten mit allen Unterlagen an Familie Hauser.

5421

Neu-Klösterli

Speiserestaurant beim Zoo, Zürich

Gesucht auf 1. Mai 1969 gut versierten

Commis de cuisine

für erstklassiges à-la-carte-Restaurant.

Interessenten melden sich bei Franz A. Huber, Restaurant Neu-Klösterli, Zürichbergstrasse 231, 8044 Zürich, Telefon 32 28 53.

5584

Hôtel Carlton + Grill «Le Richelieu»

4, avenue de Cour, Lausanne (Croix d'Ouchy),

cherche

une secrétaire
(trois langues principales et bonne présentation exigées)

un demi-chef de partie

un chef de partie

Entrée en service immédiate ou à convenir. Faires offres avec prétentions de salaire à la direction.

5598

Gesucht tüchtige

Barmaid

für Saison- oder Jahresstelle. Stadt Luzern.

Hotel Goldener Stern
Franziskanerplatz 4
Telefon (041) 22 08 91

5602

Le Restaurant
du Parc des eaux vives à Genève

cherche pour entrée fin avril ou début mai 1969

1 Gouvernante

qualifiée, capable et consciencieuse, pouvant assumer toutes responsabilités pour seconder la maîtresse de maison dans l'exploitation d'un restaurant de 1er ordre (travail intéressant et varié).

Faire offres par écrit à Mme F. A. Perret.

5601

Hôtel du Cerf, Monthey

cherche

1 commis de cuisine

1 garçon de salle
pour entrée de suite ou à convenir.

Faire offres et prétentions de salaire à l'Hôtel du Cerf, Monthey, téléphone (025) 4 18 18.

5603

L'Ecole professionelle suisse pour restaurateurs et hôteliers «Vieux-Bois», Genève, cherche pour son restaurant

chef saucier

25 à 30 ans, entrée immédiate. Place à l'année.

5604

Hotel Baur au Lac, 8022 Zürich 1

sucht in Jahresstelle

Chef der Kontrolle

zur Führung unserer Kontrollabteilung. In diesen Bereich gehören Einarbeit und Ueberwachung der Mitarbeiter sowie Ausfertigung der Rapporte und Unterlagen für die Direktion. Ein Mindestalter von 25 Jahren ist erwünscht, da nebst der Grundausbildung auch Erfahrung in Kontrollfragen und Kenntnisse der NCR-Maschine für diesen interessanten Posten erforderlich sind.

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

4573

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft, in erstklassigen Betrieb, tüchtiger, zuverlässiger, bestqualifizierter

Chef de cuisine

zu mittlerer Brigade.

Offerten erbeten mit Eintrittsdatum, Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Referenzen an

Willi Früh, Restaurant Kunsthalle, 4000 Basel 1
Tel. (061) 24 00 73

5512

Hotel Schweizerhof,
4000 Basel

sucht

Zimmermädchen
Buffetdame
2. Officegouvernante
Chef de rang
Chef de partie/Tournant

Offerten erbeten an die Direktion.

5519

Wir suchen für die Telefonzentrale unseres Erstklasshotels und zur Mithilfe am Empfang eine

Telefonistin

Jahresstelle mit gutem Einkommen. Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Bewerbungen sind erbeten an die Direktion, Hotel City, Löwenstr. 34, 8001 Zürich, Tel. (051) 27 20 59.

5566

Das internationale Spezialitätenrestaurant

Paprika

sucht

Kellner
Restaurationstochter
und für unser Erstklass-Restaurant «LE COCHON D'OR»
Chef de rang
Commis de rang
Buffettochter

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit überdurchschnittlichem Verdienst. Der Eintritt kann nach Uebereinkunft erfolgen. 5582

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

Le Cochon d'Or

mit dem Cochon d'Or im ersten Stock

Hotel- und Bädergesellschaft
3954 Leukerbad (Wallis)

sucht für seine 6 Badehotels für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgende Mitarbeiter bis Oktober

Etagengouvernante
Etagenportier
Nachtportier
Zimmermädchen
Saalkellner
Restaurationstochter
Econom
Entremetier
Patissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion der Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

5467

Das Bezirksspital Schwarzenburg (BE) sucht

1 Köchin
eventuell Tochter mit guten Kochkenntnissen; ferner
1 Küchen- und
1 Abteilungsmädchen

Geregelte Freizeit und zeitgemässer Lohn. Einzelzimmer stehen zur Verfügung. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten an
Verwalter H. Blaser
Bezirksspital, 3150 Schwarzenburg

5474

Hotel BELVEDERE
7550 Bad Schuls/Engadin

Haus ersten Ranges mit 100 Betten sucht

Saucier
Entremetier
Chef de rang
(deutschsprachig)
Etagenportier

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Belvedere, 7550 Bad Schuls, Tel. (084) 9 10 41.

5463

Gesucht

Serviertochter
(guter Verdienst)
Saaltochter
Saaltochter-Anfängerin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotel Central am See
Weggis, Tel. (041) 82 13 17

5462

Hotel Edelweiss, 3825 Mürren

sucht

für Sommersaison (Mai bis Oktober), eventuell in Jahresstellen

Küchenchef
Spezialitäten und A-la-carte-Service.
Commis de cuisine
Saaltöchter

Offerten an:

Ch. Affentranger, Hotel Edelweiss, 3825 Mürren

5458

Holland

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft nach:
Amsterdam, Den Haag und Rotterdam

II. Oberkellner
Chefs de rang
Commis de rang
Restaurationstöchter
Chefs de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Buffetdame
Zimmermädchen
Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

Zentralbüro Chalet Suisse,
Laan van Meerdervoort 43
Den Haag (Holland)

5501

Gasthof Rössli, Würenlos

an der Hauptstrasse Zürich-Baden, sucht in Jahresstelle

2 Serviertöchter
in feinen, gepflegten A-la-carte-Betrieb. Sehr hoher Verdienst, selbständiges Arbeiten.
1 Koch
neben Patron, in soignierte, gepflegte Restaurationsküche. Gute Behandlung und geregelte Arbeitszeit.
1 Küchengehilfe oder -gehilfin
1 Haus- und Küchenmädchen

Ausführliche Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos. Familienbesitz seit 1863.

5471

HOTEL BUTTERFLY
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de rang
Commis de rang
auch Ausländer

Offerten bitte an die Direktion
Tel. 47 42 70

5470

Eden-Hotel Spiez, Thunersee

sucht für lange Sommersaison

Saalkellner
Saaltochter
Koch neben Chef
Commis de cuisine
Anfangs-Economatgouvernante

Eintritt Anfang Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an:
Eden-Hotel, 3700 Spiez (Tel. 54 11 54)

5503

Grand Hôtel Leysin

cherche pour la saison d'été, 20. 5.–15. 9. 1969

stagiaire de réception
pâtissier
commis de rang
chasseur

Cours de français gratuit dans l'hôtel.
Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae, photo et prétentions de salaire, à la direction du Grand Hôtel, Leysin.

5534

Hotel Silberhorn-Terminus
Wengen

sucht für Sommersaison
Eintritt Ende Mai oder gegen Mitte Juni.

Restaurationstochter
Buffettöchter
Commis de cuisine
Buffetbursche

und für Eintritt nach Uebereinkunft

einen Kochlehrling

Offerten erbeten an:
Fam. W. Beldi-Lauener, Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen.

5535

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft freundliche

Serviertochter
(Schichtbetrieb)
Buffettochter oder Bursche

Guter Verdienst.

Offerten erbeten an:

Hotel City, 5430 Wettingen
Tel. (056) 6 95 57

5518

Gesucht auf Pfingsten

Alleinkoch
Commis de cuisine
Serviertochter
Zimmermädchen
Officetochter
Küchenbursche

Offerten an

Hotel Bergsonne, 6356 Rigi-Kaltbad,
Tel. (041) 83 11 47.

5423

Hotel-Restaurant Burgener
3906 Saas Fee

sucht für Sommersaison, Pfingsten bis anfangs Oktober

2 freundliche Serviertöchter
Sehr guter Verdienst.
1 Zimmermädchen

Offerten an A. Burgener, Hotel Burgener, Telefon (028) 4 82 22.

5517

Hôtel City, 3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour longue saison d'été et d'hiver

femmes de chambre
lingère
casseroliers
fille d'office

5368

Restaurant zur Waid, Zürich

Wir suchen zum baldmöglichen Eintritt

Ehepaar
Er als
Koch (Chef de partie)
Sie als
Buffetdame oder Serviertochter

Sehr schönes Doppelzimmer im Hause.

Offerten mit Referenzangaben an
Karl Grau-Keller, Waidbadstrasse 45,
8037 Zürich 10.

5413

Hotel-Restaurant Rebstock,
5262 Frick

Gesucht tüchtigen

Koch

Offerten an E. Bürgi-Jegge, Tel. (064) 61 12 65.

5358

Gesucht auf 1. Mai 1969 oder nach Uebereinkunft in kleineres Hotel:

Alleinkoch
Serviertochter
Kellner oder Saaltochter
Buffettochter

Guter Verdienst, familiäre Behandlung.

Offerten an Familie Ed. Schild

Hotel des Alpes, 3718 Kandersteg,
Tel. (033) 75 11 12.

5456

CONTINENTAL
HOTEL
LAUSANNE

cherche

salle:
demi-chef de rang
(parlant français)
cuisine:
chef garde-manger
chef entremetier
chefs de partie
tournant
commis de cuisine

Faire offres à la direction avec copies de certificats et photo en mentionnant la date d'entrée possible
2, place de la Gare, Lausanne.

5107

Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt nach Uebereinkunft

Hotelsekretär oder -sekretärin
(für Réception und allgemeine Büroarbeiten)
Büropraktikant oder -praktikantin
Aide du patron
(Herr oder Dame)

Es kommen auch Ausländer in Frage.

Offerten mit den üblichen Unterlagen richte man an:

Familie Gruber

Hotel Krone, 5600 Lenzburg

Tel. (064) 51 26 12

5104

Gesucht in Jahresstelle oder Saison
(Eintritt nach Uebereinkunft)

Saalkellner
Saaltöchter
Zimmermädchen/Saalmithilfe
Lingeriemädchen
Jungkoch

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Foto und Zeugnisabschriften an

Sporthotel Lohner, 7270 Davos

5319

RESTAURANT
DU PONT
ZÜRICH

Wir suchen in Jahresstelle mit gutem Arbeitsklima

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame oder -tochter
Servicepersonal

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an:

A. Stöcklin, Restaurant Du Pont, Bahnhofquai 7,
Tel. (051) 23 67 35, 8001 Zürich.

5319

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 31.

178 W

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für Sommersaison oder Jahresstelle tüchtige:

Koch
Restaurationstochter
Saaltochter (evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen

Eintritt 1. Mai oder nach Uebereinkunft.

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

5323

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter für Restaurant
evtl. Kellner
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Familie K. Fuchs, Hotel Eiger,
3823 Wengen, Tel. (036) 3 41 32.

5447

BAHNHOFBUFFET OLTEN
Eugen Ruff

sucht

per sofort oder nach Uebereinkunft
tüchtige

Serviertöchter

Wir bieten:

Ueberdurchschnittlicher Verdienst bei entsprechender Arbeitsleistung, gute Sozialleistungen, Schichtbetrieb, geregelte Freizeit.

Wir wünschen:

Serviceerfahrung, Gewandtheit, gute Zusammenarbeit und vor allem Freude am Beruf.

Offerten mit den üblichen Unterlagen oder Telefonanruf an

Bahnhofbuffet Olten
Tel. (062) 21 56 31 (Herrn Keller verlangen).

P 29-438

Hotel Restaurant Engematthof 8002 Zürich

sucht in Jahresstelle:

Bestausgewiesenen Chef de rang als

Oberkellner-Stellvertreter

(Schweizer oder Niederlasser)

Eintritt baldmöglichst.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotels Engematthof, Engimattstrasse 14, 8002 Zürich, Telefon (051) 23 86 05.

5210

Hotel Astoria, Luzern

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Economat-Hilfsgouvernante
Demi-chef de rang
(sprachenkundig)
Commis de rang
Buffettochter
Hilfszimmermädchen
Küchenbursche
Restaurant-Chasseur

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Tel. Anfragen: (041) 23 53 23.

OFA 62123001

Erstklasshotel in St. Moritz sucht tüchtige(n), selbständige(n)

Hotelsekretär(in)

Offerten sind erbeten an:

Postfach 14676, 7500 St. Moritz.

5699

Leiter-Ehepaar

für alkoholfreies Hotel-Restaurant im Kanton Bern gesucht. Das Haus ist mit allen notwendigen Einrichtungen versehen und ist gerne benützter Tagungsort. Erforderlich sind Erfahrung in der Führung eines Grosshaushaltes und eine aufgeschlossene Haltung den verschiedenen Aufgaben des Hauses gegenüber. Wir bieten gute Arbeitsbedingungen.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 5704 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Grand Hotel National, 6000 Luzern

sucht für sofortigen Eintritt (Sommersaison 1969)

Réceptionnaire-Maincourantier(ière)
Zimmermädchen
Portier
Chefs de rang
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion zu richten. (Telefon 041/22 74 42)

5705

Hotel Quellenhof, 7310 Bad Ragaz

sucht ab sofort bis Ende Oktober 1969

Commis de rang
Commis de cuisine

Offerten bitte an O. Sutter.

5710

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 Octobre. Salary depending on qualifications etc. Live in, own room. Austrian, German or Swisse with previous experience in England would be considered.
ALSO REQUIRED
Second Chef with good all round experience
and **1 Chef de rang.**

5658

Hotel du Commerce, Basel

sucht für baldigen Eintritt

Portier

(für Etage und Nachtportier-Ablösung)

Offerten mit Ansprüchen, Bild und Unterlagen an W. N. Weibel, Tel. (061) 32 96 16.

5686

Hôtel Suisse, Vevey

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie
commis de cuisine
garçon de cuisine
garçon ou fille de buffet
aide-lingère
sommelier de service

Tél. (021) 51 17 26.

5687

seehotel meierhof 8810 horgen

sucht sofort:

Büro:	**Dir. und Personalsekretärin** (interessanter und vielseitiger Posten)
Service:	**Chef des vins/ Anfangsoberkellner**
	Demi-chef de rang
	Commis de rang
	Anfangsserviertochter
Küche:	**Commis de cuisine** (für Jägerhaus Waidberg)
Buffet:	**Buffettochter**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an F. Lüscher, Dir., Tel .(051) 82 29 61.

5485

Gesucht nach Lugano:

Zimmermädchen
Saaltochter
Saalpraktikantin
Kochlehrling
Hilfsgouvernante/Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental, 6903 Lugano

Eintritt nach Uebereinkunft.

5551

Gesucht mit baldigem Eintritt für Sommersaison oder in Jahresstelle tüchtige, sprachenkundige

Hotel-Empfangssekretärin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide

5287

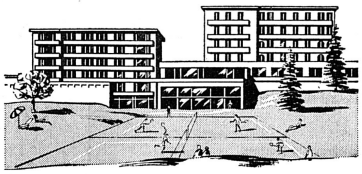
Hotel Löwen, Andermatt/Gotthard

sucht für lange Sommersaison (zirka 15. Mai bis Ende Oktober)

1 Sekretärin
(sprachenkundig)
1 Commis de cuisine
1 Commis de rang
1 Restaurationstochter oder Kellner
1 Buffettochter

Bewerbungen sind zu richten an die Direktion (Tel. 044/6 72 23).

5031



Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 083 4 11 41 130 Betten

sucht für Sommersaison, anfangs Juni bis Ende September
Wintersaison Dezember bis April

Empfangssekretärin
Telefonist-Concierge
Oberkellner
Chef de grill
Demi-chef de rang
Saaltöchter
Barmaid
Zimmermädchen
Saucier/Entremetier
Commis de cuisine
Lingeriegouvernante
Hilfsgouvernante-Tournante
Bademeister für Hallenschwimmbad
Masseur-Masseuse
(Ehepaar) Sauna

Offerten mit Foto und Zeugniskopien an die Direktion.

5721

EUROTEL Montreux

Infolge Uebernahme eines eigenen Betriebes wird die Stelle eines

Chef de cuisine

auf 1. Mai frei.

Bewerber mit grosser Erfahrung auf dem Restaurationssektor zwischen 35 und 50 Jahren bitten wir mit den üblichen Zeugnissen und Referenzen bei der Direktion des Eurotels, 1820 Montreux, einzureichen.

Geregelte Arbeit und Freizeit, sowie sehr gutes Salär zugesichert.

5697

Hotel Stadthof-Post in Zürich

mit 130 Betten und einem gepflegten Restaurant; eine Minute vom Hauptbahnhof, sucht in Jahresstellen

Obersaaltochter
Kellner
Büropraktikantin/Anfangssekretärin

Sie finden bei uns eine angenehme und interessante Stelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit.

Bitte Offerten an die Direktion. Telefon (051) 23 97 90.

5197

Hotel la Perla
6982 Agno bei Lugano

sucht per sofort für lange Sommersaison

Nachtportier
Büropraktikantin
Chef de partie
Commis de cuisine
Barmaid
Restaurationskellner
Zimmermädchen

Offerten an die Direktion.

5682

Hôtel Terminus Garni, Fribourg, cherche une

secrétaire/réceptionniste

Entrée à convenir.

Faire offres à la direction.

5703

Nach Zermatt gesucht

1 Restaurationstochter

1 Koch neben Patron

Offerten sind zu richten an

Familie J. Schöb
Restaurant Burgener
Tel. (028) 7 72 57

5480

Hotel Reber au Lac
Locarno

sucht für sofort bis November tüchtiges

Zimmermädchen

Offerten an die Direktion.

5481

Hotel BELVEDERE
7550 Bad Schuls/Engadin

Haus ersten Ranges mit 100 Betten.

Wir suchen auf 15. Mai sehr tüchtigen, jüngeren

Küchenchef

mit viel Initiative, guter Kalkulator und Organisator, versiert in Diätküche, für kleinere Brigade.
Berufs- und arbeitsfreudigem Mitarbeiter bieten wir gutbezahlte Stellung in neuzeitlich organisiertem Betrieb. Wohnung im Hause.

Offerten mit allen Unterlagen und Gehaltswünschen erbeten an die Direktion Hotel Belvedere, 7550 Bad Schuls, Tel. (084) 9 10 41.

5464

Gesucht auf Sommersaison tüchtigen

Commis de cuisine

Saaltöchter oder Kellner

und Zimmermädchen

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen,
Tel. (036) 3 46 51.

5431

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht

sprachenkundige

Sekretärin-Journalführerin
Commis de cuisine
Buffettochter oder -bursche

(Anfänger wird eingearbeitet)

Saison- oder Jahresstellen.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Familie M. Widmer-Ammon, Posthotel Rössli, Gstaad.

5432

Wir suchen für unseren lebhaften Grossbetrieb, eine tüchtige und einsatzbereite

Gouvernante-Hausbeamtin

Wir stellen uns unsere zukünftige neue Mitarbeiterin wie folgt vor:

- Sie sprechen etwas Italienisch (jedoch nicht Bedingung)
- Sie bringen etwas Erfahrung im Gastgewerbe mit
- Sie freuen sich, eine interessante Vorgesetztenstelle anzutreten.

Dafür bieten wir Ihnen:

- eine sehr sorgfältige Einführung in Ihre Arbeit
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- vorbildliche Sozialleistungen
- geregelte Arbeits- und Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen, oder Ihren Telefonanruf an

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

5429

A-la-carte-Restaurant mit Spezialitäten-Küche auf dem Platze Zürich sucht

Küchenchef

(in kleinere Brigade)

Bewerber muss vorzüglicher Saucier sein. Wir bieten guten Lohn und angenehmes Arbeitsklima.

Offerten unter Chiffre 5626 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

La Bonardière

1884 Villars-sur-Ollon
1er rang

cherche pour 1er mai et 1er juin ou date à convenir

Fille de salle

1 femme de chambre

Places de saison ou à l'année.

5627

LUGANO

Familienhotel mit 100 Betten sucht für lange Saison bis November

Saucier
Commis de cuisine

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Hotel Weisses Kreuz, 6903 Lugano.

5628

CLUB-HOTEL CASTELL
7524 ZUOZ (Engadin)

sucht für Sommersaison 1969, Ende Mai bis anfangs Oktober

Loge **Portier-Kondukteur**
Sekretärin/Telefonistin

Etage **Etagengouvernante**
Portier
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien an Direktion Hotel Castell, 7524 Zuoz.

5629

Palace Hotel & National
3823 Wengen

sucht für Sommersaison:

Nachtportier

Logentournant

Telefonist(in)

Officeburschen/Officemädchen

Küchenburche(-mädchen)

Etagenportier

Zimmermädchen

Lingeriegouvernante
(evtl. Jahresstelle)

Glätterin/Näherin

Lingeriemädchen

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

5630

Gesucht für Sommersaison
einsatzfreudige, im Hotelfach versierte

Aide du patron
Chef de service

sowie

Gouvernante

mit Küchenkenntnissen

Zeitgemässe Arbeitsbedingungen.
Ueberdurchschnittliche Entlöhnung.

Offerten unter Chiffre 5714 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurant Caravelle, Bern

sucht in Jahresstelle

Aide du patron
(Chef de service)
1 Saucier-Sous-chef
2 Commis de cuisine
1 Buffetdame
Serviertöchter

Offerten an W. Lisak, Bubenbergplatz 12, 3011 Bern, oder Tel. (031) 22 45 00.

P 059021

Gesucht für sofort im Speiseservice gewandte

Serviertochter

(Schweizerin)

Fam. A. Wermelinger-Lüthi,
Restaurant Grenzstein, 5430 Wettingen,
Telefon (056) 6 18 17.

OFA 52408001

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

Koch

zur selbständigen Führung einer Geschäftsküche mit zirka 30 Personen.

Geboten wird: Schöner Lohn, geregelte Arbeitszeit, Ferien, Personalfürsorgestiftung. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Ihre Kurzofferte erreicht uns unter Chiffre OFA 8138 B an Orell Füssli-Annoncen AG, 4900 Langenthal.

Hotel Elite, 1700 Fribourg

cherche

portier de nuit

Faire offres à la direction.
Tél. (037) 9 25 25.

5618

Gesucht für sofort oder 1. 5. 1969 in modernes Hotel bei Zürich tüchtiges

Zimmermädchen

sowie

Lingère

Angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, hübsches Zimmer im Hause. (Auch Ausländerinnen.)

Hotel Tivoli, 8952 Schlieren-Zürich,
Tel. (051) 98 42 48, Bus Nr. 31 ab HB.

5620

Gesucht ins Hotel Ascot, Zürich

Chef de rang

für elegantes à-la-carte-Restaurant.

Geboten wird sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit in einem modernen Betrieb. Wir erwarten von den Bewerbern Sprachgewandheit und Initiative bei der Arbeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an H. Nussbaum, Hotel Ascot, 8027 Zürich, Tel. (051) 23 57 33.

5623

Gesucht eine nette, flinke

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, schönes Zimmer, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie

Tochter

für Buffet und Serviceaushilfe.
Gleiche Bedingungen wie oben.
Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Schläppi, Hotel Bahnhof,
Schönried (Gstaad).

5426

Hotel Belvedere
3818 Grindelwald

sucht ab sofort oder Uebereinkunft

Saucier

Entremetier

Küchenbursche

Offerten mit allen Unterlagen an B. Pizzati, Küchenchef, oder Familie Hauser.

5625

HOTEL BUTTERFLY
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht fach- und sprachenkundigen

Chef de rang/Anfangsoberkellner

Offerten an die Direktion.

5559

LA STAILA HOTEL GARNI

7513 Silvaplana

Für die Sommersaison (bei Eignung auch für Wintersaison) suchen wir in unser neuumgebautes Haus (30 Betten)

Bürohilfe/Aide-directrice

für allgemeine Büroarbeiten und als Stütze der Hausfrau. Interessanter Posten für Staglaire oder am Hotelfach interessiertes Mädchen, welches an einer vielseitigen Arbeit Freude hätte. Einige Sprachkenntnisse erwünscht.

5587

Gesucht für Sommersaison

Alleinköchin
Hilfsköchin
Zimmermädchen
Saaltochter

Eintritt 1./15. Mai oder nach Uebereinkunft

Offerten erbeten an Hotel Rössli, 3800 Interlaken.

5548

Hotel Les Lilas, 1865 Diablerets

Alpes vaudoise

Gesucht für die Sommersaison oder in Jahresstelle

1 Alleinkoch
Serviertochter

sofort.

Roger Schaller, Tel. (025) 8 41 34

5529

Secrétaire/comptable

avec formation hôtelière ou hospitalière, de toute confiance et aimant le contact avec la clientèle et désirant se créer un poste d'avenir (sous-direction) demandé par clinique de 1ère classe à Lausanne. Age 30 à 40 an . (Il ne sera répondu qu'à des offres écrites, discrétion asurée).

Offres avec copies de certificats. diplômes et photo à

Direction Clinique Cécil, 53, avenue Ruchonnet, 100 Lausanne.

P 22-1354

HOTEL Central

8023 ZÜRICH

Telephon (051) 32 68 20

sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Küche: **Chef tournant**
Chef communard
Commis de cuisine
Personalköchin

Etage: **Zimmermädchen**

P 44-1841

Sardona-Bar, Flims/Waldhaus

Gesucht auf 1. Juni

Barmaid
oder **Anfangs-Barmaid**

Serviertochter

Buffettochter

Offerten an:

G. Obrist, Pension Regina, 6900 Lugano/Paradiso
Tel. (091) 54 15 03

P 13-2974

BUFFET DE LA GARE
LA CHAUX-DE-FONDS

cherche pour tout de suite ou date à convenir un bon

Saucier

Téléphone (039) 3 12 21

P 11-130353

Nous cherchons

Portier

travail bien rétribué, place à l'année.

Nous demandons: homme de 30 à 45 ans, de nationalité suisse. Ayant si possible de l'expérience du métier, possédant de l'entregent et un caractère ferme. Entrée: 26 mai prochain.

Faire offres avec certificat à:
CABARET-DANCING DOMINO, 2500 BIENNE.

P 06-1322

Dancing-Cabaret Domino, Biel

sucht auf 26. Mai

Portier

Für diesen Posten kommt nur **Schweizer** mit der nötigen Erfahrung im Hotelfach in Frage. Idealalter 35–45. Deutsch- und Französisch sprechende Bewerber, nüchtern und gewissenhaft, richten bitte Ihre schriftliche Offerte mit den nötigen Unterlagen an die Direktion.

P 06-1322

Hotel Terminus, 7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 77 51

sucht in Jahres- oder Saisonstelle per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef garde-manger

Hotel-Metzger

Commis de cuisine
Jungkoch

Saal- und Restaurationskellner

Gouvernante

Chef de service

Oberkellner

Erstklassige Unterkunft sowie guter Verdienst zugesichert.

Offerten mit Foto und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion.

OFA 56879001

DSR ORGANISATION ET EXPLOITATION DE RESTAURANTS DE COLLECTIVITÉS

Nous cherchons pour restaurant important du canton de Neuchâtel

couple gérant cuisinier

sérieux et capable de diriger du personnel.

Faire offres écrites au DSR, 1110 Morges.

P 22-6633

Hotel-Restaurant-Bar Rotes Haus, Brugg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft im Speiseservice gewandte

Serviertochter sowie Buffettochter

Anmeldungen an:

J. Maurer-Haller, Telefon (056) 41 14 79.

OFA 52.760.002

Trans Europ Express

Für die internationalen Luxuszüge Zürich–Amsterdam und Zürich–Paris suchen wir einen tüchtigen, gewissenhaften

Koch

mit mehrjähriger Berufspraxis, entremetskundig, mindestens 24 Jahre alt.

Dienstdomizil: Zürich.

Einem gutausgewiesenen Fachmann bieten wir eine interessante Beschäftigung mit guten Lohnbedingungen und geregelter Arbeitszeit. Pensionsfürsorgekasse, Beteiligung am Küchenumsatz sowie Gratifikation. Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft, 4600 Olten.

5624

Kornhauskeller, Grande cave, Bern

sucht in Jahresstelle

Entremetier

Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung.

Fähigem Mitarbeiter wird bei guter Bezahlung interessante, selbständige Arbeit geboten.

Offerten an Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7, Telefon (031) 22 11 33.

5727

L'Hôtel-Restaurant
«Au Vieux Pêcheur»
1844 Villeneuve-Montreux
tél. (021) 60 17 53

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

cuisiniers de 1ère force

commis de cuisine

sommeliers (2 services)

commis de restaurant

garçons de maison et cuisine

Places à l'année ou longue saison.

5638

RESTAURANT-

Tochter
Kellner

auf 15. Mai. Ia-Betrieb und -Atmosphäre, Spitzenverdienst, geregelte Arbeitszeit.

HOTEL SCHWANEN
Rapperswil
Zürichsee

5635

BUFFET RAPPERSWIL

Gesucht ab sofort
oder nach Uebereinkunft
in mittlere Brigade

3 Commis de cuisine

1 Buffetdame

Buffettöchter

Buffet-Anlerntöchter

(oder -burschen)

Serviertöchter

Kellner

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

K. K. Guyer-Heere, Bahnhofbuffet, 8640 Rapperswil am Zürichsee, Telefon (055) 2 04 32.

5283

HOTEL MOY
3653 Oberhofen
am Thunersee

sucht für Saison ab 8. Mai oder nach Uebereinkunft

Koch neben Chef
Gartenbursche
2. Sekretärin

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Direktion.

5647

7500 St. Moritz

Ich suche auf kommende Sommersaison (1. Juni bis 1. Oktober) zwei einfache, freundliche

Restaurationstöchter

Moderner Betrieb, mit gutem Verdienst. Evtl. auch Anfängerinnen.

Offerten mit Zeugnisabschriften an Frau E. Friedrich, Hotel-Restaurant Stazersee bei St. Moritz, Tel. (082) 3 38 08.

5652

Hotel Butterfly, Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht nach Uebereinkunft

Küchenchef

(Schweizer)

in kleinen Erstklass-Restaurationsbetrieb

und für sofort

Chef de partie-Saucier

Offerten an die Direktion.

5649

Restaurant St. Leonhard, St. Gallen

sucht per sofort

Entremetier

neben Chef

Serviertöchter

(auch Anfängerin)

Küchengehilfe(in)

Haushalthilfe

Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung (evtl. als Saisonangestellte).

Offerten bitte an

K. Wild-Perren, Restaurant St. Leonhard, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 22 66 74.

K 5517/69 B

Hotel de la Paix, 6900 Lugano

sucht für Sommersaison, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft,

Entremetier
Patissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion, Tel. (091) 54 23 31.

5737

Hotel des Alpes, Flims-Waldhaus

sucht für die Sommersaison

1 junge Barmaid

auch Anfängerin

1 Koch

sehr gute Entlöhnung

1 Nachtportier

1 Saaltochter oder -kellner

5600

Brasserie Grand-Chêne Lausanne

demande:

jeune chef de service

chef de rang

(remplaçant chef de service)

barmaid

pour bar à café

serveuses

Faire offre avec copies de certificats, prétentions et date d'entrée en service et photo.

5580

Kursaal
Casino
Baden

Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterstabes suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft:

Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
Buffettöchter
Commis de cuisine
Caviste

Es handelt sich um eine Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, Zimmer auf Wunsch in unserem neuen Personalhaus.

Offerten sind zu richten an

Herrn
Direktor H. Finster
Kursaal-Casino Baden
5400 Baden
Telephon (056) 2 71 88

5590

Parkhotel Waldhaus
Flims-Waldhaus

sucht für die kommende Sommersaison noch folgendes Personal:

Demi-chef
Commis de rang
Officegouvernante
Kaffeeköchin
Tournante/Kaffeköchin
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

5700

MOTEL

Sport-Motel Zweisimmen

sucht

Keliner oder Serviertochter

für Speisesaal und Restaurant. Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache erwünscht.

Ebenfalls gesucht:

Commis de cuisine

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Anfragen an Familie H. Liebi-Gurtner, Tel. 030/2 14 31.

P 0522945

Sanatorium in **Davos** sucht in Dauerstellung

Gehilfin der Hausbeamtin
evtl. Praktikantin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Bewerbungen sind erbeten an:

Verwaltung Sanatorium Valbella, 7260 Davos-Dorf.

OFA 56906001

Gesucht nach Baden in lange Sommersaison oder in Jahresstelle.

Restaurations- und Hallentochter
sprachenkundig, ab Mitte Juni

Saalkellner
Saaltöchter
Saalpraktikantin

Offerten an Hotel Limmathof, 5041 Baden.

5215

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige, sprachenkundige

Saaltochter
evtl. auch
Kellner

Offerten sind erbeten an:

HOTEL RHODANIA, Rôtisserie
Naters-Brig (VS)

5726

Gesucht für Sommersaison ins Berner Oberland

1 Alleinkoch
2 Serviertöchter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten an Familie Thomann, Hotel Hof und Post, 3862 Innertkirchen, Tel. (036) 5 19 51.

5725

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

Serviertochter oder Kellner

Hoher Lohn und gutes Arbeitsklima zugesichert.

Offerten an Familie Fritz Aebischer, Hotel-Rest. Heggidorn, 3202 Frauenkappelen, Tel. (031) 95 03 37.

5730

Hotel Schweizerhof
Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretär(in)

für Kasse (NCR), Journal und Réception – auch Anfänger(in). Sprachkenntnisse erwünscht.

Bitte richten Sie Ihre Offerten an die Direktion, Postfach, 8023 Zürich oder telephonieren Sie (051) 25 86 40.

5729

Hotel Post, 7504 Pontresina

sucht für lange Sommer- und Wintersaison einen jungen, tüchtigen

Koch

neben jungen Chef.

2 Saaltöchter

Offerten erbeten an Familie A. Pfister.

5732

HOTEL SONNENHOF
Castello del Sole
6612 Ascona

sucht für Sommersaison (bis Ende Oktober)

Tournante
(Waren- und Bonkontrolle, Réception, Ablösung Buffet)

Buffettöchter
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Senden Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion oder rufen Sie uns direkt an unter Telefon (093) 2 11 66.

5480

Modernes Passantenhotel (70 Betten) sucht für sofort oder nach Uebereinkunft junge

Empfangssekretärin

Offerten unter Chiffre 5734 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht nach **Zermatt** für Sommersaison, auf Wunsch auch Wintersaison

1 Saaltochter (Restaurationstochter)
1 Zimmermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Hotel Biner, 3920 Zermatt,
Telefon (028) 7 76 67.

P 07-121067

Gesucht für lange Sommersaison

2 Restaurationstöchter
Anfangssaaltochter
Zimmermädchen
Alleinportier
Köchin oder Commis

Offerten sind zu richten an Familie F. Bumann, Hotel Britania, 3906 Saas Fee, Tel. (028) 4 84 45.

P 07-121070

Die **Neurologische Universitätsklinik Basel** sucht auf Sommer 1969 oder nach Vereinbarung

Hausbeamtin

Es handelt sich um einen selbständigen Vertrauensposten in individuellem Kleinbetrieb.

Gewünscht wird wenn möglich erfahrene Persönlichkeit mit Organisationstalent und Geschick in der Personalführung.

Anstellungsbedingungen sowie Besoldungs- und Pensionsverhältnisse sind staatlich geregelt.

Bewerbungen mit Bild, kurzem Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen sind an die Direktion der Neurologischen Universitätsklinik, Socinstrasse 55, 4000 Basel, erbeten, Telefon (061) 23 99 80.

P 03-101888

On cherche

sommelière

connaissant les deux services, pour la saison d'été, entrée à convenir. Bons gages, traitement familial.

Motel des Bouquetins, Mme Duperrex
1837 Château d'Oex, tél. (029) 4 64 19

P 22-26891

L'HOTEL ASTORIA, 1211 GENEVE 1

cherche, entrée de suite,

une assistante
de direction-gouvernante

Faire offres à la direction ou prendre rendez-vous au (022) 32 10 25.

5668

Hotel Hirschen, 3818 Grindelwald

sucht für sofort

Saaltochter
Serviertochter
Buffettochter

Sehr guter Verdienst zugesichert.

Offerten an Familie Bleuer, Tel. (036) 3 27 77.

5667

Passantenhotel mit 70 Betten sucht für Sommersaison Juni bis Oktober

Koch
restaurationskundig, gute Bezahlung. Moderne elektrische Küche

Commis de cuisine
eventuell ab 15. 6.

Portier
Zimmermädchen
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten mit Zeugnissen und Foto an:
Hotel Meyerhof, 6493 Hospental, Tel. (044) 6 72 07

5664

Golf-Hotel Montreux
Lac Léman

cherche pour tout de suite ou à convenir

1ère secrétaire

sachant les langues (français, allemand, anglais).

Faire offres à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie.
Téléphone (021) 61 41 33

5662

Gesucht wird nach LUGANO für sofort oder nach Uebereinkunft bis zirka Ende Oktober:

Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Saucier
Garde-manger

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Casella postale 88099 A, 6902 Lugano

5661

Grindelwald
Hotel Gletschergarten

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle oder lange Sommersaison tüchtigen

Alleinkoch oder Köchin

Offerten sind erbeten an Firma Füllemann, Telephon (036) 3 27 21.

5660

MÖVENPICK

Für unser Restaurant in **LUZERN** suchen wir

Patissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Es erwartet Sie in unserem Betrieb
– eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit;
– die beste Gelegenheit zur beruflichen Weiterausbildung durch unsere fortschrittliche Küchenführung;
– eine sorgfältige Einführung in ihre neue Aufgabe.

Schreiben oder telefonieren Sie an
K. Heim, Restaurant Mövenpick, Grendel 19
6000 Luzern, Tel. (041) 22 66 22

5663

Hotel Conrad, 7550 Scuol/Schuls, Engadin

sucht für Sommersaison oder Jahresstelle

Hotelsekretärin
(Praktikantin)
für Réception und Mithilfe in der Buchhaltung.

2 Serviertöchter
(auch eine Anfängerin)
für Restaurant und Dancing-Betrieb.

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften an Th. Conrad, Café, Restaurant und Hotel garni, 7550 Scuol/Schuls, Tel. (084) 9 11 52.

5655

Hotel zum goldenen Kopf, Bülach

Modernes Kleinhotel Nähe **Zürich** sucht für sofort

Aide-patron
(Schweizer oder Niederlasser)
tüchtigen, jüngeren
Garde-manger
(in kleinere Brigade)
tüchtigen
Restaurationskellner
(überdurchschnittlicher Verdienst)
oder
Buffetdame
Serviertochter
Hausmädchen
(auch Ausländerin)

Offerten sind zu richten an
Familie Rosser-Hofer, Hotel zum goldenen Kopf
8180 Bülach, Tel. (051) 96 89 31

P 41-691

La Clinique Cécil, 53, avenue Ruchonnet à Lausanne, demande jeune

main-courantière

de toute confiance pour remplacement de juin à mi-septembre et parlant le français.

Offres avec copies de certificats et photo à **Direction Clinique Cécil, 53, avenue Ruchonnet/1000 Lausanne.**

P 22-1514

HOTEL EULER, 4002 BASEL

sucht in Jahresstelle:

Chef de partie
Chef de garde
Commis pâtissier
Commis de rang
Büropraktikant
(später Réception)

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

5678

HOTEL ENGEL AM SEE
8820 Wädenswil (ZH)

Wir suchen für sofort

1 Jungkoch oder Köchin
1 Restaurationstochter
1 Buffettochter

nur Schweizer oder Niederlasser.

Jahresstellen, guter Lohn, Kost und Logis frei.
Familie F. Cavelti (051) 75 00 11

5681

Hotel Rössli, Weggis

sucht für Sommersaison, mit Eintritt zirka 12. Mai

Köchin
(neben Chef)
Restaurationstochter
Saaltochter
(Anfängerin)

Offerten an Hotel Rössli, 6353 Weggis, Telefon (041) 82 11 06.

5679

In GARNI-HOTEL (Neueröffnung) mit bestehendem Speiserestaurant suchten wir fachkundige

Réceptionssekretärin

Eintritt zirka Mitte Juni.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Bürge, «Freihof», 9500 WIL (SG)

5677

Verbringen Sie diesen Sommer im herrlichsten Sommerkurort des Engadins!

SARAZENA
Pontresina

Wir suchen noch

Oberkellner-Aide du patron
Chef de rang
(flambier- und tranchierkundig)

Restaurant **Küchenchef**
(evtl. sehr guter Chef de partie)

Français **Commis de cuisine**
(selbständig)

Nightclub **Dancingkellner und -serviertöchter**
Kellerbursche
Chasseur-Garderobier
(mit Deutschkenntnissen)

Kellerbar **Buffetmädchen oder -bursche**
Küchenbursche

Eintritt zirka 28. Juni 1969

Saisonende 30. September 1969

Wenn Sie Spass haben in einem jungen, dynamischen Team mitzuarbeiten, dann schreiben Sie noch heute an Kurt O. Winkler, Dir., Restaurant-Dancing Sarazena, 7504 Pontresina.

5729

Hotel Losone, 6616 Losone
bei Ascona
100 Betten

Spezialitäten-Restaurant, Bar, Dancing, Casa Rustica

sucht für lange Sommersaison ab zirka 1. April bis Ende Oktober, eventuell auch in Jahresstelle:

Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Buffettochter
Zimmermädchen
Commis de cuisine
Praktikantinnen
Saucier

Italienische Sprachkenntnisse nicht unbedingt erforderlich.
Offerten erbeten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien an:

Familie Glaus-Somaini, Hotel Losone
6616 Losone/Tessin, Tel. (093) 2 15 01

4392

HOTEL zum STORCHEN ZÜRICH

Erstklasshotel
in Zürich

Wäscheverwalterin/1. Lingère

Unsere Wäsche wird ausser Haus besorgt. Wir suchen jemanden, der die Kontrolle gewissenhaft führen kann und der für die Wiederinstandstellung beschädigter Wäschestücke verantwortlich sein will.

Selbständiger Posten mit Spitzenlohn.

Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich,
Tel. (051) 27 55 10.

5733

INTER·CONTINENTAL HOTELS

Das dritte Hotel in Deutschland, das neunte in Europa, das vierundvierzigste in der Welt und das modernste Hotel in Düsseldorf!

Zum frühstmöglichen Eintritt suchen wir noch Fachkräfte für folgende Bereiche:

Oberkellner
(sprachenkundig)
Stations-Oberkellner
Chefs d'étage
Commis d'étage
Chefs de rang
Saaltöchter

Unser Hotel mit 316 Zimmern und Appartements, vollklimatisiert, 3 Restaurants, 2 Bars, mehreren Konferenzräumen, einem Ballsaal und Schwimmbad, liegt in unmittelbarer Nähe des Stadtzentrums. Für unsere Mitarbeiter bauen wir ein modernes Personalhaus.

Haben Sie Interesse, dann setzen Sie sich schnell mit uns in Verbindung.

HOTEL INTER·CONTINENTAL Hannover

4 Düsseldorf
Karl-Arnold-Platz 5
Postfach 607
Telefon 43 48 48

558

GESUCHT auf 1. Juni für die Sommersaison in ruhiges Sport- und Familienhotel

2. Sekretär(in)
Fremdsprachenkundig, Gelegenheit zur Einarbeitung in NCR-Buchungsmethode

Saaltochter (Saalkellner)

Saaltochter/Barmaid-Anfängerin

Anschlussengagement für lange Wintersaison ist möglich.

Offerten mit den notwendigen Unterlagen richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser, BELLAVISTA SPORTHOTEL, 7270 DAVOS-PLATZ 2.

5676

Post Hotel Arosa

sucht für kommende Sommersaison, zirka 10./15. Juni eventuell auch erst für Wintersaison,

Küchenchef
zu grosser Brigade (Erstklassbetrieb).

Fähige Herren mit besten Referenzen wollen sich melden an

Hermann J. Hobi, Post Hotel Arosa

5675

Hotel ALPINA, 8784 Braunwald

sucht auf Mai oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle oder lange Sommersaison

Restaurationstochter
(überdurchschnittlicher Verdienst)

Anfangs-Restaurationstochter

Restaurationskellner

Anfangs-Saaltochter

oder Praktikantin

Commis de cuisine

Casserolier/Küchenbursche

Offerten sind zu richten an
Familie R. Schweizer, Hotel Alpina
8784 Braunwald, Tel. (058) 7 24 77

5673

Gesucht

Commis de cuisine (Jungkoch)

Hotel Carcani, 6612 Ascona, Tel. (093) 2 19 04

5672

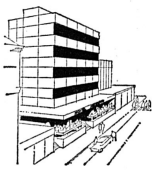
Palace Hotel, St. Moritz

sucht
für Sommersaison 1969

Direktionssekretärin
(Jahresstelle)
Nachttelefonist
Telefonistin
Serviertochter
Zimmermädchen
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef de nuit
Commis de cuisine
Patissier
Commis pâtissier
Kaffeeköchin
Glätterin
Näherin
Wäscherin
Maler
(Jahresstelle)
Hausangestellte
(Jahresstelle)

Bei Zufriedenheit kann Winter zugesichert werden. Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie mit Lohnangaben an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

5671



Hotel Merkur, 3800 Interlaken

Das neue Hotel am Bahnhofplatz sucht in lange Sommersaison, eventuell Jahresstellen, folgendes Personal mit **Eintritt anfangs Mai:**

Demi-chefs
Commis de rang
Commis de cuisine
Lingeriemädchen
Nachtportier
sprachenkundig
Etagenportier

Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen sind erbeten an Kurt Gertsch, Tel. (036) 2 66 23 (ab 19 Uhr).

5669

GARTEN HOTEL
WINTERTHUR

neuzeitliches, erstklassiges Hotel mit Restaurationsbetrieb, sucht in Jahresstelle

Demi-chef de rang
Commis de restaurant
Etagenportier

Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften an:
G. Sommer-Bussmann, Telefon (052) 23 22 31.

5636 d

Hotelbetrieb, 200 Betten,

in bekanntem Kurort des Oberengadins (GR) sucht ab kommenden Sommer tüchtigen

Küchenchef

da unser langjähriger Chef infolge Erkrankung demissionieren musste.

Eilofferten mit Angabe des Gehaltsanspruches erbeten unter Chiffre 5651 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Küchenchef

(Mitarbeiter) für bekanntes Hotel und zum Mitaufbau eines Grill-Restaurants für 1. Juli 1969 oder später in Dauerstellung gesucht. Erstklassiger Fachmann mit guter Personalführungseigenschaft ist erwünscht. Geregelte Arbeitszeit. Zimmer oder Wohnung kann gestellt werden.

Hotel Ernst, D 741 Reutlingen
Telefon 07121/34222

559

GARTEN HOTEL
WINTERTHUR

neuzeitliches, erklassiges Hotel mit Restaurationsbetrieb, sucht in Jahresstelle

Economat-Gouvernante

für Warenannahme und -ausgabe sowie Ueberwachung des Officepersonals. Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft. Bewerberinnen, welche sich für einen selbständigen Posten interessieren, melden sich bei:

G. Sommer-Bussmann, Telefon (052) 23 22 31.

5636

BAHNHOFBUFFET OLTEN
Eugen Pauli

sucht!

auf zirka anfangs Juni tüchtigen

1. Mitarbeiter

Dieser
vielseitige und interessante Posten eines Chefangestellten, innerhalb eines kollegialen Teams verlangt viel Einsatz und Freude an der Arbeit. Sie sollten in der Lage sein mit der Zeit den Patron zu vertreten.
Wir bieten eine Dauerstellung, welche bei überdurchschnittlicher Leistung entsprechend honoriert wird. Pensionskasse vorhanden. «Zugvögel» sind nicht erwünscht.

Wir
stellen Sie uns so vor: zirka 30jährig oder etwas mehr. Praktiker mit Koch-/Kellnererfahrung. Etwas administrative Kenntnisse erwünscht, ebenfalls Maschinenschreiben, jedoch keine Buchhaltung. Deutsch- und Französisch- sowie etwas Italienschkenntnisse erforderlich. Initiative, Freude am Beruf, rasche Auffassungsgabe und vor allem richtige Personalführung der etwa 80 Angestellten. Wenn Not am Mann ist, so packen Sie von sich aus selbst zu.

Wir verlangen viel, bieten aber auch viel und lernen Sie auf allen Gebieten an.

Sekretärin/Sekretär

Geboten wird:
Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit mit weitgehenden Kompetenzen. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Bei guter Leistung überdurchschnittlicher Verdienst.

Verlangt wird:
Abrechnungs- und Kassawesen mit Servicepersonal, Korrespondenz, wenn möglich Steno, Vervielfältigungen, Deutsch und Französisch erforderlich, etwas Italienisch erwünscht. Speditives exaktes Arbeiten. Keine Buchhaltung. «Zugvögel» sind nicht erwünscht.

Sie
können sich eine Dauerstellung mit Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb eines kollegialen Teams schaffen. Pensionkasse vorhanden. Alter von 20 Jahren an aufwärts.

Handschriftliche Offerten mit Referenzangaben an

Eugen Pauli, Bahnhofbuffet, 4600 Olten,
Telefon (062) 21 56 31 (intern 21)

P 29-438

Restaurant de la Grenette,
17 Fribourg

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Restaurationstochter, evtl. Kellner
Officemädchen

Offerten erbeten an die Direktion oder Telefon (037) 2 65 21.

P 17-681 F

Hotel Bären, 3861 Guttannen
Grimselstrasse, Berner Oberland

sucht für Sommersaison

1 Köchin

1 Zimmermädchen/Serviceaushilfe

Offerten mit den üblichen Angaben an

Fam. Rufibach, Tel. (036) 5 62 61.

5198

Für unser modernst umgebautes Restaurant in der Nähe Zürichs suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung eine tüchtige und selbständige

Sekretärin oder Gouvernante

Ihre Aufgaben umfassen hauptsächlich die Erstellung der Tagesabrechnungen, Einkauf, Lagerbuchhaltung, Economat-Ueberwachung usw.
Wir bieten ein gutes Salär, möbliertes Zimmer, grosses, modernes Büro, angenehmes Arbeitsklima sowie die üblichen Sozialleistungen.

Offerte mit Zeugnisabschriften, Handschriftprobe und Lichtbild erbitten wir an:

Restaurant Club 21
8953 Dietikon-Zürich
Tel. (051) 88 17 18

5128

BUFFET RAPPERSWIL

Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft in mittlere Brigade

1 Saucier
1 Entremetier
1 Garde-manger
3 Commis de cuisine
1 Buffetdame
Buffettöchter
Buffet-Anlerntöchter
(oder -burschen)
Serviertöchter
Kellner

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

K. K. Guyer-Heere, Bahnhofbuffet, 8640 Rapperswil am Zürichsee, Telefon (055) 2 04 32.

5238

Sind Sie für kürzere oder längere Zeit frei?

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

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

Hotelpersonal

sämtlicher Sparten, schweiz. Nationalität oder Ausländer mit Niederlassung.

Fortschrittliche Lohn- und Arbeitsbedingungen.
Anmeldung kostenlos.

Hotel-Dépannage-Service,

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

OFA 0634904

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft:

Buffetdame
für Ferienablösung, 4–6 Monate

Economatgouvernante
energisch und erfahren
(Möglichkeit in beitragsfreie Pensionskasse einzutreten.)

1 Commis de cuisine
(Tournant)

1 Chef de partie
(Tournant)

für die Sommersaison oder Jahresstelle:

Chef de service
Anfänger, Mai–Oktober

Bürofräulein
für Réception, Telefon und allgemeine Büroarbeiten. Sprachenkundig, für Mai bis Oktober, evtl. Dauerposten.

Schriftliche Offerten mit Ansprüchen und den üblichen Ausweisen an

Hotel-Restaurant Volkshaus,
3011 Bern,

Telefon (031) 22 29 76.

5185

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft in grosses Speiserestaurant nach Luzern erfahrene

Gouvernante

Interessanter, verantwortungsvoller Posten, gute Entlöhnung, geregelte Freizeit. Jahresstelle.

Bewerberinnen, die an selbständiges Disponieren und Arbeiten gewöhnt sind, richten ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an

Familie O. Ogger,
Restaurant Kunsthaus,
6000 Luzern,
Telefon (041) 22 40 23.

5186

Gesucht in Jahresstelle, eventuell Saisonstelle

Buffetdame oder Buffettochter

Serviertochter
sprachenkundig

Barmaid
Englisch sprechend, jüngeres Fräulein, eventuell Anfängerin, für Hotel-Bar

Saucier
(restaurationskundig)

Gardemanger

Entremetier

Koch-tournant

Offerten mit Bild an Joe A. Dittli, Hotel Luzernerhof, Luzern, Telefon (041) 22 44 44 (modernes, neuzeitliches Haus).

4673

Wir suchen in gutgehendes Speiserestaurant nach Luzern für lange Sommersaison oder Jahresstelle

Serviertocher
speiseservicegewandt, Sprachkenntnisse angenehm, hoher Verdienst

Buffettochter
Anfängerin wird angelernt

Commis de cuisine
interessanter Posten zur Weiterbildung

Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an

Fam. O. Rogger,
Restaurant Kunsthaus, 6000 Luzern,
Telefon (041) 22 40 23.

5187

Hotel Bernerhof, 3823 Wengen/BO

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

Saucier/Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurationstöchter

Saaltöchter
Saalpraktikantinnen

Buffettochter

Hilfszimmermädchen

Eintritt 20. Mai 1969 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen/BO.

4288

Gesucht für lange Sommersaison, Juni bis Oktober

Sekretär

Gouvernante

Alleinkoch

Commis de cuisine

Restaurationskellner

Restaurationstöchter

Saalkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an

Hotel Brüggli, 7050 Arosa

5303

Erstklasshotel im Zentrum der Stadt Zürich sucht zu baldmöglichem Eintritt in Jahresstelle tüchtigen, sprachenkundigen

Réceptionisten
sowie tüchtige, sprachenkundige
Telefonistin-Réceptionistin

Jungköche
(ausgelernt)

Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie angenehmes Arbeitsklima vorhanden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 5543 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Waldhaus Dolder,
8032 Zürich

sucht per sofort:

Hotelsekretärin
Restaurationstochter oder Kellner
Commis pâtissier

5419

Hotel Walliserhof, Zermatt
sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

Buffetdame

Restaurationstöchter
(sprachenkundig)

Saaltöchter
(sprachenkundig)

Commis de cuisine

Anfragen mit Foto und Zeugnissen sind erbeten an Theo Welschen, Hotel Walliserhof, 3920 Zermatt.

4651

GESUCHT
Eintritt Mitte Mai.

Office-gouvernante
Lingère-Wäscherin
Zimmermädchen
Commis de cuisine

Angebote an **Familie Hauser**

Hotel Schweizerhof
3818 Grindelwald

5139

GESUCHT für sofort oder nach Uebereinkunft versierte

Etagengouvernante

Angebot an **Familie Hauser**

Hotel Schweizerhof
3818 Grindelwald

5140

Erstklasshotel mittlerer Grösse mit Restaurationsbetrieb (Bielersee) **sucht** für sofort oder nach Uebereinkunft jungen, ausgewiesenen

Koch

mit den erforderlichen Kenntnissen der französischen Küche.

Hohes Salär mit Leistungsprämie.

Anfragen sind zu richten an
Hotel-Restaurant und Grill-room Schlossberg
Erlach am Bielersee, Tel. (032) 88 11 13

5123

Je cherche

cuisinier

capable de travailler seul, place à l'année, congés réguliers.

Faire offres avec prétentions de salaires à:

M. Jaquet

Brasserie Viennoise
1700 Fribourg
Tél. (037) 2 30 65

4344

The CONNAUGHT Hotel

Carlos Place, London, W. 1

cherche

personnel pour restaurant et étages

Faire offre avec copies de certificats et photo au chef du personnel.

5133

Kulm Hotel, St. Moritz

sucht

Direktionssekretärin
(4 Hauptsprachen)

Geboten wird:
Jahresstelle
guter Verdienst
freie Kost und Logis
(nettes Zimmer)
interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
angenehme Arbeitsverhältnisse

Eintritt:
möglichst Mitte Mai/Anfang Juni

Offerten mit Lohnansprüchen an:
F. W. Herrling, Direktor, Kulm-Hotel, 7500 St. Moritz,
Tel. (082) 3 39 31.

5304

Ascona/Tessin

Gesucht

Zimmermädchen
Buffettochter
Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an

Hotel Tamaro, 6612 Ascona,
Tel. (091) 2 39 39

5217

MERKUR tea room MERCURE

Tea-room, Spitalgasse, Bern

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

Serviertochter

Commis de cuisine

Officeburschen oder -mädchen

Eintritt kann sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen. Hoher Verdienst, Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

MERKUR Tea-room, Spitalgasse 2, Bern
Tel. (031) 22 39 19 (bitte Herrn Büchi verlangen).

OFA 54644006

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Saucier

Commis de cuisine

in Jahresstelle. Weitgehend selbständiges Arbeiten, hohes Salär, angenehmes Arbeitsklima.

Restaurant zum Braunen Mutz

Herrn G. Meierhofer, Barfüsserplatz 10, 4000 Basel,
Tel. (061) 24 33 69.

P 03-4004

Je cherche

cuisinier
expérimenté,
sommelières
pour le restaurant
femme de chambre
garçons de cuisine
chefs de rang
dame de buffet

Hôtel Bellevue, 2726 Saignelégier,
téléphone (039) 4 56 20.

P 34-12223

Hotel Alexander am See,
8800 Thalwil

sucht für sofort

Chef de rang

Commis de rang

Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

5617

Wir suchen nach Uebereinkunft einen initiativen

Koch

(evtl. Chef) für unsere gutbürgerliche, gepflegte Küche. Wir bieten hohe Besoldung, externes Wohnen, geregelte Arbeitszeit.

Sanatorium Wyss, 3053 Münchenbuchsee bei Bern,
Tel. (031) 86 03 33.

OFA 54973001

In bekanntes Spezialitätenrestaurant nach Zürich gesucht

Gouvernante / Aide du patron
(erfahrene, bestausgewiesene Kraft)

Buffettochter
evtl. auch Anfängerin.

Commis de cuisine

Es handelt sich nur um Jahresstellen. Bei sehr guter Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit mit freier Kost und Logis.

Offerten erbeten an W. Plüss, Restaurant Steakhaus Silver Ranch, Letzigraben 245, 8047 Zürich, Telefon (051) 44 01 22.

5616

zoorestaurant MÖVENPICK

8044 Zürich Zürichbergstrasse 219–221

Nach dem Umbau des Zoo-Restaurants wird im August unsere Cafeteria durch ein **exklusives Restaurant** in einem für Zürich einmaligen Stil ergänzt.

Wollen Sie als

Chef de service

mithelfen, einen anspruchsvollen Kundenkreis aufzubauen?

Sie werden Chef einer 20köpfigen Brigade sein.

Sie sollen:
- ein Mindestalter von 30 Jahren und eine 2jährige Tätigkeit als Chef vorweisen können
- «Schwyzerdütsch», Französisch und Englisch sprechen
- vor einem anspruchsvollen Publikum sicher auftreten
- Schweizer oder entplafoniert sein.

Ihr Eintritt könnte sofort oder bis spätetens 15. Juni erfolgen, damit wir Ihnen noch Gelegenheit zu einer gründlichen Einführung in einem unserer Schwesterbetriebe geben können.

Bitte, wenden Sie sich an unseren Personalsachbearbeiter.

Zoo-Restaurant

Mövenpick Zentralverwaltung, Zürichstr. 77,
8134 Adliswil, Tel. (051) 91 01 01, intern 237.

P 44-61

Central-Sport-Hotel
DAVOS-PLATZ
SCHWEIZ

sucht für kommende Sommersaison oder in Jahresstelle:

Chef de partie
Commis de cuisine
Lingeriemädchen
Kaffeeköchin

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an:

R. Stiffler, Sporthotel Central, 7270 Davos Platz.

4007

KONGRESSHAUS ZÜRICH

sucht für seinen **Hazyland**-Betrieb einen tüchtigen, initiativen

Geschäftsleiter/Chef de service

mit Kenntnissen in Dancingbetrieb.

Gefällige Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an die Direktion des Kongresshauses Zürich.

5075

Le Richemond, 1201 Genève

cherche

commis pâtissier

ainsi que

commis de cuisine

(Suisse)

Entrée au plus vite.

Faire offre à la direction avec copies de certificats et curriculum vitae.

5305

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle tüchtiger, zuverlässiger

Garde manger und Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Lonhansprüchen an

Willi Früh, Restaurant Kunsthalle, 4000 Basel 1
Tel. (061) 24 00 73

5513

Hôtel, bord du Lac de Neuchâtel

cherche:

portier de nuit

Connaissance des langues demandée.

Faire offre sous chiffre 5542 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Restaurationsbetriebe der Schilthornbahn AG, 3825 Mürren

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft folgendes qualifiziertes Personal:

Hotel Alpenruhe

mit Handelsdiplom oder KV-Abschluss (buchhaltungsgewandt)

Hotelpraktikantin
Chef de cuisine
Commis de cuisine
Restaurationstöchter oder Kellner

Bergrestaurant Birg
(Selbstbedienung)

Kassiererin
Buffettöchter

(Selbstbedienung)

Kassiererin
Buffettöchter

«Piz Gloria» Drehrestaurant

Restaurationstöchter oder Kellner
Buffetdame
Chef de cuisine
Entremetier
Köchin
Commis de cuisine

Wir bieten: Interessante Jahres- oder Saisonstelle, modern eingerichteter Betrieb, geregelte Arbeits- und Freizeit, vorbildliche Sozialleistungen sowie unentgeltliche Fahrt mit der Schilthornbahn an freien Tagen. Unterkunft steht Ihnen zur Verfügung.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an:
H. Markstahler, Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren, Telefon (036) 3 43 41.

5731

Hotel Alpenrose, 3862 Innertkirchen (Berner Oberland)

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für lange Saison

Koch oder Köchin

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an E. Urweider, Tel. (036) 5 11 51.

5735

Hôtel Elite, 1700 Fribourg

cherche une

Barmaid

Bar ouvert dès 17 heures.

Téléphone (037) 9 25 25.

5736

EUROTEL

3800 Interlaken

Gesucht für lange Sommersaison

Zimmermädchen

Eintritt anfangs Mai oder nach Uebereinkunft.

Offerten an die Direktion oder Tel. (036) 2 62 33.

5177

Gesucht nach Interlaken

Kellner oder Saaltochter

auf 15. Mai 1969.

Guter Verdienst.

Hotel-Pension Iris, 3800 Interlaken

5738

HOTEL WALHALLA

Hotel Walhalla, St. Gallen

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

für allgemeine Büroarbeiten und Ablösen an der Réception.

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

5548

GSTAAD-PALACE

Nous cherchons pour la saison d'été 1969

Bureau	**stagiaire** **contrôleur**
Loge	**téléphonistes**
Restaurant	**chefs de rang** **demi-chefs de rang** **commis de rang**
Cuisine	**chef pâtisiser** **chef tournant** **commis pâtissier**
Etages	**aide-gouvernante**

Veuillez faire offre avec certificats et curriculum vitae à la direction du Palace Hotel, 3780 Gstaad.

5526

---

zoorestaurant MÖVENPICK

8044 Zürich, Zürichbergstrasse 219-221

Wir eröffnen im August 1969 unsere exklusive Rôtisserie im Zoo-Restaurant, Zürich.

Einigen gut ausgewiesenen

Restaurationskellnern
Restaurationstöchtern

bietet sich noch die Möglichkeit in unserem jungen Team mitzuarbeiten. Der Eintritt könnte sofort oder nach Uebereinkunft erfolgen.

Sie sollten das «Kochen am Tisch» kennen, sprachkundig sein und einen guten Umgang mit unseren Gästen pflegen können.

Wir garantieren Ihnen eine gutbezahlte Dauerstellung und bei sofortigem Eintritt eine Einführung in einem unserer Schwesterbetriebe in der Schweiz oder in Deutschland, um sich unseren Arbeitsmethoden anzupassen.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Personalsachbearbeiter
Adresse während der Planung
Mövenpick Zentralverwaltung
Zoo-Restaurant
Zürichstr. 77
8134 Adliswil.

P 44-61

Restaurant Gambrinus
6900 Lugano

sucht in Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de partie

mit Erfahrung

Jungkoch
Kellner oder Serviertöchter

sprachgewandt

Buffetbursche

Offerten an R. Tragatsch, Tel. (091) 2 73 77.

5445

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen jüngeren (e)

Büroangestellten(e)

für Kontroll-, Statistik- sowie allgemeine Büroarbeiten.

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Verpflegung sind erbeten an das Personalbüro.

5597

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft jüngere, tüchtige

Anfangsbarmaid

in erstklassig geführte Dancing-Bar, guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Singerhaus, Marktplatz 34, 4000 Basel,
Tel. (061) 23 39 30.

5719

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt

Office- und Küchengouvernante
Economat-Hilfsgouvernante
Economathilfe
Chef de rang
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine

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

10669

Für unser neu umgebautes Restaurant Club 21 suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung einen gut ausgewiesenen, im à-la-carte-Service bewanderten

Kellner
1 Barcommis
1 Saucier
1 Kochlehrling
1 Lingère

Nebst guter Salarierung bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima, Zimmer oder Wohnung sowie die üblichen Sozialleistungen.

Ausserdem ist noch die Stelle eines

Chasseurs

frei, die auch sofort besetzt werden sollte.

Wir erwarten gern Ihre ausführliche Offerte an:

Restaurant Club 21 – 8953 Dietikon-Zürich,

Tel. (051) 88 17 18.

5127

Hotel Schweizerhof Pontresina

sucht für Sommersaison

Büropraktikantin
Telefonist-Chasseur
Cehf de service
(weiblich)
Buffetdame
Buffettochter
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Commis de cuisine

Engagement für lange Wintersaison kann zugesichert werden.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Hans Schär, Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina (GR)

5433

Mot-Hotel Kreuz, 6072 Sachseln Zentralschweiz

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt 1. oder 15. Mai

Chef de partie
Patissier

Offerten sind erbeten an die Direktion.

5563

Hotel Excelsior, 1820 Montreux

Infolge eigener Geschäftsübernahme ist die Stelle unseres

Oberkellners

nach Uebereinkunft neu zu besetzen.

Interessenten mit nur erstklassigen Ausweisen senden ihre Offerten an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

5117

Kurhaus Bad Heustrich

bei Spiez

sucht zu baldmöglichstem Eintritt

Mitarbeiterin

im Büro für Telefonbedienung, Abrechnung mit den Gästen, kleinere Korrespondenzen usw.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, geregelte Freizeit, gutes Arbeitsklima; selbständige Tätigkeit.

Das Kurhaus ist das ganze Jahr geöffnet.

Offerten erbeten an:

Kurhaus Bad Heustrich, Kellergässlein 2, 4001 Basel.

P 03-2345

Fürstentum Liechtenstein

Alphotel Gaflei

sucht zum sofortigen Eintritt oder nach Uebereinkunft für die kommende Sommersaison (Saisondauer bis Ende Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Zimmermädchen
(auch Anfängerin)

Hotelpraktikantin
(Buffet, Service, Etage)

Kost und Wohnung im Hause.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen an die Direktion **Alphotel Gaflei,** FL 9497 Triesenberg.

5607

Gesucht in Jahresstelle nach La Chaux-de-Fonds jüngerer

Küchenchef oder Alleinkoch

sowie tüchtige

Serviertochter

evtl. jüngeres Ehepaar, **Koch und Serviertochter.**

Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten sind erbeten an G. Michel, Restaurant de la Place, La Chaux-de-Fonds, rue Neuve 6, téléphone (039) 2 50 41.

5608

Initiativer, bestausgewiesener

Gerant / Küchenchef

in leitender Stellung wünscht sich, infolge Pachtaufgabe, zu verändern.
Gesucht wird kleines Spezialitäten-Restaurant oder als Küchenchef in Erstklass-Haus. In allen Sparten bestens ausgebildet. Eintritt nach Uebereinkunft. Bündnerland (Davos) bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5612 an Hotel-Revue Bern, 3011 Bern.

Zermatt

Gesucht per sofort

Serviertochter

(auch Anfängerin).

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an Restaurant Walliserstube, 3920 Zermatt, Telefon (028) 7 73 40.

5614

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Buffettochter

Sehr hoher Verdienst.

Seehotel Schwert, 6442 Gersau
Telefon (041) 83 61 34

5586

HOTEL DU BATEAU
F. + G. Lehmann
MURTEN

sucht für Jahresstelle

versierten sprachenkundigen

Disque-Jockey

Eröffnung des neuen Bar-Dancings Ende Juni 1969.

Offerten sind zu richten an: F. Lehmann, Hotel Schiff, 3280 Murten.

5593

On cherche

une lingère-gouvernante

Adresser offres avec photo et certificats au

Restaurant du Théâtre, 2000 Neuchâtel.

P 28-21086

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
(auch Ausländerin mit Niederlassung)
sowie
Buffettochter

Anfragen erbeten an:

Café-Snack-Bar City
E. Wildberger,
Badstrasse 15,
5400 Baden,
Telephon (056) 2 26 78.

P 02-451

Berghaus Bärtschi Engstligenalp, Adelboden, sucht auf 1. Juni

Köchin oder Commis de cuisine
Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Familienanschluss.

5583

Für gepflegtes, neues Restaurant mit Bar, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, zuverlässige Tochter oder Burschen (auch Ausländer) für

Buffet und Bar

Angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, hübsches Zimmer im Hause.

Hotel Tivoli,
8952 Schlieren-Zürich,
Tel. (051) 98 85 44,
Bus Nr. 31 ab HB.

5619

Gesucht nach Uebereinkunft in Hotel-Restaurant bei Zürich jüngerer

Alleinkoch oder -köchin

Selbständiger Posten, gute Entlöhnung, nettes Zimmer im Hause.

Hotel-Restaurant Tivoli,
8952 Schlieren-Zürich,
Tel. (051) 98 85 44,
Bus Nr. 31 ab HB.

5621

Ascona

Junge, flinke

Barmaid

gesucht.

Tel. (093) 2 10 65,
Bar Lago, Ascona.

SA 13447 Lo

Ascona

Gesucht

Anfangs-serviertochter

für Tea-room/Terrasse sowie

Mädchen

für Mithilfe im Hotel.

Albergo Lago, Ascona,
Tel. (093) 2 10 65.

SA 13447 Lo

Hotel Volkshaus,
3011 Bern, Tel. 22 29 76

Per sofort gesucht

Economat-gouvernante

tüchtig und erfahren für selbständigen Posten.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Ausweisen an die Direktion.

5690

Gesucht für sofort in unsern sehr lebhaften Hotelbetrieb

Bürofräulein

Réception, Telefon, Kontrollen und allgemeine Büroarbeiten. Sprachenkundig. Selbständiger Posten. Auch tüchtige Volontärin kommt in Frage. Mai bis Ende Oktober.

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnissen und Foto an Hotel Volkshaus, Bern,
Tel. (031) 22 29 76.

5691

Hotel Belvédère, Spiez, Thunersee

sucht ab sofort

1 Restaurationstochter
(Restaurant français)

Obersaaltochter
Saalanfängerinnen
Anfangszimmermädchen
Küchenburschen

Wir erwarten die Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen.

4551

Restaurant Club 21

Für unser neu renoviertes à-la-carte-Restaurant Nähe Zürich suchen wir in Jahresstellen per sofort oder nach Uebereinkunft folgendes qualifiziertes Personal

Sekretärin
Saucier/Sous-chef
Entremetier
Barmaid
Buffetdame
Buffettochter
Chefs de rang
Demi-chefs
Commis de cuisine
Barcommis

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Paul Buol, Restaurant Club 21,
8953 Dietikon, Tel. (051) 88 17 18.

5364

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten:

Etagengouvernante
Zimmermädchen
Chasseur
Chefs de rang, Demi-chefs, engl.
Commis de rang
Lingère/Stopferin
Büglerin
Officegouvernante
2. Kaffeeköchin
Gärtner/Hausbursche
Lingeriemädchen

Offerten sind an die Direktion zu richten.
Telefon (041) 22 75 01.

5701

Wegen unvorhergesehenem Ausfall suchen wir dringend

Barmaid

für unsere grosse Hotelbar (250 Plätze).
Trotz Sommerbetrieb guter Verdienst in angenehmem Arbeitsklima, Sprachen Englisch, Französisch, Deutsch, Eintritt möglichst sofort.

Patissier

selbständig und versiert in Desserts und Patisserie, eigener Arbeitsraum und Gehilfen vorhanden.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Lohnansprüchen und Eintrittsdatum an

Direktion Grand Hotel Territet
Case 53, 1842 Montreux-Territet

5577

Das ganz neu renovierte

HOTEL BELLEVUE in St. Moritz

sucht für kommende Sommersaison noch folgendes Personal:

Sekretär/Réceptionist
(Sweda-Buchungsmaschine)
Sekretärin-Praktikantin
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Portier
Hilfsportier
Lingère
Hilfsköchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Tel. (082) 3 37 31.

Bei Zufriedenheit Jahresstelle zugesichert.

5576

On cherche

commis de cuisine

et

serveuse

Entrée de suite ou à convenir.
Faire offres à
Café-restaurant du Centre 1874 Champéry

SA 86365

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1. Sekretär

für Journal, Kasse, Réception (selbständig)

Gouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre 4752 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Luxushotel mit 400 Betten sucht international anerkannten

DIREKTOR

mit entsprechenden Erfahrungen und Referenzen

Offerten mit Unterlagen und Handschriftprobe unter Chiffre 562 an Hotel-Revue, 3011 Bern

---

Bestbekanntes Hotel mit lebhaftem Restaurationsbetrieb im Engadin sucht per 1. Juni oder früher

Küchenchef

Wir bieten Ihnen:

Jahresstelle
Geregelte Arbeits- und Freizeit
Hoher Lohn
Schönes Zimmer mit Dusche und Balkon
Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit für erstklassige Führungskraft.

Wir erwarten von Ihnen:

Beste Kenntnisse im à-la-carte- und Restaurationsbetrieb
Einsatzfreudigkeit
Gute Kalkulation
Aufgeschlossene Führung einer mittleren Brigade.

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen und Photo sind erbeten unter Chiffre 5394 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

POSTHOTEL*Valbella

Wir suchen noch für sehr lange Sommersaison (Juni–Oktober) folgende Angestellten:

sprachkundige Hotelsekretärin
Büropraktikant oder Praktikantin
Commis de cuisine
Zimmermädchen

Geregelte Arbeitszeit und sehr gute Verdienstmöglichkeiten in modernstem Hotel mit Hallenbad.

Offerten sind zu richten an:
P. Schmidt, Dir., Posthotel Valbella,
7077 Valbella.
Tel. (081) 34 12 12

5706

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL
Hotel Hecht St. Gallen am Bohl 1 Tel. 071 22 65 02 Willi und Mita Studer

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in gute Jahresstellen tüchtigen

Etagenportier
strebsamen
Commis de rang
mit abgeschlossener Fachlehre
Servicepraktikant(in)
fach- und sprachenkundigen

Offerten erbeten an Familie W. Studer, Hotel Hecht, am Marktplatz, 9004 St. Gallen, oder rufen Sie an Tel. (071) 22 65 02. 4895

Grand Hotel Kronenhof Pontresina

sucht auf kommende Sommersaison

Chef de rang / d'étage
Demi-chef de rang

Offerten sind erbeten an Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina. 5659

Bahnhofbuffet Biel

sucht

Direktions-Assistent

(Betriebsleiter)

Auf den 1. Juli 1969 werden wir das Bahnhofbuffet Biel übernehmen und suchen daher auf diesen Termin, eventuell schon früher, einen Chef-Mitarbeiter.

Wir suchen: jüngeren, dynamischen Herrn mit vielen neuzeitlichen Ideen, Durchschlagskraft, modernen Verkaufsmethoden, ausgesprochenem Organisationstalent, Führungsgewandtheit und guten Branchenkenntnissen.

Wir bieten: gutes Betriebsklima, der Verantwortung entsprechende Selbständigkeit, restlose Unterstützung, Aufstiegsmöglichkeiten, gute Entlöhnung. Wohnung eventuell im Hause.

Offerten sind ausschliesslich zu richten an den zukünftigen Restaurateur Heinrich A. Hoppeler, Thunstrasse 13, 3074 Muri (BE)
Tel. (031) 52 35 71

5440

BUFFET H B ZÜRICH

Da unser Küchenchef des Restaurationsbetriebes 1. Klasse, Herr Jean Schers, Ende dieses Jahres nach 35jähriger Tätigkeit in den Bon-Hotels und im Bahnhofbuffet Zürich-HB in den wohlverdienten Ruhestand treten wird, suchen wir: dynamischen

Küchenchef

Wir erwarten:
- nötige fachliche Kenntnisse
- Erfahrung in der Führung einer grossen Brigade
- Freude an neuzeitlicher Organisation und Sinn für Zusammenarbeit mit den einzelnen Abteilungen
- Mindestalter 30 Jahre

Wir bieten:
- Vertrauensposten im Rahmen des höheren Mitarbeiterstabes
- selbständigen Wirkungskreis mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten
- den Leistungen und der Verantwortung entsprechendes Salär
- gut ausgebaute Sozialleistungen (Pensionskasse)
- geregelte Freizeit und Ferien

Schriftliche Offerten mit den nötigen Unterlagen sind erbeten an:
Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zürich-HB, Postfach, 8023 Zürich.

5670

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL
Hotel Hecht St. Gallen am Bohl 1 Tel. 071 22 65 02 Willi und Mita Studer

Wir suchen für Mai-Juni, eventuell früher, sehr tüchtigen, jüngeren

Küchenchef

mit viel Initiative, guter Rechner und Organisator, versiert im Restaurations- und Bankettwesen, interessiert an vielseitigen internationalen Spezialaktionen.

Berufs- und arbeitsfreudigem Mitarbeiter bieten wir gutbezahlte Jahresstelle in neuzeitlich organisiertem Betrieb (renovierte Küche).

Offerten mit allen Unterlagen erbeten an Willy Studer, Hotel Hecht, am Marktplatz, 9004 St. Gallen, Tel. (071) 22 65 02. 5028

Nach Arosa

gesucht auf 1. Mai oder nach Uebereinkunft Mädchen für

Buffet und Service

Anfängerin wird angelernt.

Rechter Lohn, schönes Zimmer, geregelte Arbeitszeit.

Fam. Birrer, Express-Buffet, 7050 Arosa
Tel. (081) 31 24 85, nach 19 Uhr (081) 31 23 96.

13-24974

Bahnhofbuffet Bern sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
Commis pâtissier
Kellner und Serviertöchter

evtl. auch Anfänger(innen)

in angenehme Dauerstellung. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Fortschrittliche Entlöhnung. Verpflegung, eventuell auch Logis im Hause.

Bitte schreiben Sie an

Fritz Haller, Bahnhofbuffet Bern, 3000 Bern, Tel. (031) 22 34 21.

P 059006

Gesucht auf 10. April 1969

Barmaid

absolut selbständig, dynamisch, gut präsentierend, in schöne American Bar nach Thun. Sehr guter Verdienst. Jahresstelle. Trinkgeld inbegriffen.

Telephon (033) 2 93 40, abends.

5579

Hotel Waldhaus Dolder
8032 Zürich

sucht für sofort:

Commis pâtissier
Commis de cuisine

5709

Gesucht nach SAAS-FEE für die Sommersaison

Koch
2 Serviertöchter
1 junger Kellner
Zimmermädchen

Gutbezahlte Stellen.

Anfragen an
Hotel Christiania, 3906 Saas-Fee, Tel. (028) 4 84 53

5707

Gesucht wird

Alleinkoch
1 od. 2 Saaltöchter
1 Serviertochter

Guter Verdienst, familiäre Behandlung.

Offerten sind zu richten an

Hotel Jungfrau, 3822 Lauterbrunnen
Telefon (036) 3 42 23

HOTEL DU BATEAU
F. + G. Lehmann
MURTEN

sucht für Sommersaison sprachenkundige

Sekretärin
(mit Hotelerfahrung).

Offerten sind zu richten an:
F. Lehmann, Hotel Schiff, 3280 Murten.

Gesucht per Anfang Mai oder nach Uebereinkunft

Tüchtige Restaurationstochter

versiert im gepflegten à-la-carte-Service.

Offerten sind erbeten an:

Hotel Alpina, 7250 Klosters

5589

Motel Mezzovico

Nähe Lugano, 120-Betten-Restaurant, Bar-Dancing, Schwimmbad, sucht für lange Sommersaison evtl. Jahresstelle

Sekretärin
für Reception und Korrespondenz

Hotelpraktikant(in)

Gerant(in)
für Nachtlokal mit Fähigkeitsausweis Kat. A

Kontrolleur

Bewerber mit 1a-Referenzen richten ihre Offerte an R. Knuchel, Motel Mezzovico, **6849 Mezzovico,** Telefon (091) 9 83 64.

5582

Mothotel Raststätte Chur

(Eröffnung Ende Juni)
(Autobahnanschluss West)
sucht zur Ergänzung seines jungen, initiativen Teams (Eintritt zirka 15. bis 20. Juni)

1 Sekretärin
(selbständig, sprachenkundig)

1 Chef de rang
(Barkundig)

1 Koch
(neben Küchenchef)

1 Nachtportier

Serviertöchter

1 Büffetdame
(auch Service an der Snack-Bar)

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an: P. Badrutt, Direktion, Bielstrasse 1, **2560 Nidau.**

5581

Hotel Butterfly, 8000 Zürich

sucht für sofort

Telefonist

Aide concierge

Offerten an die Direktion.

5717

Grossbetrieb im Tessin sucht für sofort in Jahresstelle als

Stütze des Patrons

bestausgewiesenen, tüchtigen Fachmann und

Mitarbeiter(in)

evtl. Ehepaar, mit bestandener Wirtefachprüfung, Kat. A. Eilofferten mit Zeugnissen, Referenzen und Bild an Chiffre 5596, Hotel-Revue Bern, 3011 Bern.

Hotel Waldhaus, 7552 Vulpera

sucht für lange Sommersaison

Journalführer
Warenkontrolleur
Barman oder Barmaid
Barcommis
Nachtportier
Strandbad-Abwart

Offerten sind erbeten an die Direktion.

5640

Hotel-Restaurant Belvoir,
Rüschlikon, Tel. (051) 92 03 02

sucht

Serviertöchter
Restaurationskellner
Hoher Verdienst.

Hausmädchen für Zimmer
Officemädchen

Direkte Busverbindung von Zürich bis vors Hotel.

5641

Hotel Excelsior, 1820 Montreux

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft für die Sommersaison

II. Sekretärin

Telefonist (Concierge-Stellvertreter)

Chef- oder Demi-chef de rang

Commis de rang

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo an F. K. Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

5642

Hotel Misani, Celerina

(Oberengadin)

Gesucht in Jahresstelle

Alleingouvernante
(Aide du patron)

für Sommersaison (Juni/Juli–Sept./Okt.

Sekretärin
Commis de cuisine
Saalkellner oder Saaltochter
Hilfs-Saalkellner oder -tochter
Zimmermädchen

Offerten mit Gehaltsanspruch an Hotel Misani, 7505 Celerina, Tel. (082) 3 33 14.

5643

Hôtel-Restaurant «Du Parc»
5400 Baden bei Zürich

sucht

Zimmermädchen

in kleineres, modernes Passantenhotel.

Eintritt nach Uebereinkunft.

(evtl. Ehepaar Portier/Zimmermädchen)

Offerten an:
Jean Stilli, Dir. Hotel-Restaurant «Du Parc»,
5400 Baden bei Zürich, Tel. (056) 2 53 53.

5644

Gesucht wird auf Sommer 1969

Verwalter-Ehepaar

zur selbständigen Führung des zentral in einer Gemeinde am Zürichsee gelegenen

Wohlfahrtshauses

einer Stiftung. Ein Wechsel in der Führung erfolgt wegen Pensionierung der bisherigen Leiterin.
Der Betrieb umfasst eine Kaffeestube, einige Sitzungszimmer, Bibliothek und einen Saal. Für Bewerber ist der Nachweis der erfolgreichen Führung ähnlicher alkoholfreier Betriebe erwünscht.
Das seit Jahrzehnten bestehende grosse Haus wird gegenwärtig gesamthaft grosszügig ausgebaut und modernisiert. Die Wiedereröffnung ist auf den September 1969 vorgesehen. Im Hause steht der Leitung eine neurenovierte 4-Zimmer-Wohnung zur Verfügung, die vor der Eröffnung des Betriebes bezogen werden kann.

Offerten von Bewerbern sind zu richten an den Stiftungsrat unter Chiffre 5645 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wenn Sie viel Geld im

Service

verdienen wollen, haben wir in unserem neuen Restaurant mit Bar den richtigen Posten für Sie. Wir verlangen nettes Aussehen, etwas Sprachkenntnisse und wenn möglich Praxis im Speiseservice. Wir bieten hohen Verdienst, angenehmes Arbeitsteam und hübsches Zimmer im Hause.
Arbeitsbeginn nach Uebereinkunft.
Hotel-Restaurant-Bar «Tivoli», 8952 Schlieren-Zürich, Tel. (051) 98 85 44, Bus Nr. 31 ab HB.

5622

Gesucht für Higa-Ausstellung in Chur vom 10. bis 18. Mai 1969

2 Commis de cuisine

Hoher Lohn.

E. Caneppele, Hotel Marsöl, 7000 Chur,
Tel. (081) 22 24 31.

5633

Neues Hotel Bellerive am Thunersee sucht

Restaurationskellner

Officebursche/Officemädchen

Zimmermädchen/Lingère

Offerten mit üblichen Unterlagen an
Familie F. A. Müller-Imgrüth, 3705 Faulensee

5718

In mittelgrosses, originelles HOTEL-RESTAURANT in ASCONA (TESSIN) suchen wir noch

jungen Koch

mit guter Berufsausbildung, der Freude hätte an einer abwechslungsreichen, selbständigen Tätigkeit.

Wer schreibt uns?

Offerten mit Foto und Zeugniskopien unter Chiffre 5716 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

HOTEL ANKER RORSCHACH

Wir suchen für sofort

Küchenchef-Aushilfe

für 1–2 Monate.

Hotel Anker, 9400 Rorschach
Tel. (071) 41 42 43

5693

Posthotel Rössli, Gstaad

Jahresgeschäft mit 50 Betten und bedeutendem Restaurationsbetrieb sucht sprachenkundige

Sekretärin/Journalführerin

sowie tüchtigen

Commis de cuisine

zu kleiner Brigade.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an M. Widmer-Ammon.

5695

Hotel
Balances-Bellevue
6002 Luzern

sucht für die Sommersaison (Mai bis Oktober)

Commis de rang
Chef de rang
Barmaid
(für kleine Aperitif-Bar und Halle)
Hilfszimmermädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

5690

Vorgesetzter werden ist nicht schwer!
Vorgesetzter sein dagegen sehr!

Es genügt nicht, es zu wollen, man muss es auch können: Vorgesetzter sein! Das ist heute noch schwieriger als früher.

Wer Vorgesetzter werden will (oder es gerne bleiben möchte), der kann von dem neuen Mössinger-Fernkurs «Ausbildung zum Vorgesetzten» eine Menge profitieren.

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, halten dabei engen Kontakt mit Ihrem «Fern-Lehrer», machen zum Schluss eine Diplomprüfung an unserer Schule in Zürich – und können dann mit Recht sagen: «Ich weiss, was es heisst, Vorgesetzter zu sein!»

Leere Versprechungen? Ueberzeugen Sie sich vom Gegenteil, indem Sie noch heute mit dem nachstehenden BON kostenlose Informationen anfordern. Es lohnt sich wirklich!

INSTITUT MÖSSINGER

Grösste Fernschule der Schweiz
Räffelstr. 11, 8045 Zürich, Tel. (051) 35 53 91

Informieren Sie mich bitte über Ihren neuen Kurs: Ausbildung zum Vorgesetzten. HR 15

Name

Strasse

Ort

Gesucht für Jahresstelle sprachkundige, seriöse

Barmaid

für Bar-Dancing.

Offerten sind zu richten an Chiffre 5594, Hotel-Revue Bern, 3011 Bern.

Hotel Butterfly, Kreuzstrasse 40
8008 Zürich

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
(neben Chef)

Offerten an die Direktion, Tel. 47 42 70.

5548

Gesucht nach Uebereinkunft junger, tüchtiger

Koch

A. Wermelinger-Lüthi, Restaurant Grenzstein,
5430 Wettingen,
Telefon (056) 6 18 17.

OFA 5240B001

Gesucht für Sommersaison (15. Juni bis 15. Oktober)

Alleinkoch oder Köchin

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an
Fam. Casty, Restaurant Conn, 7017 Flims,
Telefon (081) 39 12 97.

P 13-25116

L'Hôtel de Ville de Bulle

demande

pour la période du 15 mai au 1er septembre un

bon cuisinier

sachant travailler seul.

Faire offres ou se présenter.
Tél. (029) 2 78 88.

P 08-1295

Hotel-Restaurant Löwen, 8944 Sihlbrugg
sucht gewandten, sprachenkundigen

Restaurationskellner

mit Flambier- und Tranchierkenntnissen.

1 Buffettochter oder Buffetbursche

Eintritt für sofort.

Offerten mit Zeugniskopien an Familie von Rickenbach, Hotel-Restaurant Löwen, 8944 Sihlbrugg,
Telefon (051) 82 91 09.

P 43-120690

Gesucht junger, tüchtiger

Koch oder Commis de cuisine

in neuen Hotelbetrieb am Zürichsee.

Offerten an

E. Helbling, Hotel Schiff, Bollligen bei Rapperswil,
Telefon (051) 2 18 13.

P 19-924

Café-Restaurant Schneider
7270 Davos Platz

sucht auf Ende Mai in Saison- oder Jahresstelle

Buffettochter

Wir bieten: Guten Verdienst, freie Station, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Café Schneider, 7270 Davos Platz, Tel. (083) 3 64 41.

OFA 5682B001

Palace Hotel, St. Moritz

sucht

Ia-Direktionssekretärin/
Stenodaktylo

Englisch, Französisch, Deutsch perfekt sowie Italienisch wenn möglich Spanischkenntnisse.

Jahresstelle. Freie Kost und Logis im Hotel.

Eintritt 1. Juni 1969 oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie mit Lohnangaben an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.

P 13-25129

Stellengesuche Demandes d'emploi

Direktion — Pacht leitende Stellung

Hotelier-Restaurateur in den Vierzigerjahren mit geschäftstüchtiger Frau, gelernter Koch, sprachenkundig (langjähriger Auslandaufenthalt), seit fünfzehn Jahren in leitender Stellung (Direktions-Ehepaar), sucht sich auf Herbst 1969, evtl. später, zu verändern.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5459 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Nach 13jähriger Tätigkeit im Zunfthaus zur Saffran, Zürich

suche

ich auf Herbst 1969 einen Restaurationsbetrieb in Zürich in

Pacht

zu übernehmen.

Angebote an Andreas Sulser, Zunftwirt zur Saffran, 8000 Zürich.

5507

Tessiner

mit Praxis in der Hotelbranche, Zeugnis Typ 1, sucht

geeigneten Wirkungskreis

evtl. Hotelführung.
Möglichst im Kanton Tessin.

Offerten unter Chiffre N 900571 an Publicitas, 6901 Lugano.

Young energetic swiss hotellerie-couple, with years of experience in hotel management of modern first-class hotel (best references, diplomas and certificates from Switzerland und Spain available, fluent in German, English, French, Spanish), looks for immediate employment as

executives in modern Elite Hotel

(preferences Overseas and Far East).

Please apply to cipher 5410, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Amerika-Schweizer

international bekannter Fachmann in Restaurant und Hotelbetrieb, versiert in englischer, deutscher, französischer, holländischer, italienischer, spanischer und portugiesischer Sprache, gegenwärtig in leitender Stellung bei amerikanischer Grossfirma, **sucht** ein geeignetes Pachtobjekt oder Direktion mit Gewinnbeteiligung, Schweiz bevorzugt. Nur erstklassiger, mittelgrosser Betrie mit nachweisbarer Rendite kommt in Frage. Zweisaisonbetrieb.

Offerten unter Chiffre SA 45199 Z an Schweizer Annoncen AG, ASSA, 8024 Zürich.

Chef de rang, 31, Niederlassung, (Ung.), mit 12jähriger Erfahrung, erstklassige Zeugnisse, 6 Sprachen, sucht Stelle als

Chef de service

in Basel oder Zürich.

Offerten an Bela Radics, Korneliusstr. 15, 8008 Zürich.

5688

Junge, gelernte

Serviertochter

Schweizerin, sucht Saisonstelle, in Tea-room, kein Abenddienst, Umgebung von Bern oder Thun bevorzugt, wenn möglich Samstag nachmittags und sonntags frei. Eintritt: 1. Juni 1969.

Offerten unter Chiffre 5683 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Küchenchef

zwischen 30 und 40 Jahren sucht neuen Wirkungskreis, am liebsten in mittelgrosse Brigade, in Jahres- oder Saisonstelle. (Erfahrener Restaurateur.)

Offerten unter Chiffre 5692 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Tochter

mit 1 Jahr Handelsschule

sucht Stelle

in Réception und Telefon zur Erlernung der französischen Sprache. Neuenburg und Umgebung bevorzugt.

Offerten an

Lotti Jörg, Hotel Seestern, 8872 Weesen.
Tel. (058) 3 53 92.

P 19-21843

Kassier/ Chef de réception

sprachenkundig (Schweizer) sucht interessanten Wirkungskreis in mittlerem Passantenhotel. Der Eintritt könnte auf 15. Mai erfolgen. Eilofferten erbeten: Postlagernd 99, Post Bahnhof Enge, 8000 Zürich.

5720

Junge kaufm. Angestellte

sucht Stelle für Sommersaison in Hotelbüro. Eintritt: sofort. Sprachkenntnisse: Englisch, Französisch. Französische Schweiz bevorzugt. Zuschriften sind erbeten an:
Erika Loosli
Wettenschwilerstrasse 8
8640 Rapperswil

5723

Amerikanischer Student sucht Beschäftigung als

Barpianist

Juli/August.

Graham Green,
c/o Hagmann, Holten 138,
4253 Liesberg.

P 03-351903

Oesterreicherin, mehr als 5 Jahre in der Schweiz, sucht Stelle als

Buffettochter

oder Hilfsgouvernante in Saisonbetrieb. Eintritt per 1. Juni 1969.

Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre S 22821 an Publicitas, 3001 Bern.

Gut ausgewiesene

Gerantin

sucht neuen Wirkungskreis in Klein- oder Mittelbetrieb. Fähigkeitsausweis A, Luzern und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5632 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotelreceptionssekretärin

24 Jahre, Englisch, Französisch, 8jährige Praxis, sucht passende Stelle für kommende Sommersaison.

Offerte an Elfriede Mayer, Glemmtalerhof, A-5753 Saalbach, Oesterreich.

5631

Junges, initiatives Ehepaar mit Fähigkeitsausweis A, beide vom Fach, sucht Stelle für 1. Juni 1969 als

Gerantenehepaar

Ostschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5654 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger, tüchtiger

Küchenchef

(verheiratet) sucht für 1. Juni Vertrauensposten in gutgehendem Hotel oder Restaurant. Ostschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 5653 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Handelsschülerin (Dipl. an der Kant. Handelsschule) sucht Stelle als

Sekretärin/ Réception

in mittlerem Hotelbetrieb.

Offerten an

Monika Fritschi,
Allmend 27, 4612 Wangen bei Olten,
Tel. (062) 32 50 27.

P 29-23093

Jeune femme

bonne présentation, avec expérience cherche poste à responsabilité dans hôtel, restaurant, ou tea-room. Région du Léman. Faire offres sous chiffre 5610, Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Jeune couple

hôtelier, avec expérience cherche place de directeur ou remplacement pour la saison d'été. Libre à partir du 15 juin. Faire offres sous chiffre 5611, Hôtel-Revue Berne, 3011 Berne.

Junge Hotelierstochter sucht auf 15. Mai oder nach Vereinbarung Stelle als

2. Etagen-Gouvernante

in Erstklasshotel.

Bevorzugt Kanton Tessin evtl. Welschland.

Offerten unter Chiffre M 301368 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Aushilfspersonal für die Sommermonate

Amerikanische Studenten und Studentinnen suchen für die Monate Juli und August Arbeitsgelegenheiten. Helfen Sie mit, den Touristen von morgen die Schweiz bekanntzumachen.

Melden Sie offene Arbeitsplätze an Postfach 28, 5401 Baden, Tel. (056) 6 90 21.

P 02-544

Schweizerin,

Telefonistin

mit PTT-Lehre und Sekretärinnendiplom sucht geeignete Stelle in Hotel für die kommende Wintersaison. Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch und Englisch.

Offerten bitte an Chiffre 44-22391, Publicitas AG, Zürich.

Im Auftrag suche Ich für eine junge Dame, sehr qualifiziert, zurzeit Leiterin eines Hotels in Oesterreich, für die kommende Saison Stelle als

Aide-patron/Sekretärin Gouvernante

oder ähnlichen leitenden Posten. Der Eintritt könnte gegen Ende Juni erfolgen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5698 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tüchtige, versierte

Saaltochter

sucht Stelle als Alleinsaaltochter in kleinerem oder mittlerem Betrieb. Graubünden bevorzugt.

Eintritt Ende Mai, anfangs Juni.

Offerten an Direktion
Hotel Palü Garni, 7504 Pontresina

5702

Küchenchef 1. Kl.

gesetzten Alters, leistungsfähig, tüchtig und solid, sucht neuen, selbständigen und verantwortungsvollen Wirkungskreis, in gutes Haus. Nähe Luzern oder Zentralschweiz, auch Kanton Bern. Mit Wohnung für Familie (5 Personen) bevorzugt.

Offerten erbeten an D. Auchli, Klosterstrasse 12, 6000 Lurzern, Tel. (041) 23 66 01.

5722

Person mittleren Alters mit Sprachkenntnissen sucht Stelle als

Serviertochter

ab 1. Juni
für 2 bis 3 Monate
Thun und Umgebung.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 5724 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Oesterreicher sucht Jahresstelle als

Etagenportier

auf 1. oder 15. Mai.

Offerten an
Paul Konrad, Hotel Drachen, **4000 Basel 10**

OFA 53000080

Maître d'hôtel

mit Erfahrung in allen Sparten sucht Stelle für sofort, in Erstklasshotel.

Offerten unter Chiffre Y 25-301298 an Publicitas AG, 6002 Luzern.

---

2 Kellner

(mit Hotelfachschule) und

2 Réceptionistinnen

sprachgewandt, evtl. auch als Sekretärin oder Telefonistin

suchen Sommersaisonstelle auf anfangs Juni.

Offerten erbeten unter Chiffre 5416 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Barpianist

mit elektronischen Tasten, grosses Opern-, Volksmusik- und Jazzrepertoire, sucht Wirkungskreis. Schreiben unter Chiffre P 304567 an Publicitas, 6901 Lugano.

Barmaid

viersprachig, gut präsentierend, sucht neuen Wirkungskreis. Eintritt nach Uebereinkunft. Zürich, Basel, Genf bevorzugt.
Evtl. Saisonstelle.

Tel. (022) 32 04 31.

P 18-317528

Junger Schweizer, 25 Jahre alt, 4sprachig, Diplom Hotelfachschule Lausanne, zurzeit im WK, sucht Stelle als

Aide du patron

Offerten unter Chiffre 5689 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

5689

Schweizer, 58jährig, Deutsch, Französisch, Holländisch, Italienisch, sucht für Saison, evtl. Aushilfe, Stelle in

Loge

oder anderes.
Frei ab 10. Mai.
Offerten unter Chiffre 5684 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

in schönster Lage an See im Berner Oberland, 30 Betten.
Nr. 2399, G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

117

Stellenangebote Offres d'emploi

Gesucht

Restaurationskellner

Hotel Ristorante Campagna
6600 Locarno-Minusio
Tel. (093) 7 20 54

5696

Lampenschirme

neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

136

---

40 Tische

weiss, kunststoffbeschichtet, **wetterfest.**
Grösse: 100 x 70 cm

Neuoccasion (wegen Geschäftsliquidation)

Preis nur Fr. 30.–

ferner:

100 Sessel

ebenfalls weiss, kunststoffbeschichtet, wetterfest,

Neuoccasion,

Preis nur Fr. 27.–.

Anfragen an:

Tel. (051) 44 46 46
(nur vormittags von 8 bis 11½ Uhr).

P 44-22405

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

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Zu vermieten oder verkaufen

Hotel-Restaurant

Bar-Dancing.

Mobiliarübernahme Fr. 80 000.–.

H. Stalder, Telefon (029) 4 64 88.

5592

Welches tüchtige, kapitalkräftige Ehepaar sucht auf Winter 1969 ein neues, modernes

Restaurant mit Gasthof

an sehr guter Durchgangsstrasse an zentraler Dorflage im Bernbiet. Ausgestaltung kann nach Wunsch erfolgen. Stockwerkseigentum oder langfristige aufgeschlossene Pacht.

Chiffre J 900547, Publicitas AG, 3001 Bern, gibt bereitwillig jede Auskunft.

A vendre dans village accueillant des Franches-Montagnes (1050 m alt.)

CAFE-RESTAURANT

renommé pour sa cuisine et ses vins. Equipement moderne. Immeuble rénové récemment, comprenant: café, restaurant 70 places, grande salle 110 places, terrasse, appartement, salon de coiffure, atelier d'horlogerie, 2 chambres indépendantes, 1 garage, grand parking.
Affaire en plein rendement, prix très intéressant. Réf. 5012.
DR. KRATTIGER & CIE.
P 06-1868

Dr. Krattiger & Cie
Immobilien — Immeubles
Bahnhofplatz 7 Place de la Gare
2500 Biel-Bienne
Tel. 032 2 09 22

Junger, initiativer Hotelfachmann wünscht

Kleinhotel eventuell Hotel garni

in Pacht zu nehmen. (Kauf nicht ausgeschlossen.)

Offerten sind erbeten unter Chiffre 5715 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

In allerbester Lage von **Baden-Baden** ist

Hotel garni

zu verkaufen. Das sehr repräsentative Haus befindet sich in einem Park von 5000 m² mit altem Baumbestand in absolut ruhiger Lage und ist trotzdem nur 100 m von Kurhaus und Theater entfernt. Es befindet sich in baulich einwandfreiem Zustand und verfügt über 20 Gästezimmer und genügend Aufenthaltsräume mit modernem Komfort. Verkaufspreis inklusive Mobiliar DM 1 300 000.–.

Anfragen mit Kapitalnachweis erbeten unter Chiffre S 900654 an Publicitas, 3001 Bern.

Fremden-Hotel Arosa

zu verkaufen.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 689 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Modernisiertes, grösseres

Hotel

im Zweisaisonkurort

Flims

ist umständehalber zu verkaufen.

Notwendiges Kapital zirka 500 000 Fr.

Anfragen unter Chiffre 613 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

In grosser Vorortsgemeinde der Stadt Zürich ist renoviertes

Hotel-Restaurant

mit automatischer Kegelbahn zu verkaufen. Es handelt sich um ein sehr gutes, eingeführtes Geschäft. Grosser Umsatz.

Anfragen unter Chiffre 657 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Achtung

Von Privat

Cafeteria, Tea-room Swiss

interessantes Geschäft in Spanien (Marbella), direkt am Meer, zu verkaufen. Nehmen Sie bitte Verbindung auf mit

A. Bachmann, Gasthof «Adler», 8854 Siebnen, Tel. (055) 7 42 43.

5086

In Rapperswil am Zürichsee

wird das bekannte

Hotel-Restaurant Freihof

verpachtet.

(48 Sitzplätze im Restaurant, mit Holzkohlengrill, Bar, 45 Sitzplätze im Speisesaal, 23 Fremdenbetten).

Pachtantritt: 1. Oktober 1969.

Qualifizierte Bewerber wollen sich mit den üblichen Unterlagen an die Freihof Rapperswil AG, 8640 Rapperswil, wenden.

5206

Zu vermieten

per 1. Juli 1970 das angesehene

Restaurant Schlüsselzunft in Basel

im Stadtzentrum, Freiestrasse. Zwei Restaurationsräume, grosser und kleiner Saal, Wohnung.

Das Wirteehepaar muss befähigt sein, ein gepflegtes Weinrestaurant zu führen, zahlreiche Bankette durchzuführen und Veranstaltungen zu betreuen.

Schriftliche Offerten mit handgeschriebenem Lebenslauf, Angaben über Ausbildung und bisherige Tätigkeit und Zeugniskopien sind zu richten an

Herrn Doktor H. G. Oeri, Meister E. E. Zunft zum Schlüssel, Gundeldingerrain 145, 4000 Basel.

P 03-101539

Wegen Geschäftsaufgabe

Hotelliegenschaft

mit Restaurationsbetrieb in **Luzern** an bester unverbaubarer Lage zu verkaufen.
Grössere Anzahlung erwünscht. Tausch mit Renditenobjekt möglich.
Solvente Selbstinteressenten wollen sich melden unter Chiffre C 25-900647 an Publicitas, 6002 Luzern.

Kapitalbeteiligung wird offeriert an:

Hotel-Restaurant-Bar

Beste Lage in einer Schweizer Industriegrossstadt.
1 000 000 Fr., evtl. Teilbeträge, Gründung einer AG.

Gute Kapitalanlage

Vermittlung unerwünscht.

Offerten unter Chiffre OFA 8159 A an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Zu verpachten

in Zürich, an guter Lage, neues, modern eingerichtetes Restaurant mit Saal und Terrasse. Total zirka 160 Plätze. Gute Umsatzmöglichkeiten.

Uebernahmetermin: 1. Oktober 1969, evtl. früher.

Pachtbedingungen

Umsatzpacht. Uebernahme des beweglichen und Kleininventars. Nötiges Kapital zirka 100 000 Fr.

Qualifizierte, ernsthafte Interessenten, möglichst Ehepaar, Fachmann aus Küche oder Service, senden ihre ausführliche Bewerbung mit Kapitalnachweis und Referenzen unter Chiffre 5323 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Aus Abbruch:

Hotelzimmertüren

moderne, glatte Ausführung, hellgrau gestrichen; schallhemmend; Lichtmass 207 × 84 cm, ab Standort (Zürich Stadt)

Fr. 75.–

inkl. Messingnummern und Schlüsselkugeln. Daselbst Radiatoren in diversen Grössen. Gratislagerung bis 30. Juni möglich.

Für Besichtigung und nähere Angaben schreiben Sie bitte an Chiffre 5595, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Sehr günstig zu verkaufen:
eine fast neue

Harmonikawand

Höhe 280 cm, Länge 620 cm.

Anfragen an:

Elektronik Progess AG, Leimenstrasse 47, 4002 Basel,
Tel. (061) 22 06 24.

5615

Occasion

Günstig zu verkaufen aus Konkursmasse:

30 Gartentische

rot, 140×80 cm

120 Gartenstühle

gelb, mit und ohne Armlehne

Modell Bigla, feuerverzinkt.

Auskunft erteilt:

Tel. (062) 21 01 21, intern 14.

P 29-21

Zu verkaufen

komplette Wäscherei-Einrichtung

Waschautomat, Pullmann, 60 kg, Chromstahl
Dampfgenerator WIMA 300 l
Tumbler 20 kg
Zentrifuge 30 kg
Heisswasserboiler 1000 l
Wasserenthärter MAESTROLIT
Salzlösegefäss MAESTROLIT
alles neuwertig, günstig abzugeben.
Interessenten melden sich unter Chiffre 30323-33 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis

Wir führen im Winter 1969/70 folgende Fachkurse durch:
Kochkurs
5 Wochen: 11. November bis 12. Dezember 1969
Servierkurs
5 Wochen: 11. November bis 12. Dezember 1969
Hotelbüro und Réception
10 Wochen: 6. Januar bis 13. März 1970

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt. Direktion Urs Lötscher, Telefon (041) 82 16 77 oder 83 13 03.

13

Günstige Occasionen!

Aufschnittmaschinen
Waagen Friteusen
Gläser- und Geschirrspülmaschinen

sowie weitere Maschinen und Apparate mit Garantie abzugeben.

Fritz Bernet

Hotelbedarf
8003 Zürich, Bremgartenstr. 62,
Tel. (051) 35 46 01 und 35 51 66.

5164

An ruhiger, sonniger Lage, 5 km vom Autobahnanschluss nach Zürich, Bern und Basel entfernt (in Hägglingen AG)
ganz günstig zu verkaufen schönes, neues

Einfamilienhaus

mit 5½ Zimmern, grosser Garage, Balkon, Garten, Sitzplatz usf.
Kaufpreis nur Fr. 189 000.–.

Offerten unter Chiffre OFA 13969 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG, 5401 Baden, oder Tel. (056) 91 16 50.

Zu verkaufen an verkehrsreicher Durchgangsstrasse in der Ostschweiz

Landgasthof

Hotel mit 24 Betten, Restaurant mit schönem Saal, Total 150 Sitzplätze, Terrasse, grosser eigener Parkplatz. Grössere Anzahlung erwünscht.
Offerten erbeten unter Chiffre 5291 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Neuzeitliches

Hotel-Restaurant

am **Bodensee** zu verkaufen. Zirka 50 Betten. Grosses Restaurant mit Seeterrasse, Säli für Gesellschaften. Sehr interessante Kaufsbedingungen.

Schreiben unter Chiffre 673 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Empfehle mich für

Tisch- und Bettwäsche

Sehr günstige Preise.

Wäscherei, Glätterei Koradi,
8583 Sulgen,

Telefon (072) 3 17 44.

OFA 63 558003

Reklame-Verkauf!

400 Burschen-Schürzen

mit Latz, aus zähem Grisette-Zwirn, **105 cm.**
Telefon (041) 22 55 85 per Stück **Fr. 8.10**

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zu verkaufen

2 Diskotheken

4, bzw. 2 Monate in Gebrauch. Spezialanfertigung. Infolge besonderer Umstände ausserordentlich günstig.

Telefon (041) 22 62 85.

P 25-25718

Stellenangebote Offres d'emploi

Hotel-Restaurant Rotonde, 2500 Biel/Bienne

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Chef tournant
Serviertöchter/Kellner
Kochlehrling

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an Theo Schwab,
Tel. (032) 2 54 12.

5424

Hôtel-restaurant Tête de ran

2208 Les Hautes Geneveys, téléphone (038) 7 23 23. Jura neuchâtelois, 1425 m. Ouvert toute l'année. Entièrement renové. Places saisonnières ou à l'année. Date d'entrée à convenir.

1 sommelier ou sommelière
1 jeune fille pour s'occuper des enfants
1 garçon d'office
1 Buffetière

Faire offres à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaire.

5609

LAURENTIUS BAD
SCHAAN
LIECHTENSTEIN

Wertvolle Ferien (und frohe dazu) erleben Sie mit einer glücklichen Verbindung von Freizeit und Gesundheitspflege in herrlicher Umgebung. Kneipp'sche und Spezialbehandlungen. Fähige Aerzte. Beste Betreuung in gutgeführten Hotels.

Prospekte durch die Direktion, Telefon (075) 2 17 22, FL-9494 Schaan.

P 33-3556

DIREKT AB FABRIK
Stühle und Tische
für Restaurants, Hotels, Kantinen und Privat
Stühle ab Fr. 23.–
Tische ab Fr. 135.–

GRATIS-KATALOG
KEUSCH + SOHN AG TISCH- & STUHLFABRIK 5623 BOSWIL ☎ 057 7 42 84

Verwitterte und verblichene Aussenanstriche von Oel- und Lackfarbe, besonders von Fensterläden, Garten- und Balkonmöbel, Gartenzäune, Garagetore, Blumenkistchen usw. können Sie mühelos und preiswert selbst auffrischen und konservieren.
VERTOL schmiert nicht, gibt dem alten Anstrich neue Frische und einen dauerhaften Glanz.
1 Liter VERTOL reicht für 6–8 Paar Fensterläden. VERTOL ist in plombierten Originalkännchen zu Fr. 7.–, 13.50, 19.50 und Fr. 30.75 in Drogerien erhältlich.
Wenn nicht, dann direkt durch den
Hersteller: G. Wohnlich, 8953 Dietikon ZH

Mosse 9996301

Grolo

Garten-möbel

direkt ab Fabrik

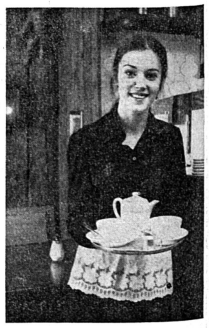
Verlangen Sie Gratisprospekt

R. Grogg & Cie.
4932 Lotzwil
Tel. (063) 2 15 71

Besuchen Sie unseren Stand Nr. 333 an der MUBA, Halle 26

SA 334 B

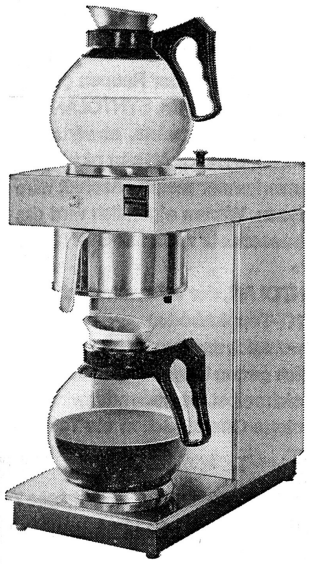
Mehr als 200 Tassen Kaffee in der Stunde!



Mehr verdienen mit einem Schaerer-Kolbenautomaten. Er bezahlt sich selbst in kurzer Zeit.

Schneller, zuverlässiger Service in der ganzen Schweiz.

schaerer Prospekte durch **M. Schaerer AG**
Kaffeemaschinenfabrik
3084 Wabern-Bern, 031 54 29 25



neu! neu! neu!

Die unentbehrliche Kaffeemaschine für Hotels, Restaurants, Motels, Kantinen und Spitäler (als Allein- oder Zweitmaschine).

Überall ohne Installation aufstellbar

Schnelle, automatische Frischkaffee-Zubereitung

Vollaromatischer Kaffee dank bester Ausnützung des Kaffeepulvers

Die interessante Neuheit

mercomat®
portable

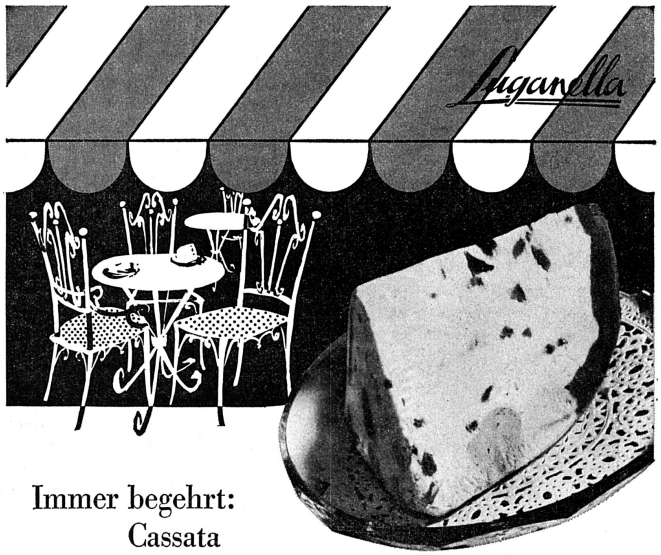
Typ 211 (Kapazität 13 Liter pro Stunde) inkl. 2 Glaskaraffen **880.–** netto

Typ 219 (Kapazität 16 Liter pro Stunde) inkl. 2 Glaskaraffen **940.–** netto

Typ 222 (Kapazität 20 Liter pro Stunde) inkl. 2 Glaskaraffen **990.–** netto

Verkauf und Service:
MERKUR AG, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Tel. 031 55 11 55

Nehmen Sie mit uns Verbindung auf. Wir beraten Sie gern.



Immer begehrt: Cassata

Das beliebteste aller Desserts — die klassische Halbkugelform, welche die typische echte Cassata ergibt in der bekannten Qualität und Schnitz-Form. Sie finden diese nur bei LUGANELLA. So soll sie sein und so schmeckt sie doppelt gut, besonders mit dem diskreten, nicht zu süssen Goût, der unsere Spezialität ist. Ganz oder geschnitten lieferbar, jede Portion sofort servierbereit. Natürlich führen wir auch Cassata in der einfachen Dreieck-Form.

Ein weiterer LUGANELLA-Vorteil: Sie können regelmässig ab Service-Tiefkühlwagen direkt einkaufen, somit entsteht für Sie kein Zeitverlust für die Bestellung und Sie brauchen erst im letzten Moment zu disponieren.

Rufen Sie uns an, wir offerieren Ihnen eine für Sie völlig unverbindliche Gratis-Degustation. Unser Depositär freut sich, Sie zu besuchen und Sie werden von einem Versuch begeistert sein.

Unsere 11 Lieferdepots sind in der ganzen Schweiz verteilt.

LUGANELLA-Service — praktisch, zuverlässig und rasch

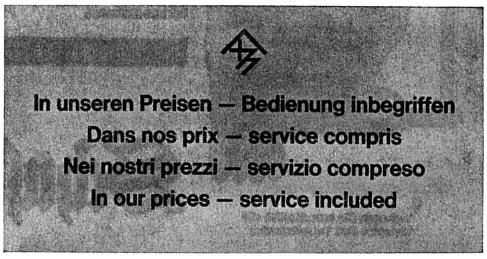
LUGANELLA-Glacen — köstlich, fein und begehrt.

Luganella

HERMANN UNTERNAEHRER'S ERBEN
LUGANELLA-GLACEN
Lugano-Viganello
Tel. 091 51 15 22

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Schaffen Sie Preisklarheit!



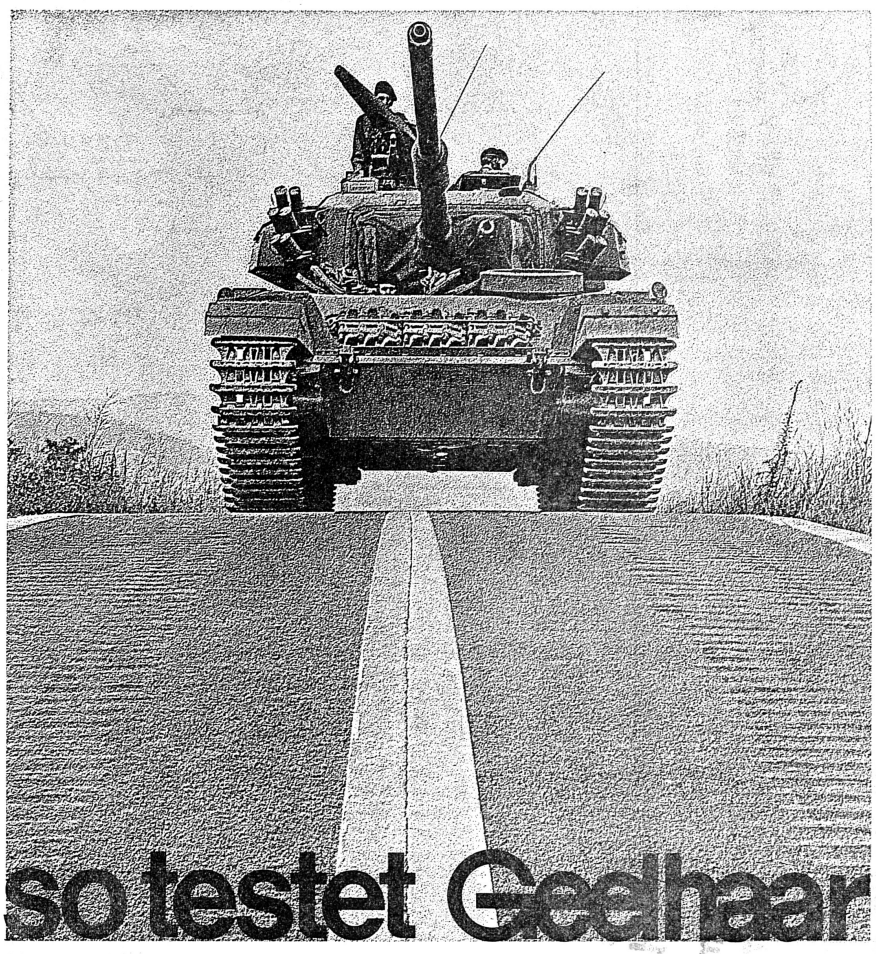
Sicher haben Sie als Hotelier oder als Restaurateur diese Situation schon mehrmals erlebt:
Der ganze Betrieb läuft auf hohen Touren, alles ist eingespielt, der Gast ist zufrieden. Gelegentlich möchte er die Rechnung begleichen. Jetzt fangen Ihre Schwierigkeiten an. Der Gast will (vielfach in einer Fremdsprache)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

Unsere Preise:

Tischpyramide Kunststoff (4sprachig)	je 10 Stück Fr. 8.50
	je 50 Stück Fr. 40.—
Tischreiter Kunststoff (4sprachig)	je 10 Stück Fr. 6.—
(Menuhalter)	je 50 Stück Fr. 28.—
Wandplakätchen (4sprachig)	pro Stück Fr. 1.60

Bestellungen:

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



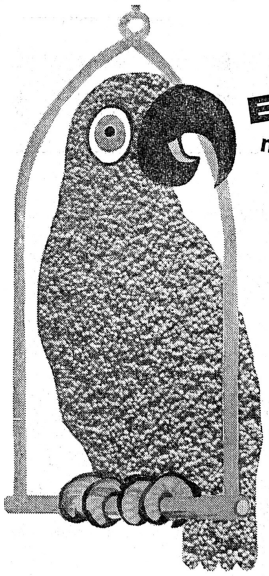
50 Tonnen lasten auf seinen Raupen. Betonstaub ist die einzige Spur, die nach seiner Durchfahrt auf SYNTOLAN zurückbleibt. Rückwärts geht's, die Kanten der Raupen greifen beinah wie Stanzmesser ein. SYNTOLAN hält. Vorwärts, rückwärts, aufwärts, abwärts, anhalten, anfahren. SYNTOLAN gibt nicht nach. Ein alter Panzerkenner meint: «Asphalt wäre längst zerrissen. Warum eigentlich wird das schweiz. Strassennetz nicht mit SYNTOLAN ausgelegt?»
Das ist SYNTOLAN, der vollsynthetische FABROMONT-Teppichboden.
Weich und wohnlich und dennoch spartanisch unempfindlich gegen Umwelteinflüsse. Überzeugen Sie sich selbst. Gerne senden wir Ihnen eine bemusterte Offerte. Schon ein Telefonanruf genügt.

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

Geelhaar-Showroom, Zweierstrasse 35
8004 Zürich, Telefon 051 35 38 00

Fabromont AG, Fabrik textiler Bodenbeläge, 3185 Schmitten, Telefon 037 36 15 55

syntolan



BELL TWIST 82
ein belcolor- Spann- und Auslegeteppich
mit besonderen (hotelgerechten) Qualifikationen:

schön und solid
18 verschiedene Farbstellungen mit körniger Struktur und lebendiger Flächenwirkung. Dank starker Garndrehung erstaunliche Strukturstabilität; dank erstklassigem Grundmaterial (80% Wolle, 20% Nylon) höchste Haltbarkeit

praktisch
Bell Twist kann als Spannteppich oder als Schnitt-Massteppich auf jeden Unterboden verlegt werden. Vollständig schnittfest und formbeständig ausgerüstet. Die unempfindliche Struktur verlangt ein Minimum an Pflege.

preiswert
Dank rationellster Herstellungsart ausserordentlich günstig! – Der unverlegte Quadratmeter in Originalbreite von 366 cm Fr. 53.50, abzüglich Hotelrabatt. Bei der Bell Twist-Sonderklasse tatsächlich ein Sonderpreis.

... und dazu der bewährte Schuster-Service.

* Verlangen Sie unverbindlich die 18-farbige Bell Twist-Kollektion

Schuster

ST. GALLEN Multergasse 14
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
Landenbergstrasse 10 (Stoffzentrale)
BASEL Aeschenvorstadt 57
WINTERTHUR Am Obergasstunnel
BERN Eigerstrasse 80
LAUSANNE Chemin de Mornex 34

Bar MIX KURS

der
Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn 2. Juni

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

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

Aelteste Fachschule der Schweiz. 111

Hotel-Revue-Inserate werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Champagne
TAITTINGER
Blanc de Blancs

Agents généraux pour la Suisse
Deutsche Schweiz und Tessin:
A. FISCHER
ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL
Suisse romande:
PLANTEURS REUNIS SA., LAUSANNE
147

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
Manessestrasse 75 8045 Zürich
Tel. 051 33 84 15