

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 78 (1969)
Heft: 24

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



Nr. 24 Bern, 12. Juni 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

Urnengang wann?

Die Einreichung der von der «Aktion für Volk und Heimat» lancierten zweiten Fremdarbeiter-Initiative, deren Autoren sich den Charakter des biedermännischen Schweizlers umzulegen bemüht sind, hat nicht zu überraschen vermocht. Allerdings gingen die Erwartungen im allgemeinen dahin, dass die Initiative doch von mindestens 100 000 Schweizer Bürgern unterzeichnet würde. Nun ist es bei drei Viertel geblieben, was immer noch beachtlich ist, soweit man davon ausgeht, dass die Signatoren allesamt die Tragweite der Initiative mit ihrer vorgeschlagenen Beschränkung der Ausländer auf 10 Prozent der nationalen Bevölkerung pro Kanton (Ausnahme 25 Prozent für den Kanton Gené) wirklich erkannt und vor allem auch auf die Bedeutung für ihre eigene Lebensgestaltung gewertet haben.

Gegenüber der ersten Ausländer-Initiative ist bemerkenswert, dass der neue Anlauf auf eine Rückzugsklausel verzichtet hat. Damit ist ein erneutes Zartwürfnis unter den Trägern der Initiative, die sich beim ersten Anlauf wegen schliesslich erfolgten Rückzugs schwer zerstritten hatten, nicht mehr zu erwarten. Die Initiative wird so oder so dem Souverän unterbreitet werden müssen. Die parlamentarischen Beratungen haben damit gewissermassen nur «Durchlaufcharakter». Dass keine Rückzugsklausel vorhanden ist, schafft damit Klarheit und eine zum vornherein feststellbare Frontstellung. Das Parlament kann sowieso wie der Bundesrat in Taktik machen und im Parlament müssen – im Gegensatz zur Debatte über die erste Initiative – keine Rücksichten mehr genommen werden, um das allfällige Rückzugsklima ja nicht zu beeinträchtigen. Mit andern Worten, dem klaren, kompromisslosen Stimmungsbezug steht nichts entgegen.

Nun sollte die Beratung und Verabschiedung dieser Initiative nicht, wie das an sich auf drei Jahre möglich wäre, hinausgezögert werden. Behörden und Wirtschaft manövrierten nun bereits seit Jahren unter dem mehr oder weniger bedeutenden Druck solcher Initiativen und entsprechender Rücksichten, ohne je zu wissen, wie eigentlich unsere Bevölkerung über die Ausländerfrage denkt, und welche konkrete Beurteilung in bezug auf die Frage des Zusammenhanges zwischen unserem Wohlstand und dem Fremdarbeiterbestand besteht. Der Bundesrat und anschliessend daran das Parlament haben in Abwägung aller Gesichtspunkte ihre Meinung allerdings bereits im Zusammenhang mit der ersten Initiative dargelegt. Die bundesrätliche Botschaft stellte eine Argumentensammlung dar, wie sie kaum besser sein könnte. Zu bedauern wäre allein, dass sie nicht in alle Haushaltungen hat verteilt werden können, um dem Bürger die Auffassung der verantwortlichen Landesregierung darzulegen. Zur neuen Initiative sind wohl kaum wesentliche neue Argumente aufzuführen, so dass der Bundesrat schon aus Gründen der Arbeitsökonomie sich für die zweite Initiative nicht mehr auf eine umfassende Neubearbeitung der pro- und contra-Gründe hinauslassen sollte. Einige fällige und notwendige Ergänzungen ergeben sich allerdings aus der internationalen Entwicklung, so aus der Einführung der Freizügigkeit für alle Arbeitskräfte der EWG-Länder im EWG-Raum durch eine im letzten Quartal 1968 erlassene Verordnung des EWG-Ministerrates.

Der Bundesrat sollte die neue Initiative dem Parlament rasch vorlegen. Gründe für ein anderes Procedere sind nicht zu erkennen. Im Gegenteil dürfte es für den Bundesrat schwer sein, die neue Fremdarbeiterregelung unter dem Druck der Initiative vornehmen zu müssen. In diesem Sinne ist es sogar vorzuziehen, dass die Rückzugsklausel in diesem Falle fehlt und weder nach der einen noch nach der andern Seite hin Spekulationen angestellt werden können. Nachdem der Argumentenkatalog bei der ersten Initiative beschafft worden ist und schon damals langatmige Debatten stattgefunden haben, ist die befürchtete Eridigung wohl angezeigt. Aufgabe der Regierung, der Parteien und der Sozialpartner wird es dann allerdings sein, umfassend in die Aufklärungskampagne einzugreifen und die Führung im Gespräch mit dem kritischen Souverän zu übernehmen. Diese Aufklärungskampagne wird von weit grösserer Tragweite sein als das parlamentarische Getriebe, welches durch die Initiative zwangsläufig und erneut in Gang gesetzt wird. An sich sollte nichts entgegenstehen, dass die Volks- und Ständebestimmung innert der nächsten zwölf Monate durchgeführt wird.



Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Biel: Zentralpräsident Ernst Scherz und G. Morel, Präsident des Hotelier-Vereins Biel und Umgebung, anlässlich der Eröffnung der geschlossenen Delegiertenversammlung.

Ein Spiegel ist besser als eine ganze Reihe Ahnenbilder

Aus dem Referat von Ernst Scherz, Zentralpräsident, anlässlich der Öffentlichen Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Twann. Bitte lesen Sie dazu auch die Ausführungen von Professor Risch und Dr. Krippendorf auf Seiten 12 und 13 dieser Ausgabe der Hotel-Revue.

Es ist mein aufrichtiges Bedürfnis, unsern Referenten, Professor Paul Risch und Dr. Jost Krippendorf für ihre engagierten Ausführungen ganz herzlich zu danken. Mit offenem Visier haben sie uns nicht lauter angenehme Dinge gesagt. Das lag auch nicht in ihrer Absicht. Sie haben uns einen Spiegel vorgehalten, und das ist gut so. «Ein Spiegel ist besser als eine ganze Reihe Ahnenbilder!» Manch einer mag ehrlich erschrocken sein ob dem Bild, das der Spiegel zurückwirft, auch das ist gut so. Denn nur die klare Erkenntnis der Mängel und Fehler führt zum Guten, zum Besseren. Wenn wir ganz bewusst sehr selbstkritisch sind, so soll das belächelt nicht ausgelegt werden, als wären wir der Meinung, an der gesamten schweizerischen Hotellerie sei kein guter Faden zu finden. Nein, durchaus nicht. Wir sind zu Recht stolz auf das Geschaffene und Gewordene. Aber: die Vergangenheit soll uns Sprungbrett für die Zukunft bedeuten und nicht Ruhesofa der Gegenwart.

Drei Forderungen will ich aufstellen, die zu erfüllen wir gedungen sind, wollen wir uns behaupten, wollen wir überleben:

1. Wir müssen unseren ältesten Berufskollegen totschlagen: den Neid, den engstirnigen, falschen Konkurrenzneid. Ich brauche dazu nichts weiteres zu sagen.
2. Wir müssen uns durch freiwillige Zusammenarbeit stark machen, um dem Ansturm der Goliathe gewachsen zu sein.
3. Wir müssen uns marktgerecht verhalten. Wir sind nur dann konkurrenzfähig und erfolgreich, wenn wir uns kompromisslos auf die Bedürfnisse des Gastes, des Marktes ausrichten. Ob es uns passt oder nicht, der moderne, preis- und leistungsbedingte Gast wird die Hotels, Kurorte und Länder aufsuchen, welche in der Lage sind bereit sind, seine Bedürfnisse und Wünsche zu erfüllen.

Meine weiteren Gedanken gelten nun dem Berufsverband, dem Schweizer Hotelier-Verein. Mit der Reorganisation des Vereins, der Schaffung neuer Statuten, der Zentralisierung und dem Ausbau der verbandseigenen Institutionen verfügen wir über ein Instrumentarium, das modern und schlagkräftig ist und um welches uns verschiedene Berufsverbände beneiden. – Und trotzdem muss besonders auf dem Boden zahlreicher Sektionen noch viel brachliegendes Land beackert werden: auf lokaler und regionaler Ebene müssen wir noch stärker, schlagkräftiger und beweglicher werden.

Ich will einige brennende Probleme aufwerfen, mit denen wir uns zurzeit auseinandersetzen oder in aller nächster Zukunft intensiv beschäftigen werden.

Ich möchte einige wesentlichste Aufgaben aufzeigen, die wir im Berufsverband zu lösen haben, um die Zukunft in den Griff zu bekommen:

1. Das Personalproblem

Grösste Sorge bereitet uns nach wie vor die wirklich prekäre Lage auf dem Arbeitsmarkt. In der kommenden harten Auseinandersetzung mit der Initiative Schwarzenbach werden wir all unsere Kräfte aufbieten, um dieser volkswirtschaftlichen Selbstmordaktion entgegenzutreten. Wir stehen mit den zuständigen Bundesbehörden für die Lösung unserer schweren Arbeitsmarktprobleme in ständigem Kontakt. Es hat sich immer wieder bestätigt, dass allein das sachliche Gespräch zu Lösungen führen kann.

Die Beschaffung und Erhaltung tüchtiger Mitarbeiter ist und bleibt ein wesentliches Hauptziel unserer Verbandspolitik. Wir haben jedoch verschiedene Massnahmen zu ergreifen, um dieses Ziel weiterhin mit einigem Erfolg zu erreichen:

- Wir müssen die Arbeits- und Anstellungsverhältnisse unserer Mitarbeiter so gestalten, dass sie den Bedingungen anderer Dienstleistungsbranchen mindestens ebenbürtig sind.
- Auch unser modernes Konzept der beruflichen Aus- und Weiterbildung auf allen Stufen müssen wir stets den Bedürfnissen der Zukunft anpassen. Diese Aufgabe wird von uns in den kommenden Jahren weitere bedeutende Opfer verlangen. Denken wir nur an den geplanten Ausbau unserer Hotelfachschule in Lausanne, deren 75jähriges Bestehen wir gefeiert haben.
- 2. Kooperation/Zusammenarbeit
Auf allen Gebieten, welche die Möglichkeit dazu bieten, wollen wir den Konzentrationserscheinungen durch freiwillige Zusammenarbeit begegnen. – Die kürzlich gestartete «Aktion für Senioren» ist nur ein Auftakt zu weiteren Gemeinschafts- und Goodwill-Aktionen unseres Berufsverbandes. – Die Vorarbeiten für ein elektronisches Hotelreservierungssystem sind weit vorgeschritten – auch auf diesem Gebiet werden wir keineswegs die Letzten sein.

In vertrauensvoller, phantasiereicher und dynamischer Kooperation liegt unsere grösste Chance, uns auch gegen Super-Goliathe zu behaupten: «Die grossen Fische fressen zwar die kleinen, aber nur die langsamsten!»

3. Rationalisierung

Unsere vor 8 Jahren ins Leben gerufenen betriebswirtschaftlichen und technischen Beratungs- und Dokumentationsdienste erfüllen im Hinblick auf die Rationalisierung der Betriebe eine nicht mehr wegdenkbare Rolle. Die IGEO, internationale Fachmesse für Gemeinschaftspflege und Hotellerie findet wiederum im Herbst dieses Jahres in den Hallen der Mustermesse in Basel statt. Diese Fachmesse stellt einen wertvollen Beitrag zur Rationalisierung der Betriebe dar. (Fortsetzung Seite 2)

Aus dem Inhalt:

Das Interview

Heute mit Enrico Franzoni, Locarno-Muralto, Präsident der parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr 3

1er trimestre touristique

Selon la statistique, les 3 premiers mois de 1969 furent favorables pour le tourisme suisse 3

Kältewelle über Europa

Die schweizerische und europäische Tiefkühlwirtschaft 1968 4

Tourisme de ville

L'Office du tourisme de Genève a tenu ses assises annuelles: bilan positif 5

Technische Beilage/Supplément technique:

Moderne Lagerhaltung/Le stockage moderne 6-8

Biel/Twann am 10./11. Juni 1969

Diskussionsbeitrag von Prof. Dr. Paul Risch und Dr. Jost Krippendorf anlässlich der Delegiertenversammlung des SHV 12-13

Hôtellerie vaudoise

L'Association cantonale vaudoise des hôteliers a tenu son assemblée générale à Yverdon 14

Tourismus und Folklorismus

Gastvorlesung von Prof. Dr. H. Bausinger an der Berner Hochschule 15

Dans le Monde

Un bref panorama du tourisme hors de nos frontières 16

Technische Beilage Nr. 1

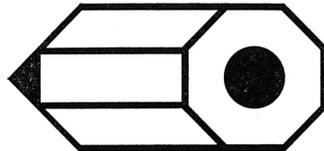
In dieser Ausgabe stellen wir unseren Lesern die neue Konzeption der Technischen Beilage der Hotel-Revue vor. Die monatlich erscheinende Technische Beilage behandelt jeweils ein abgegrenztes Gebiet und soll dem Hotelier und Restaurateur praktische Winke für die vielfältigen technischen und organisatorischen Probleme des gastgewerblichen Betriebs vermitteln. Bitte lesen Sie Nr. 1, «Moderne Lagerhaltung», und teilen Sie uns anschliessend Ihre Eindrücke und Anregungen mit (Redaktion Hotel-Revue).

Hôtellerie suisse et évolution du tourisme

Les participants de l'assemblée annuelle des délégués de la Société suisse des hôteliers, qui s'est déroulée les 10 et 11 juin 1969 à Bienne et à Douanne, ont été renseignés sur d'importantes mesures envisagées pour maintenir et améliorer la capacité de concurrence internationale de l'hôtellerie suisse. Parmi ces mesures, signalons l'introduction d'un système électronique de réservation hôtelière qui permettra, vers 1970/71, en quelques secondes, de réserver, de Suisse ou de l'étranger, des chambres d'hôtels dans notre pays. Ce faisant, la Suisse apporte sa contribution au développement explosif du tourisme international. De même, la nouvelle conception du programme d'enseignement de l'Ecole hôtelière de Lausanne, la plus ancienne école hôtelière du monde, servira également à préparer l'avenir. L'on opposera à la concentration de l'industrie touristique, spécialement à l'étranger, une collaboration interentreprises plus poussée. «Coopération au lieu de concentration», telle est la devise qui doit permettre de bénéficier de tous les avantages de la grande exploitation, sans que pour cela chaque entreprise perde son indépendance juridique et économique.

Au cours des exposés et des discussions, la volonté de l'hôtellerie suisse d'abandonner une tradition souvent mal comprise, et d'adapter courageusement les prestations aux exigences actuelles et futures, s'est clairement exprimée. A ce propos, l'on fit appel à une politique touristique plus active de la part de l'Etat. La Confédération et les cantons devraient intervenir davantage dans toutes les tâches qui, de par leur nature, ne peuvent être accomplies – ou partiellement – par l'économie privée. Ce n'est que de cette manière qu'il sera possible d'écartier les inconvénients qui résultent pour la Suisse de la politique touristique notablement plus active des pays concurrents.

Notiz Bloc-notes



25 Jahre ERFA-Gruppe 2 SHV!

Ed. W. Gianella konnte am 2. Juni 1969 im Hotel Montana in Luzern die Mitglieder der vor 25 Jahren gegründeten Erfahrungsaustauschgruppe 2 zur Jubiläumstagung willkommen heissen. Er liess es sich nicht nehmen, in einem interessanten Rückblick auf die Pioniertat dieses Zusammenschlusses durchaus selbständig bleibender Hoteliers hinzuweisen. Gewiss war die ERFA-Gruppe 2, die sich am 23. Mai 1944 im Hotel Glockenhof in Zürich konstituiert hat, ein Kind der Not. Es war aber damals im schweizerischen Hotelgewerbe noch nicht üblich, auf derart offene und freimütige Art zusammenzutreten, um in gemeinsamen Zusammenwirken die beruflichen Probleme zu besprechen und Lösungsmöglichkeiten zu finden. Schon die Traktandenliste der ersten Sitzung ist ein bereites Zeugnis für den redlichen Geist, der die sechs Gründungsmitglieder besetzte. Es ist aber nicht bei einem kurzlebigen Strohhalm geblieben. Die überaus reiche Aktivität der ERFA-Gruppe 2 während der langen Dauer ihres Wirkens liefert den Nachweis, dass der zündende Funke der Gründer stetig wirkt. Und was dabei ganz besonders hervorzuheben muss: Das Bestreben der Gruppe war und ist nicht etwa egozentrisch auf das Wohl der eigenen Mitglieder beschränkt. Immer wieder sind es Fragen und Probleme des ganzen Berufsstandes und insbesondere des im Schweizer Hotelier-Verein zusammengeschlossenen Dachverbands, die zur Diskussion gestellt werden. Es würde zu weit führen, hier auf all diese Pionierleistungen einzutreten zu wollen. Am Abend des ersten Tages waren die ERFA-Mitglieder mit ihren Damen im Hotel des Balances in Luzern zu Gast. Im Verlauf eines exquisiten Jubiläumsdiners wurden die anwesenden Gründungsmitglieder, H. Weissenberger und W. Ryser, besonders geehrt. Durch die Ernennung zum Ehrenmitglied erfuhr Hans Weissenberger, der Vater des ERFA-Gedankens in der Hotellerie und der Gründer der ERFA-Gruppe 2, die wohlverdiente Auszeichnung. Der so Geehrte verdankte die Ehrung mit bewegten Worten und wusste zahlreiche kostliche Reminiszenzen aus der 25jährigen Geschichte der Gruppe zum besten zu geben. Es hätte dem Wesen der ERFA-Gruppe 2 schlecht angedanden, wenn sie an ihrem 25. Geburtstag lediglich auf ihren Lorbeeren hätte ausrufen wollen. Vielmehr bot auch die Jubiläumsversammlung ein interessantes Arbeitsprogramm, angefangen bei dem zahlmässigen Betriebsvergleich für das Jahr 1968. Ein kurzer Rückblick auf die Entwicklung der Frequenzen und Ergebnisse des letzten Vierteljahrhunderts war besonders aufschlussreich. Am 3. Juni wurde die Tagung im Parkhotel Bürgenstock fortgesetzt. Nach einem Referat von E. Jung über Sachversicherungsfragen wurde die versicherungsmässige Situation der verschiedenen Betriebe näher untersucht, wobei teilweise sehr starke Unterdeckungen zum Vorschein kamen. Anschliessend orientierte M. Budliger über Sinn und Zweck der neuen Preisordnung SHV, deren Entwurf sich zurzeit bei den Sektoren zur Vernehmlassung befindet. Auch dieses Traktandum bot Anlass zu lebhaften Diskussionen. Mit der Aufstellung des Aktionsprogramms 1969/70 fand die Jubiläumsversammlung ihren Abschluss. Es sei nicht versäumt, auch an dieser Stelle der ERFA-Gruppe 2 die besten Wünsche zum weiteren Fortgediehen zu entbieten. HR

zusteuern, müsse der Einzugsradius von Bern vergrössert werden, wozu ein leistungsfähiger Flughafen das beste Mittel sei. Die statutarischen Traktanden gaben nicht viel Anlass zur Diskussion, im Gegensatz zum Traktandum «Service compris». Nachdem sich der Berner Hotelier-Verein bereits frühzeitig zur Lösung «Service compris» entschlossen hatte und die meisten Betriebe diese Regelung eingeführt haben, wurden nun einige Nachzügler in die Zange genommen und sehr deutlich auf den früheren Beschluss hingewiesen. Der Appell an die Kollegialität war nicht zu überhören und wird wahrscheinlich dazu führen, dass bald alle Berner Hotels den Service in den Preisen eingeschlossen haben. Der Redaktion der Hotel-Revue wurde die Möglichkeit gegeben, anlässlich dieser Generalversammlung einen Fragebogen zu testen, der über die Lesegewohnheiten der Hoteliers und über ihre speziellen Wünsche an ihre Fachzeitung Ausschuss geben soll. Nach der Bereinigung sollen diese Fragen in der Hotel-Revue veröffentlicht werden. Die hoffentlich zahlreich eingehenden Antworten werden es erlauben, das Redaktionsprogramm noch «massgeschneiderter» den Wünschen der sogenannten Touristischen Kreise anzupassen.

hatte grossen Erfolg. Der 2. Kursteil findet wiederum im Hotel Bellevue in Brunnen vom 29. September bis 4. Oktober 1969 statt. Nach Feststellung von E. Pauli, Olten, wird der Küchenkalkulation viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Es wurde beschlossen, in absehbarer Zeit unter der Leitung von G. Hüni einen Kurs über die Küchenkalkulation durchzuführen. Die Frage der Kochlehraus gab zu einer interessanten Diskussion Anlass. Der Vorsitzende postulierte die Einführung einer Stufenlehre. Dagegen wandte sich der Präsident der Schweizerischen Vereinigung für Gewerbeunterricht (SVGU), P. Rindlisbacher, der die Stufenlehre vom Standpunkt der Gewerbeschule als nicht erwünscht bezeichnete. In Deutschland ist man davon abgegangen. – Präsident Hüni appelliert vor allem an die jüngeren Kochfachlehrer, sich der Prüfung für den eidg. diplomierten Küchenchef zu unterziehen. a.p.

ERFA-Gruppe 9 SHV in Schinznach Bad

Die aus ausgesprochenen Badehotels bestehende ERFA-Gruppe 9 führte am 4. und 5. Juni 1969 unter Leitung von Obmann W. Keller im Parkhotel Kurhaus in Schinznach eine Tagung durch. Im Zentrum der Besprechungen standen die Probleme der Bäderreinigung, zu denen Dr. H. Rieselich vom Kantonsspital Aarau eine ausgezeichnete Einleitung bot. Anstelle der Gruppe, der neben aktiven Hoteliers und Mitarbeiter des SHV auch eigens zu diesem Zweck abgeordnete Mitarbeiter der IBM Schweiz angehören, hat inzwischen die Vorarbeiten für den Vorschlag eines Konzeptes derart weit vorangetrieben, dass Ende Sommer dieser Vorschlag erwartet werden kann. Im Vordergrund der Abklärungen stand bisher vor allem die Überprüfung der Anschlussmöglichkeiten an bereits bestehende ausländische Systeme, da ein schweizerisches Reservations-system nur dann Erfolg haben kann, wenn es möglichst weit über unsere Grenzen reicht.

Elektronisches Hotelreservationsystem

Internationale Lösung
Anlässlich der letztjährigen ordentlichen Delegiertenversammlung in Genf wurde beschlossen, die Frage eines schweizerischen elektronischen Hotelreservationsystems eingehend prüfen zu lassen. Die Studienkommission hat neben aktiven Hoteliers und Mitarbeitern des SHV auch eigens zu diesem Zweck abgeordnete Mitarbeiter der IBM Schweiz angehört, hat inzwischen die Vorarbeiten für den Vorschlag eines Konzeptes derart weit vorangetrieben, dass Ende Sommer dieser Vorschlag erwartet werden kann. Im Vordergrund der Abklärungen stand bisher vor allem die Überprüfung der Anschlussmöglichkeiten an bereits bestehende ausländische Systeme, da ein schweizerisches Reservations-system nur dann Erfolg haben kann, wenn es möglichst weit über unsere Grenzen reicht.

Bedürfnisgerechte Lösung
Da der Schweizer Hotelier-Verein unabhängig von den technischen Möglichkeiten eine Lösung anstrebt, die den Bedürfnissen seiner Mitglieder weitgehend Rechnung trägt, führt er vom 14. bis 23. Juni 1969 in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern und Mitarbeitern des Institutes für exakte Wissenschaften der Universität Bern eine Befragung eines Teils unserer Mitglieder durch. Die Interviews

durchgeführte Erhebung über Hotellschwimmbäder, die zu diesem Zwecke eingesetzte Studienkommission ist schon heute in der Lage, zweckdienliche Empfehlungen für den Bau derartiger Bäder zu erteilen. Ein Erfahrungsaustausch über Therapie-Saunaprogramme beschloss die Tagung, nicht aber ohne dass die Teilnehmer auch noch die Bäderanlagen von Schinznach besichtigt hätten. Der Besuch anders gelagerter Betriebe stellt ja immer wieder einen wesentlichen Beitrag zum Erfahrungsaustausch dar. HR

La base du Salon IGEHO a été élargie

La Société suisse des cafetiers et restaurateurs est venue aussi se joindre à celle de patronage du Salon international IGEHO à Bâle, manifestation qui s'adresse à l'hôtellerie et à la restauration. Elle aura lieu pour la troisième fois du 13 au 19 novembre 1969. De ce fait, toutes les importantes organisations apportent leur soutien à ce grand Salon. Il s'agit en particulier de la Société suisse des hôteliers, de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, de l'Association suisse pour la restauration collective, de la Fédération suisse des établissements sans alcool, de l'Association suisse des établissements pour malades et – pour le nouveau secteur réservé aux piscines – de l'Association suisse des techniques sanitaires. L'ensemble de ces sociétés représente quelque 38 000 entreprises, dont 15 000 concernées par ce Salon. Comme lors des manifestations précédentes de 1965 et 1967, un grand nombre de spécialistes d'Europe et d'outre-mer est attendu à Bâle.

Unternehmensschulungskurse für das Gastgewerbe

Das Schweizerische Institut für Unternehmensschulung im Gewerbe teilt uns mit, dass ab 3. September 1969 neue Kurse für das Gastgewerbe während eines Jahres in allen grösseren Städten der Schweiz durchgeführt werden. Der Kurs richtet sich an Inhaber, deren Angehörige und leitende Angestellte von gastgewerblichen Betrieben aller Art. Kurstag ist jeweils der Mittwoch. Folgende Stoffgebiete werden behandelt: Übernahme und Finanzierung des Betriebes; Personalprobleme; Grundsätzliche Probleme der Betriebsführung; Grundfragen der Wirtschaft; Finanz- und Rechnungswesen; Steuer- und Versicherungsfragen sowie die neue Gesetzgebung. Das neue Programm kann über den Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, bezogen werden. (Dieser Kurs ist nicht identisch mit dem Seminar für Unternehmensführung, das vom Schweizer Hotelier-Verein durchgeführt wird.)

Generalversammlung des Berner Hotelier-Vereins

Am 2. Juni fand unter der Leitung des Präsidenten K. Bütikofer, Hotel Schweizerhof, die Generalversammlung des Berner Hotelier-Vereins statt. In seiner Präsidialansprache konnte K. Bütikofer darauf hinweisen, dass sich die Bettenbesetzung der Berner Hotellerie im Jahr 1968 um 57,3 auf 58,5 Prozent leicht erhöht hat. Wesentlich unter diesem Durchschnitt liegen allerdings die Häuser ersten Rangs mit nur rund 45 Prozent Bettenbesetzung. In seinem Bestreben, den Fremdenverkehr in Bern weiter zu beleben, begrüsst der Berner Hotelier-Verein alle Massnahmen, die einerseits die Verkehrsverbindungen nach Bern verbessern (insbesondere ein leistungsfähigerer Flughafen) und die andererseits einen besseren Verkauf der Hotelbetten (insbesondere das elektronische Hotelreservationsystem) ermöglichen. In diesem Zusammenhang wird die Kandidatur Interlaken für die Olympiade 1972 vom Berner Hotelier-Verein mit allen Mitteln unterstützt. Interessant war der Hinweis des Präsidenten, dass sich die ständige Verbesserung der innerschweizerischen Transportverbindungen nachteilig auf die Berner Hotellerie auswirkt, weil die Geschäftsleute nach ihren Besprechungen nicht mehr übernachten, sondern mit einer günstigen Verbindung nach Hause zurückkehren. Um dieser Entwicklung entgegen-

zusetzen, müsse der Einzugsradius von Bern vergrössert werden, wozu ein leistungsfähiger Flughafen das beste Mittel sei. Die statutarischen Traktanden gaben nicht viel Anlass zur Diskussion, im Gegensatz zum Traktandum «Service compris». Nachdem sich der Berner Hotelier-Verein bereits frühzeitig zur Lösung «Service compris» entschlossen hatte und die meisten Betriebe diese Regelung eingeführt haben, wurden nun einige Nachzügler in die Zange genommen und sehr deutlich auf den früheren Beschluss hingewiesen. Der Appell an die Kollegialität war nicht zu überhören und wird wahrscheinlich dazu führen, dass bald alle Berner Hotels den Service in den Preisen eingeschlossen haben. Der Redaktion der Hotel-Revue wurde die Möglichkeit gegeben, anlässlich dieser Generalversammlung einen Fragebogen zu testen, der über die Lesegewohnheiten der Hoteliers und über ihre speziellen Wünsche an ihre Fachzeitung Ausschuss geben soll. Nach der Bereinigung sollen diese Fragen in der Hotel-Revue veröffentlicht werden. Die hoffentlich zahlreich eingehenden Antworten werden es erlauben, das Redaktionsprogramm noch «massgeschneiderter» den Wünschen der sogenannten Touristischen Kreise anzupassen.

Kochfachlehrer diskutieren Berufsfragen

Die Schweiz. Kochfachlehrervereinigung (SKFV), die heute 80 Mitglieder hat, tagte am 31. Mai unter dem Vorsitz ihres Präsidenten G. Hüni, Zürich, in Olten. Ueber die Frage der Neuordnung der Kochlehre sind von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe im vergangenen Jahr die Verhandlungen mit den interessierten Verbänden abgeschlossen worden. Der Vorstand der SKFV ist zur Ausnahme der Stimme des Präsidenten der Auffassung, es sei die Kochlehraus auf drei Jahre fest-

zusetzen. Im Geschäftsbericht wird bedauert, dass bei dem im Juli 1968 durchgeführten 17. internationalen Berufswettbewerb der Kochberuf unter den zugelassenen Berufen fehlte. Auf dem Gebiete des beruflichen Bildungswesens sind die Normallehrpläne einer Revision unterzogen worden. Begrüssend wird die Anregung der Fachverbände, in ihren Reihen die anstehende Fachleute Richtlinien über die Gestaltung des Unterrichts auszuarbeiten. Der vom BIGA organisierte Methodikkurs für Kochfachlehrer

Kommission SHV für Berufsbildung

Die Kommission SHV für Berufsbildung befasste sich unter dem Vorsitz von Hans Schellenberg, Winterthur, an der Sitzung vom 2. Juni 1969 in Bern mit zahlreichen Problemen der Schulhoftels, der Grund- und Kaderschulung, der Hotelfachschule Lausanne und der Unternehmensschulung SHV. Im Frühjahr dieses Jahres wies die fünf Schulhoftels folgende Lehrlingsbestände auf:

- Schulhoftellehre 1969**
- 35 Kellnerlehrlinge 1. Lehrjahr
 - 58 Kellnerlehrlinge 2. Lehrjahr
 - 83 Servicelehrlinge 1. Lehrjahr
 - 73 Servicelehrlinge 2. Lehrjahr
 - 69 Hotelfachgestellte hauswirtschaftlicher Richtung
 - 30 Hotelfachassistentinnen hauswirtschaftlicher Richtung

348 Total
Die Lehrabschlussprüfung haben bestanden:

- Lehrabschlüsse Schulhoftels**
- 36 Kellner
 - 58 Hotelfachgestellte
 - 24 Hotelfachassistentinnen

Der Notendurchschnitt betrug 4,8.

Die Kommission genehmigte das Programm der Kurse für Lehrmeister und Lehrchefs, die am 17. Juni 1969 in Bern und am 19. Juni 1969 in Davos stattfinden werden. Der Besuch in den Lehrbetrieben wird besondere Bedeutung zugemessen. Mit Genugtuung wurde auch festgestellt, dass zwischen dem SHV und dem Schweizerischen Wirtverein nunmehr eine Lösung hinsichtlich des Inkassos der Promillebeiträge für Doppelmitglieder gefunden und vereinbart werden konnte. Die Kommission wird in diesem Zusammenhang einen Erfahrungsaustausch über die Lage auf dem Arbeitsmarkt. Sie wird dem Zentralvorstand konkrete Vorschläge unterbreiten, die geeignet erscheinen, die Nachwuchswerbung noch wirksamer zu gestalten. Die Kurse für höhere Kader haben guten Anklang gefunden. In Ergänzung zum bestehenden Kursprogramm werden bereits dieses Jahr eintägige Kurse für Kaderpersonal durchgeführt, wobei besonders aktuelle Themen der Personalführung behandelt werden. Im Spätherbst werden sodann wieder Kurse für Betriebsinhaber und Direktoren über Fragen der Per-

teilen sich auf in Fragen über das aufgeschulte Hotel, seine Gäste und deren Reservationsgewohnheiten und in Fragen über die Vorstellungen der Befragten hinsichtlich Funktionsweise und Kosten eines zukünftigen elektronischen Hotelreservations-systems. Die Auswahl der in der Untersuchung zu berücksichtigenden Hoteliers beruht auf statistisch-mathematischen Regeln; auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Antworten dieses Teils die Ansichten aller unserer Mitglieder repräsentieren.

Die ausgewählten Hoteliers sind bereits letzte Woche schriftlich über unsere Befragung orientiert worden. Wir bitten sie auch an dieser Stelle herzlich, die Befragung über zusätzliche Studienfragen des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr der Universität Bern, die sich vorgängig telefonisch bei ihnen anmelden werden, zu diesem Interview zu empfangen.

Ihre Mitarbeit ist für das statistisch gesicherte Ergebnis unserer Untersuchung von ausschlaggebender Bedeutung, und wir danken ihnen bereits heute für ihre wertvolle Mühe. Die Hotel-Revue wird selbstverständlich über die Resultate berichten, für die bereits auch andere namhafte Organisationen des Fremdenverkehrs Interesse bekunden. HDB

Ein Spiegel ist besser als eine ganze Reihe Ahnenbilder

(Schluss von Seite 1)

4. Staatliche Fremdenverkehrspolitik

Seit Jahren führen wir jeweils im Herbst gemeinsam mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern Arbeitstagungen über aktuelle Probleme des Fremdenverkehrs und der Hotellerie durch. Die Tagung 1968 stand unter dem Titel: «Die Schweiz und die Entwicklungstendenzen im internationalen Tourismus». Am Schluss der Tagung zog Dr. Jost Krippendorf die praktischen Schlussfolgerungen für die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft. Ich gestatte mir, nachfolgend die Ausführungen Krippendorfs zur Aktivierung der staatlichen Fremdenverkehrspolitik zu zitieren – Ausführungen, welche sich voll und ganz mit Zielen und Bestrebungen unseres Berufsverbandes decken:

«Selbst bei marktrichtigem Verhalten aller touristischer Anbieter und bei umfassender Kooperation der privatwirtschaftlichen Fremdenverkehrsträger müssen Bund und Kantone in verstärktem Masse ins touristische Geschehen eingreifen. Auch wenn die Privatwirtschaft im beschriebenen Sinne ihre Aufgaben optimal erfüllt, ist sie nicht länger allein in der Lage, die Marktposition der Schweiz als Fremdenverkehrsland zu behaupten. Die Diskrepanz zu den von Staat in zahlreichen touristischen Konkurrenzländern geschaffenen Bedingungen ist zu gross. Bund und Kantone müssen bei all jenen Aufgaben mithelfen, die ihrer Art nach von der Privatwirtschaft nicht oder nur teilweise erfüllt werden können. Der Staat sollte insbesondere durch folgende Massnahmen zur Förderung des schweizerischen Fremdenverkehrs beitragen:

- verstärkte finanzielle Beteiligung beim Bau von Infrastrukturanlagen,
- Zurverfügungstellung erhöhter Mittel für die allgemeine Fremdenverkehrswerbung,

- Ermöglichung einer umfassenden Fremdenverkehrsforschung, insbesondere Marktforschung,
- Förderung des Hotelbaues durch umfassende Kreditleichterungen (Anpassung der bestehenden Gesetzgebung an die Markterfordernisse),
- vermehrte Beteiligung beim Bau kürztlicher Einrichtungen,
- Begünstigung touristischer Investitionen in steuerlicher Hinsicht,
- vermehrte finanzielle Unterstützung der touristischen Dachorganisationen, welche bei der Verwirklichung der privatwirtschaftlichen Kooperation eine wichtige Rolle spielen, und anderes mehr.

Soweit Krippendorf. Die Gespräche sind auf verschiedenen Ebenen in Gang gekommen, und wir glauben, doch feststellen zu dürfen, dass die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs in einer breiteren Öffentlichkeit immer mehr erkannt und gewürdigt wird. Mit dieser erfreulichen Feststellung möchte ich den unvollständigen Katalog der aktuellsten Probleme unseres Berufsstandes abschliessen. Wir sind zurzeit daran, eine umfassende, in die Zukunft gerichtete Studie über die Schweizer Hotellerie auszuarbeiten. Diese Arbeit ist ganz auf die Praxis ausgerichtet. Sie wird die Zukunftsprobleme darstellen und die Zielsetzungen und den Massnahmenkatalog für die schweizerische Hotellerie von morgen formulieren – also eine Art «Magna Charta» für unsere Verbandspolitik der siebziger Jahre darstellen. Gleichzeitig schaffen wir mit diesem Führungsinstrument auch die geeignete sachliche Grundlage, um unsere Anliegen und Probleme in die Öffentlichkeit zu tragen. Ich würde mir persönlich und auch unserem Berufsstand untreu, wenn ich nicht zum Abschluss meiner Gedanken mit Freude bekennen würde, dass wir trotz aller Probleme und Schwierigkeiten, die uns harren, selbstbewusst und mit Vertrauen in die Zukunft schreiten.

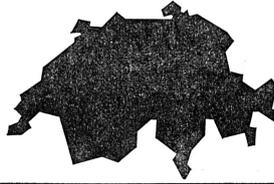
Veranstaltungsbroschüre der SVZ mit rund 1400 Anlässen

In einer Auflage von 32 000 Exemplaren, wovon je 10 000 in deutscher und französischer sowie 12 000 in englischer Sprache, kam dieser Tage die von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in Zürich gestaltete Broschüre «Veranstaltungen in der Schweiz – Sommer 1969 und später» heraus. In grosser Kleinarbeit wurden darin rund 1400 kulturelle, gesellschaftliche und sportliche Veranstaltungen publiziert. Die 36 Seiten starke Broschüre ist erster Linie für die gesamtschweizerische Propaganda im Ausland bestimmt. Sie gelangt über die Kanäle der Agenturen der Schweizerischen Verkehrszentrale an die diversen Interessenten. m

Hoteldirektionen in Entwicklungsländern

Die Geschäftsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins in Bern erhält von Zeit zu Zeit auf diplomatischem Wege Anfragen für Besetzung von Direktionsstellen in Hotels in den verschiedensten Ländern. Der Schweizer Hotelier-Verein ist bereit, interessiert, die sich vorübergehend im Ausland weiterbilden wollen, mit den ausländischen Stellen in Kontakt zu bringen. In den meisten Fällen handelt es sich um neue Hotels in Entwicklungsländern. Umgekehrt sind Hoteliers, die sich grundsätzlich für eine solche Aufgabe interessieren, bitten wir unter dem Kennwort «Hoteldirektion im Ausland» an die Geschäftsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, zu wenden.

Schweiz Suisse



Die Schweiz – Land ohne Parks

Zu wenig öffentlicher Lebensraum

E.A.S. Landesplanung, Regionalplanung, Ortsplanung: man plant Strassen, Satellitenstädte, Abwasserreinigungsanlagen und macht in Infrastruktur, dem grossen Modewort der Planer. Und man zeichnet Grünzonen und Grüngürtel rund um die Städte und holt auf ein Gesetz, das diese Vorhaben sanktioniert, während die Industrie in Hies und dort zu wuchern beginnt. Aber Parks, riesige Gärten mit natürlichen oder künstlichen Gewässern, weiten Spielwiesen für Mensch und Tier, einfachen Verpflegungsstätten, kleinem Zoo, Reitgelände und Badestrand, Tivoli und Kino unter freiem Himmel, Hyde Park Corner mit tausend Liegestühlen, alten Bäumen und blühenden Liebespäpeln – nein, all das ist nicht eingeplant. Da bauen in einer Gemeinde mit 3000 Einwohnern 80 Bürger lieber ihr privates Schwimmbad vor dem Haus, als dass ein gemeinsames Bad zustandekommt. Wenn man heute schon vor solchen Problemen in die Knie geht, dann muss die Zukunft dieses Landes denken geben. Auch der Hinweis, dass die Wälder jedem Bürger offen stehen, der sich ausserhalb seiner vier Wände bewegen wolle, geht an der Tatsache vorbei, dass es um die öffentlichen Parkanlagen in den Städten und an den Seen nicht zum besten steht. Vergleiche mit dem Ausland bestätigen diese Feststellung.

Man braucht keine monarchischen Länder, wie England oder Belgien, Holland oder Schweden, zum Vergleich heranzuziehen, um zu entdecken, dass es auch in demokratischen Staaten Planer gibt, die die Parks nicht vergessen. So sind die Vereinigten Staaten zum Beispiel bei der Planung von Parkanlagen und Nationalparks der Schweiz «mondweit» voraus.

Das Beispiel Hoch-Ybrig

Der für die Zukunft skizzierte Fluchtweg der Stadtzürcher in den Hoch-Ybrig zeigt auf neue, dass innerhalb eines Kantons der Planung von Freizeitanlagen von königlichem Format offenbar Grenzen gesetzt sind. Dabei sollten nach den Gemeinden doch die Kantone sich an die Planung von Staatsparks machen. Wälder, die der Staat in einem Kantone noch etwas zu sagen hat und nicht schon alle Ufer rigoros überbaut sind, müssten in einem Katalog festgehalten werden, den es auszuwerten gilt. Wo ein Stückchen Land an einem öffentlichen

Gewässer zum Verkauf kommt, da müsste sich der Staat das Vorkaufsrecht ausbedingen können. Das Ziel wäre eine freie Parkzone rund um die Seen und entlang der schönsten Flusspartien sowie in den Ausflugs- und Erholungsgebieten.

An die Zukunft denken

Diese Forderung nach öffentlichem Lebensraum mag heute noch vermissen sein; morgen ist sie vielleicht eine Notwendigkeit, wie der Schutz des Grundwassers vor der Ölverschmutzung und der Schutz der Luft vor der Abgasvergiftung. Auf unseren schweizerischen 41 288 Quadratkilometer Landschaft – wovon 5734 Quadratkilometer völlig unfruchtbar sind – müssen Parkgebiete ausgepflockt werden, die man einer späteren Generation als wohl teuerste Erbe übergeben kann. Es geht hier nicht etwa nur um ein touristisches Anliegen, sondern um ein fundamentales Recht des Bürgers, sich auch neben den Strassen frei bewegen zu dürfen, ohne Gefahr zu laufen, überall auf privaten Grund zu treten und an privaten Ufern zu landen.

Man malt den Teufel nicht an die Wand, wenn man die heutige Situation erkennt und die möglichen Folgen der Unterlassungssünden drastisch projiziert.

Wer sich auf einem Wochenendausflug im Land herum umsieht und ein kleines Inventar an Oasen aufstellt, die der Öffentlichkeit ohne Entrichten von Abgaben zugänglich sind, der wird sich bald eingestehen müssen, dass wir vor einem planerischen Bankrott stehen. Mit Raststellen entlang den Autobahnen und mit Ausbuchtungen an den Passstrassen sind vor dem Jahr 2000 vornehmen, sonst sind die Lungen dieses Volkes elend verkümmert, wenn es einmal neuen Schnauf für die Freiheit brauchen sollte.

Excellent premier trimestre pour le tourisme suisse

Le Bureau fédéral de statistique a publié les premiers résultats du mouvement touristique durant le premier trimestre 1969. Si l'on considère d'abord les chiffres des mois de mars, on constate que le développement, observé les mois précédents, s'est intensifié.

Les hôtels et pensions ont enregistré près de 2,5 millions de nuitées, soit 11 % de plus qu'en mars 1968; le taux d'occupation a passé de 39 à 41 %. Le nombre des touristes étrangers a augmenté; les nuitées correspondantes se sont élevées à 1,53 million, soit 20 % de plus qu'en 1968; par contre, les nuitées indigènes ont régressé de 0,5% pour se monter à 969 000.

Des Rameaux à Pâques

On sait que la grande fête de Pâques, quelle que soit sa date, met généralement un coup de frein aux vacances d'hiver. L'évolution favorable que l'on constate à l'examen des résultats précités tient sans doute au fait que, dans la plupart des pays, les vacances pascales ont déjà commencé le 28 mars, cette année, soit le vendredi précédant le dimanche des Rameaux. C'est la raison pour laquelle on est obligé d'attendre les résultats pour se faire une image exacte de l'affluence au début du printemps.

A l'exception des Italiens, en constante baisse (-12 %), tous les groupes étrangers ont contribué à ce nouvel essor, donc également les Français et les Anglais qui, au travers des vicissitudes de leur régime d'austérité, trouvent le moyen de se faire dévouer sur leur pays de prédilection, pour le bien-être du tourisme suisse. L'augmentation du nombre des nuitées est particulièrement nette pour les Allemands (+21 %), les Belges (+59 %), les Anglais (+24 %), les Américains (+22 %), les Français (+9 %) et les Hollandais (+27 %).

6,91 millions de nuitées dans l'hôtellerie

D'après les résultats provisoires de la statistique fédérale du tourisme, les hôtels et pensions ont enregistré 6,91 millions de nuitées pendant le premier trimestre de 1969, soit 379 000 ou 6 % de plus que pendant la période correspondante de 1968. Ce chiffre se compose de 2,94 millions pour les Suisses et de 3,97 millions pour les étrangers. Bien que les résultats de mars nous montrent une nette reprise du contingent britannique et français, la diminution du total trimestriel des nuitées (par rapport à 1968) est de 4 % pour la clientèle britannique et de 10 % pour la clientèle française. Tous les autres groupes étrangers, y compris cette fois-ci les Italiens, sont en augmentation: +9 % pour les Hollandais, +10 % pour les Allemands, +15 % pour les Américains, +23 % pour les Belges et +22 % pour les Scandinaves.

Dans les établissements de cure, par contre, la régression persiste; le nombre des nuitées pour le premier trimestre accuse une diminution de 7700 unités (2 %) sur un total de 42 000 nuitées. Il est également intéressant de noter que les établissements d'hébergement occupaient 63 900 personnes, à la fin du mois de mars 1969, c'est-à-dire 3000 de plus (ou 5 %) qu'il y a une année.

L'évolution dans les villes

L'évolution du mouvement touristique dans les villes a été très favorable d'une façon générale, au mois de mars par exemple. Bâle a vu le nombre de ses nuitées augmenter de 26 % (Zürich 9 %), tandis que le coefficient d'occupation indiquait 67 % à Zurich,

58 % à Genève, 55 % à Bâle et à Berne et 45 % à Lausanne.

Cette progression est sans doute due à certains facteurs inhérents à l'essor du tourisme d'affaires, des congrès et autres «vacances techniques» qui trouvent de plus en plus, dans nos grandes cités, l'équipement qu'il désire, tant sur le plan technique et commercial que sur le plan touristique proprement dit. D'autre part, certaines manifestations d'intérêt international permettent à ces grandes villes d'être des pools d'attraction extrêmement intéressants; leurs répercussions sur le chiffre d'affaires touristiques se font sentir, en définitive, d'une façon quasi continue.

Toutefois, il serait injuste de ne voir dans le tourisme urbain qu'une forme de tourisme d'affaires, celui-ci ayant une tendance à évoluer vers le commerce inhérents, compromis entre l'utile et l'agréable qui ne peuvent être séparés, mais seulement de l'hôtellerie, première intéressée, mais aussi ceux des restaurateurs, des transporteurs et des professionnels du spectacle. Toute la vie politique, économique et culturelle d'une cité est ainsi mise en valeur et offerte au visiteur.

Il est intéressant de noter que l'on trouve à la peine définition qu'au cœur des villes modernes? Ce n'est pas à la statistique de le prouver. J. S.

Valais et communications internationales

Il y a environ un siècle, le Valais vivait encore en vase clos et était probablement l'un des plus retardés de tous les cantons suisses. Chaque vallée latérale formait une entité difficilement accessible et la Plaine du Rhône était en majeure partie composée de marécages ou de prairiers sur lesquels ne poussait qu'une maigre végétation.

Aujourd'hui, cette même Plaine du Rhône est qualifiée, sans trop d'exagération, de Californie de la Suisse et le canton dans son ensemble est une des régions touristiques de notre pays les plus variées et les plus recherchées de touristes du monde entier. Cette évolution, le Valais la doit au développement des moyens de transports et des lignes de communications. A chaque nouvelle liaison avec le reste du pays ou avec l'étranger, correspond le développement de telle ou telle région, l'implantation d'industrie, l'amélioration des cultures.

Il n'est donc pas étonnant de l'Union valaisanne du tourisme à avoir fêté un événement minime en soi, mais théoriquement de la plus haute importance, le 1er arrêt d'un train TEE en Valais, ailleurs qu'à la frontière. En effet, le TEE Lemano reliant Milan à Genève s'arrêtera dorénavant dans la capitale valaisanne. Sion n'est plus qu'à une heure et demie de Milan et c'est pourquoi l'UVT avait tenu à montrer à une foire délégitation de personnalités et de journalistes italiens, conduits par le chef de l'agence de l'ONST à Milan, M. Dante Frigerio, les possibilités qui sont maintenant à la porte de la grande cité italienne. Ce fut l'occasion, après un déjeuner à Sion, de visi-

ter la nouvelle station d'Anzère, puis le plateau de Crans Montana qui s'étend, non seulement en largeur mais, avec la mise en circulation du téléphérique de la Plaine morte qui conduit à 3000 m d'altitude sur des glaciers où l'on peut faire du ski toute l'année. Anzère-Montana-Crans sur Milan est presque devenu une réalité; Milan est maintenant à 3 heures de train de Genève, avec le TEE, et Sion est maintenant exactement à mi-parcours. En outre, de la capitale valaisanne, l'on est en moins d'une heure à Crans ou à Anzère et en une heure et demie au glacier de la Plaine morte.

La candidature de Sion et du Valais aux Jeux olympiques d'hiver faciliterait et accélérerait maintes réalisations qui, à leur tour, favoriseraient un nouveau boom touristique.

L'hôtellerie à Bienne

par M. Morel, président des hôteliers de Bienne et environs, lors de l'assemblée des délégués de la SSH

Mesdames, Messieurs,

Notre section a réussi à introduire une taxe supplémentaire par nuitée de 20 centimes, à verser à un fond de propagande commun. Nous avons unifié nos prix des chambres afin de faciliter une offre globale de la région. Toute la publicité dans les guides, journaux ainsi que le lancement de nos forfaits vacances-relaxes sont ainsi organisés par la section et payés par ce fond. Les forfaits vacances ont été lancés pour combler un peu le vide occasionné dans nos nuitées lors des vacances horticôles. Nous finissons d'organiser également un forfait de 3 jours pour les américains avec visite d'une grande fabrique d'horlogerie et d'une fromagerie. Il nous est plus facile pour le moment d'attirer les touristes de l'étranger que l'industrie qu'avec les beautés de notre paysage.

Pour le tourisme de passage nous avons organisé des bureaux de logement aux entrées de la ville en collaboration avec les stations d'essence Shell. Nous avons également fait un arrangement avec Adac (le Touring-Club allemand) pour que Bienne soit une ville étape pour les vacanciers allemands se rendant en Espagne ou en France. Les visiteurs des agences de voyages et journalistes sont reçus est très actif, nous l'aiderons de notre mieux à organiser des expositions et assemblées. Quant à notre office du tourisme, nous avons des rapports si amicaux qu'ils sont quotidiens. Il a même accepté de centraliser les réservations et s'occupe de distribuer notre publicité.

Cependant, je pense qu'une section doit aller encore beaucoup plus loin dans la collaboration entre ses membres et si elle doit également, à cause de la concurrence des grandes chaînes d'hôtels et des difficultés de trouver du bon personnel, aider à rationaliser et centraliser la production et l'administration des hôtels.

Notre section s'intéresse par exemple aux possibilités qu'offre un cerveau électronique pour un groupement d'hôteliers. Notre secrétaire qui est juriste et qui est responsable également d'une fiduciaire se charge de calculs de rentabilités et des avantages à former certains locaux à certaines heures ou même un jour entier par semaine.

Cette étroite collaboration entre hôteliers devrait à mon idée s'étendre à d'autres domaines: Par exemple: pour stabiliser les prix d'achats, chaque section devrait avoir un centre d'achats plus ou moins développé. Si tous s'intéressent aux progrès techniques de notre profession et aident à centraliser la production en organisant par exemple des centres de blanchissage comme à Genève ou des centres de préparation de légumes, de pommes frites ou même de produits surgelés, nous aurons une production plus rationnelle.

Pour lutter contre les difficultés de trouver du bon personnel, la section devrait se charger de revaloriser les professions de l'hôtellerie et les rendre plus attractives. Pour cela, introduire au plus vite les salaires fixes pour tous les employés (à Bienne, le premier pas est fait avec l'introduction du service compris) et augmenter les prestations sociales. Il faudrait éventuellement changer les noms de certaines professions hôtelières, comme appeler hôtesse les sommelières.

La section pourrait ouvrir son propre bureau de placements local où chaque employé aurait sa feuille de qualifications; cela permettrait d'éliminer les mauvais éléments et de faire avancer les bons. Elle devrait régulièrement influencer les orientateurs professionnels en leur rappelant les avantages de l'hôtellerie, et organiser des visites d'hôtels avec explications pour les jeunes.

Enfin, il faudrait que les hôteliers s'intéressent aux problèmes politiques et sociaux de leur région afin que les autorités les aident également dans leurs problèmes professionnels. Mais toutes ces réalisations qui seules nous permettraient de profiter des immenses possibilités de l'avenir, de lutter contre les nouvelles formes de concurrence, tout cela ne pourra être que si chaque membre comprend les problèmes d'aujourd'hui et accepte de s'unir pour les résoudre. Et c'est, je pense, le travail d'avenir principal de chaque section que de permettre l'expansion pour tout hôtel, petit ou grand et de cimenter des rapports toujours plus étroits entre collègues.

L'île de Saint-Pierre dans le lac de Neuchâtel?

C'est ce qu'a pourtant écrit notre rédacteur, dans le numéro de la semaine dernière, en ayant tout être trop) avec Jean-Jacques Rousseau... C'est naturellement Bienne qu'il fallait lire, mais les lecteurs avisés auront reconnu d'eux-mêmes.

Das Interview:

Heute mit Enrico Franzoni, Locarno-Muraito

Rechtsanwalt, Nationalrat, Präsident der parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr

Hotel-Revue: Herr Nationalrat, vor einem Monat haben Sie, zusammen mit einigen Kollegen des Nationalrates, eine Studienreise nach Südf Frankreich unternommen, um sich an Ort und Stelle über den Stand der touristischen Erschliessung des Küstengebietes von Languedoc-Roussillon orientieren zu lassen. Nur schon die Tatsache, dass sich auch Herr Bundesrat Roger Bonvin der Gruppe angeschlossen hat, zeigt, dass man sich von diesem Besuch bei unseren westlichen Nachbarn einiges verspricht.

Enrico Franzoni: Das Zusammenspiel von staatlicher Hilfe und Privatinitiative beim Aufbau eines neuen Feriengbietes hat uns sehr beeindruckt. Die For-



mel, die im zentralistischen Frankreich angewandt wird, kann indessen von uns nicht tel quer übernommen werden. Nicht nur administrativ, sondern auch geographisch sind dort unten ganz andere Massstäbe vorhanden.

Hotel-Revue: Könnten Sie sich vorstellen, dass trotz diesen grundverschiedenen Voraussetzungen einige Ideen auf unser klassisches Ferienland übertragen werden könnten?

Enrico Franzoni: Durchaus. Nur müsste in der Schweiz die Initiative eher von den Kantonen ausgehen. Diese sollten im allgemeinen die touristische Erschliessung etwas behzelter an die Hand nehmen. Bei uns im Tessin scheint es jetzt vorwärts zu gehen. Das neue Gesetz über den Tourismus ist vom Regierungsrat bewilligt worden und soll demnächst von der Legislative angenommen werden.

Hotel-Revue: Führt die moderne technische und wirtschaftliche Entwicklung nicht dazu, dass auch der Bund sich mit der Entwicklung des Tourismus befassen sollte?

Enrico Franzoni: Eine sinnvolle Mitwirkung des Bundes drängt sich tatsächlich auf. Nur glaube ich nicht, dass diese im gegenwärtigen Zeitpunkt auf dem erfahrungsgemäss langwierigen Gesetzwege zum Beispiel in Form eines Tourismusartikels in der Bundesverfassung, erfolgen sollte. Praktischer und kurzfristig erfolgreicher wäre hier eine schweizerische Adaption der Mission Interministerielle, wie sie ja auch in Languedoc-Roussillon tätig ist.

Hotel-Revue: Könnten Sie uns diesen Gedanken etwas näher beschreiben?

Enrico Franzoni: In einer «Interdepartementalen Stelle für Tourismus» wäre nicht nur das Departement von Herrn Bonvin kompetent vertreten, sondern auch das Volkswirtschaftsdepartement, das Polizeidepartement (Bewilligungen für ausländisches Personal), das Militärdepartement (Bergegebiete) usw. Wer sich in Fragen des Fremdenverkehrs ein wenig auskennt, weiss, dass die Situation momentan teilweise hoffnungslos zersplittert ist, weil die Probleme des Tourismus und der touristischen Infrastruktur, um die es in erster Linie geht, in alle Gebiete reichen. Die zur Diskussion stehende Interdepartementale Stelle für Tourismus könnte dank ihrer Zusammensetzung ohne lange Instanzenwege und jahrelange Gesuche schnelle Entschlüsse fassen.

Hotel-Revue: Dürften wir noch Ihren spontanen Eindruck über die Konzeption des neuen Feriengebietes zwischen Montpellier und Perpignan kennen lernen?

Enrico Franzoni: Besonders wenn man den Vergleich mit gewissen modernen Betonwästen in Italien zieht, ist man in der Region von Languedoc-Roussillon angenehm überrascht über die menschliche Dimension, welche bei aller Tendenz zur Moderne überall bewahrt bleibt. Dass durch die rechtzeitige Intervention des Staates die Bodenspekulation verhindert werden könnte, dürfte auch für uns ein Hinweis sein, dass Bund und Kantone mit den privaten Interessenten zusammenhängen können und müssen, wenn man dem künftigen Tourismus einen im guten Sinne demokratischen Charakter verleihen möchte. Mustergültig sind übrigens auch die Massnahmen der Regionalplanung, welche ergriffen wurden, wobei sogleich beizufügen ist, dass bei uns die geographischen, wirtschaftlichen und politischen Voraussetzungen für eine grosszügige Gesamtplanung zum vornherein anders, d. h. komplexer sind.

Hotel-Revue: Herr Nationalrat, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.

Handel und Wirtschaft Commercé et Economie

Ce que vous devez savoir du Codex Alimentarius

Le Groupement européen des Sources d'eaux minérales naturelles, siégeant à Montreux, a notamment traité certaines questions relatives au Codex Alimentarius. Il s'agit d'un code alimentaire dont l'explication publiée ci-dessous, et tirée de l'organe de l'Association suisse des sources d'eaux minérales «Die Mineral-Quelle», intéressera certainement nos lecteurs.

Création et signification

En 1968, dix années s'étaient écoulées depuis que l'idée d'un code alimentaire avait pris des formes concrètes: le 8 avril 1958, à Paris, M. Frenzel de Vienne, ancien ministre, fut élu président du Conseil européen du Codex Alimentarius pour une durée de quatre ans, sur invitation du Département français de l'Agriculture et de la Commission internationale des industries agricoles. La standardisation des exigences pour les denrées alimentaires était devenue particulièrement urgente en Europe, le jour de l'avènement de la CEE d'une part, de l'ALE de l'autre ainsi que du Comecon; on craignait alors que ces communautés économiques divergentes ne rendent le commerce européen des denrées alimentaires encore plus difficile.

Un tel développement était contraire aux intérêts du consommateur d'une part, au commerce d'autre part. Des dispositions légales plus ou moins arbitraires auraient causé un grave préjudice à l'enchevêtrement économique de l'Europe; dispositions qui auraient limité une distribution rationnelle des denrées alimentaires entre les régions à rendement optimal et celles de grande consommation. L'on comprend mal, en outre, pourquoi un aliment qui convient à un Danois ou à un Hollandais serait mal toléré par un Français ou par un Allemand. Les exigences quant à l'hygiène devraient être réglées d'une manière plus uniforme et plus rigoureuse d'une frontière à l'autre.

Le nom comme l'idée d'un tel code des denrées alimentaires ont exercé un effet presque fascinant. Si en 1958 à Paris, quinze pays européens ont envoyé leurs délégués à la séance de fondation, l'idée a séduit nombre de pays extraeuropéens comme les USA, le Canada, l'Australie, l'Inde, le Japon, etc.... En 1962, l'organe de l'UNO, la FAO, et l'OMS ont exécuté les travaux préliminaires à

un Codex Alimentarius à l'échelle mondiale.

C'est en 1963 à Rome, qu'ont lieu la première séance de la «Commission mixte du Codex Alimentarius FAO-OMS»; la sixième séance s'est déroulée en mars 1969 à Genève.

Plus de 60 pays des cinq continents sont devenus membres et tous travaillent de manière active dans les vingt différents comités.

La commission du Code alimentaire est devenue tellement importante que ses décisions sur le marché international des denrées alimentaires prendront une grande signification. Les comités élaborent des dispositions générales uniformes: ainsi concernant la désignation des produits alimentaires préemballés («Labelling»), les méthodes de prélèvement et d'analyses, l'hygiène alimentaire, les tolérances admises pour les additifs tels que colorants et agents conservateurs. Un sujet à l'actualité: les résidus de produits techniques auxiliaires comme les insecticides dans les aliments.

Commerce mondial facilité

Dans d'autres comités, on définit les exigences minimales des aliments mêmes: graisses, huiles, mar-

garines, chocolats, cacao, lait et produits laitiers, jus de fruits, produits à base de viandes, produits surgelés, etc.... Le Comité qui s'occupe des eaux minérales naturelles est sous la présidence de la Suisse.

L'extension des travaux du Codex à l'échelle mondiale apparaît comme souhaitable, car elle faciliterait le commerce mondial et un échange raisonnable des marchandises entre les régions produisant des excédents et ceux déficitaires. Si l'on groupe les pays très inégalement développés et dont les habitudes alimentaires divergent fortement, il sera nécessaire d'adapter les standards à différentes régions. Les pays jouissant d'un haut niveau de vie et particulièrement difficiles quant à la qualité des denrées alimentaires devraient, dans le cadre mondial, renoncer à une partie de leurs exigences, de sorte que l'établissement de normes générales se heurterait à des difficultés.

La Conférence internationale du Travail siège à Genève

Un Suisse à la présidence

Le 4 juin s'est ouverte, au Palais des Nations, à Genève, la 53e session de la Conférence internationale du travail, session importante s'il en est puis-quantité de visiteurs de marque doivent venir prendre la parole devant cette assemblée qui célèbre officiellement le cinquantième anniversaire du Bureau International du Travail, plus connu, aujourd'hui, sous le nom d'Organisation Internationale du Travail.

1272 délégués et conseillers techniques, faisant partie des délégations tripartites, soit deux représentants gouvernementaux, un représentant des employeurs et un représentant des travailleurs, de 114 des 122 pays membres siègeront jusqu'au 20 juin. Pour la première fois dans l'histoire de ce parlement mondial du travail qu'est cette conférence internationale, un représentant des travailleurs a été appelé à occuper le fauteuil présidentiel, et cela à l'unanimité des délégués. Il s'agit de M. Jean Moeri, originaire de La Chaux-de-Fonds, secrétaire de l'Union syndicale suisse, qui est un vieux routier de l'Organisation internationale du travail, si l'on ose s'exprimer ainsi, puisque, depuis 1947, il est membre travailleur de la délégation suisse qui, année après

Cependant, les représentants de l'Europe centrale sont parvenus à persuader la Commission du fait que l'on pourrait éventuellement prévoir, pour des régions déterminées, des normes s'écartant des réglementations mondiales: pour l'Europe, par exemple, celles-ci pourraient être fixées plus haut. De même, une région est en droit d'édicter, pour une catégorie de denrées alimentaires, une norme ne s'appliquant pas à d'autres régions.

L'eau minérale joue un rôle important

C'est justement dans le domaine des eaux minérales qu'une telle réglementation s'imposait, parce que dans d'autres continents, l'eau minérale ne joue actuellement pas un rôle aussi important qu'en Europe. A cette occasion, il s'est révélé qu'il est bien plus facile et plus rapide d'arriver à un accord à l'échelon européen qu'à l'échelon mondial.

En outre, on a pu tenir compte, dans une large mesure, des préparatifs exécutés dans le cadre de la CEE. Les travaux relatifs à l'eau minérale naturelle sont pratiquement terminés.

Si les travaux avancent bien, il est possible que le texte soit présenté, dès l'année 1970, à l'approbation des Etats européens. Si le texte est accepté par un nombre suffisant d'Etats, il devient obligatoire pour ces derniers, qui doivent par conséquent adapter leur législation nationale au Codex Alimentarius.

Kältewelle über Europa

Die schweizerische und europäische Tiefkühlwirtschaft 1968

Im Jahre 1968 hat die schweizerische Tiefkühlwirtschaft einen grossen Sprung nach vorne gemacht. Beim Gesamtverbrauch von Tiefkühlprodukten beträgt die Zunahme 22,8 Prozent, beim Pro-Kopf-Konsum 20,8 Prozent. Im Durchschnitt konsumiert der einzelne Verbraucher 3,47 l. Eis und Eismasch, was einer Zunahme von 5,2 Prozent entspricht.

Es wurden 32 705 Tiefkühltruhen verkauft oder 16,8 Prozent mehr als im Jahre 1967, bei den Tiefkühl-Schränken waren es 8469 oder 13,9 Prozent mehr. Um 35,6 Prozent hat der Verkauf von Kühlschränken mit echtem Tiefkühlfach zugenommen; in Zahlen wären es 46 501 gegenüber 34 297 im Vorjahr. Hingegen wurden nur 24 Gemeinschaftsgefrieranlagen gebaut, im Gegensatz zu 48 im Jahre 1967. Die Aufteilung der Warengruppen: auffallend ist der gegenüber dem letzten Jahr verringerte Anteil an Geflügel, wohingegen Fische und Krustentiere und die früher unter «Diversen» zusammengefassten Gruppen eine überproportionale Steigerung erfuhr. Diese Diversen schliessen Fleisch, Kartoffelprodukte, fixfertige Menüs und Menübestandteile sowie Spezialitäten ein. Der sehr durchschnittliche Zuwachs bei Tiefkühlgeflügel deutet darauf hin, dass bei dieser beliebten Gruppe mit einer baldigen Sättigung gerechnet werden muss.

Beim Gemüse muss man feststellen, dass die Hausfrau die Tiefkühlprodukte zwar schätzt, doch das Sortiment nur mangelhaft kennt. So entfallen 85 Prozent der im Haushalt verbrauchten tiefgekühlten Gemüse auf Spinat, während es beim Grossverbraucher nur 36 Prozent Spinat sind und dafür 64 Prozent übrige Gemüse. Früchte und Fruchtsäfte erfahren nur eine bescheidene Steigerung, wenn man mit den übrigen Warengruppen vergleicht. Bei tiefgekühltem Fleisch, welches mit 3,1 Prozent einen beachtlichen Platz im Gesamtortiment einnimmt, unterscheiden wir zwei Kategorien: die eine ist Fleisch, wie zum Beispiel Filets, Nierstück, Huf und Zunge, das wie gewachsen importiert und als Tiefkühlprodukt hauptsächlich an den Grosskonsumenten weitergegeben wird; die andere pflanzenfertig zerschnittene Stücke, wie Koteletts, Pätzli, Adrio, Braten, Voressen usw., welche sich einer immer grösseren Beliebtheit erfreuen, da sie im normalen Tiefkühlmöbel im Laden verkauft und zu Hause gelagert werden können, ohne dass bei Nichtgebrauch ein Verlust entsteht. Die beliebten Kartoffelprodukte, mit denen man viel Arbeit spart, nehmen in der Liste der Warengruppen mit 2,1 Prozent eine gute Position ein. Ebenso sind die Menüs und Menübestandteile und Spezialitäten mit je 1,4 Prozent.

In allen Ländern, von denen Aufstellungen vorhanden sind, lässt sich eine sehr hohe Zuwachsrate feststellen. Es scheint, dass nur eine «Kältewelle» über ganz Europa einbrochen ist und die europäische Konsument die vielen Vorteile, die ihm durch die Tiefkühlung geboten werden, zu erkennen beginnt. In Schweden sind die Anteile der einzelnen Gruppen sehr ausgeglichen, in Norwegen steht an erster Stelle Fleisch, in Dänemark Geflügel. In Deutschland konnten die Zahlen nur ohne Geflügel ermittelt

wurden, da hier bei den Statistiken keine Trennung zwischen gefrorenem und tiefgekühltem Geflügel gemacht wird; den Hauptanteil trägt das Gemüse. In Finnland ist es der Fisch. Aus Frankreich liegen nur Zahlen aus dem Jahre 1967 vor, und hier liegt ebenfalls der Fisch zuvorderst, wohingegen in Italien Fleisch die Gruppe mit dem grössten Hauptanteil darstellt.

Dr. A. Kümin

Dr. A. Kümin

Dr. A. Kümin

Verbrauch von Tiefkühlprodukten

	Pro-Kopf-Konsum 1968	Veränderung Gesamtkonsum gegenüber Vorjahr
Schweden	12,2 kg	+ 20,1%
Schweiz	8,1 kg	+ 22,8%
Norwegen	7,1 kg	+ 39,9%
Dänemark	6,1 kg	+ 18,5%
Deutschland	ca. 2,5 kg (1)	+ 14,6% (1)
Finnland	2,7 kg	+ 10,5%
Frankreich	0,8 kg (2)	+ 23,5%
Italien	0,4 kg	+ 5%
USA	ca. 30,0 kg (2)	

1) ohne Geflügel 2) 1967

Durststrecke für SBB

Die Gewinn- und Verlustrechnung der SBB schliesst für das Berichtsjahr 1968 mit einem Fehlbetrag von 15,6 Millionen Franken, während 1967 noch ein kleiner Reingewinn (1,1 Millionen Franken) verzeichnet wurde. Der nach Abzug des Aktivsaldo des Vorjahres verbleibende Fehlbetrag von 14,5 Millionen Franken ist aus der gesetzlichen Reserve zu decken. Das Dotationskapital kann nicht verzinst werden.

Verkehrsaufkommen

Gemäss Geschäftsbericht wurden im Reiseverkehr 227 Millionen Personen befördert. Im Vergleich zu 1967 entspricht dies einer Zunahme von 0,9 Millionen Reisenden (0,4 Prozent). Die Einnahmen aus dem Reiseverkehr, dem das Post- und Fernverkehr auch der Transport von Gepäck und begleitenden Motorfahrzeugen zugerechnet wird, sind im Vergleich zum Vorjahr um 2,5 Prozent gestiegen und belaufen sich auf 566,5 Millionen Franken. Im Güterverkehr erreichten die Transportmengen mit 99,7 Millionen Tonnen einen neuen Höchststand. Die Zunahme gegenüber dem Vorjahr beträgt 3 Prozent. Die Frachteinahmen stiegen um 2,6 Prozent auf 836 Millionen Franken.

Ueberwälzung finanzieller Lasten

Wie einem Pressebericht über die jüngste Sitzung des SBB-Verwaltungsrates entnommen werden kann, möchten sich die SBB für die ihnen als öffentliches Verkehrsmittel auferlegten Leistungen und Lasten entschädigen lassen (Abgeltung gemeinwirtschaftlicher Leistungen). Diese Abgeltung soll Teil einer zu erarbeitenden Verkehrskonzeption sein. Es ist offenbar die Absicht der SBB-Leitung, so rasch als möglich aus den roten Zahlen wieder herauszukommen. Mit dem seit Jahren vorangetriebenen Ausbau der Anlagen und den Betriebsrationalisierungen al-

ABC der Volkswirtschaft:

Eidgenössischer Finanzausgleich

Im eidgenössischen Parlament wird immer wieder eine Verbesserung und Ausdehnung des eidgenössischen Finanzausgleiches verlangt. Dies war auch in der laufenden Session im Ständerat bei der Behandlung des Geschäftsberichtes des Bundesrates für 1968 der Fall. Die Tatsache, dass die wirtschaftliche und finanzielle Leistungskraft der Kantone verschieden ist, bewirkt, dass sie ihre staatlichen Aufgaben nur ungleich zu erfüllen vermögen und sich ihr wirtschaftliches Wachstum uneinheitlich entwickelt. Schon früh erfolgte der Appell an die eidgenössische Solidarität, der Ruf auf teilweisen Ausgleich der Verschiedenheiten.

Die älteste finanzielle Ausgleichsmassnahme bilden die eidgenössischen Zuwendungen an die Gebirgskantone für Bau und Unterhalt der internationalen Alpenstrassen, die besonders hohe Kosten bringen.

Der Finanzausgleich, der auch als Einkommensausgleich bezeichnet werden könnte, ist immer stärker ausgebaut und gesetzlich verankert worden. Vom Anteil der Kantone an der Wehrsteuer, der 30 Prozent beträgt, werden 5 Prozent nach einem Schlüssel verteilt, der den wirtschaftlich ungünstig gebetteten Kantonen mehr zukommen lässt als den andern.

Die Kantone sind vor allem auf Grund des Wehrsteuerindex in drei Kategorien - finanzstarke, mittelstarke und finanzschwache Kantone eingeteilt worden. Diese Einteilung wird auch herangezogen bei der Festsetzung der Höhe der Bundessubventionen, die sich nach der Finanzkraft der Kantone richten.

Die Wirkung des Finanzausgleiches wirkt, geht aus folgenden Zahlen hervor: Nach amtlichen Angaben erreichte 1967 die direkten Einnahmen der Kantone aus Leistungen des Bundes im Durchschnitt 27 Prozent ihrer Gesamteinnahmen (vor zehn Jahren erst 10 Prozent); bei den finanzstarken Kantonen waren es nur 20 Prozent, bei den mittelstarken 31 Prozent und bei den finanzschwachen 48 Prozent!

Auf den Kopf der Bevölkerung gerechnet erhielten die finanzstarken Kantone vom Bundeszwang 57 Franken, die mittelstarken 271 und die finanzschwachen 567 Franken.

Im Hinblick auf die kommende Erneuerung des eidgenössischen Finanzregimes haben sich die Vorstände zu einer Neuregelung des Finanzausgleiches intensiviert. Der Bundesrat hat zu diesen Begehren Stellung genommen und einiges klargestellt. Er anerkennt grundsätzlich den Finanzausgleich und zwar schon aus staatspolitischen Gründen. Es ist klar, dass es nicht etwa zu Solidaritätsprüfungen kommen darf, aber allen Landesgegenden muss ein harmonisches Wachstum ermöglicht werden. Die Unterschiede in der wirtschaftlichen Kraft und der Steuerbelastung zwischen den einzelnen Kantonen sind nach Auffassung des Bundesrates zu gross. Der unerlässliche Einkommensausgleich muss indessen auf einwandfreie Grundlagen beruhen. Wesentlich ist dabei, wie das kantonale Volkseinkommen berechnet wird. Wohl bestehen weitgehende Unterlagen für die Berechnung des Volkseinkommens der Schweiz, aber für die kantonalen Gesamteinkommen liegen nur unzulängliche Kalkulationsmethoden vor. Wichtig ist ferner die Abklärung der Frage, wie die Kantone ihre wirtschaftlichen Gegebenheiten aus-schöpfen, wie stark also die eigene Taktfahrt eingesetzt wird. Des weitern muss gründlich geprüft werden, wie sich die Steuerlasten in Kantonen und Gemeinden verteilen, das heisst, wie die Steuerquellen ausgeschöpft werden, welche Erleichterungen und Sonderabmachungen bestehen.

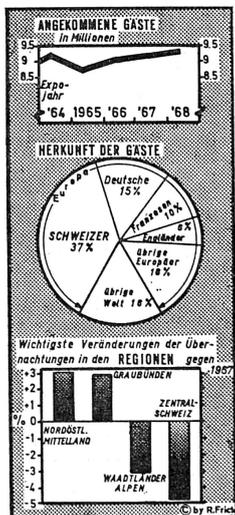
Diese Abklärungen bedingen aber auch, dass die Staatstrechnungen von Gemeinden und Kantonen in ihren Grundlagen einigermassen harmonisiert und damit besser vergleichbar werden.

Um die erwähnten Grundlagen für eine gerechte Bestimmung der wirtschaftlichen und finanziellen Lasten der Kantone zu erreichen, sind bereits verschiedene Expertengruppen an der Arbeit. Mit dem Rechnungswesen von Gemeinden, Kantonen und Bund befasst sich auf Anregung der Konferenz der kantonalen Finanzdirektoren hat das Institut für Finanzwissenschaften an der Handelshochschule St. Gallen, während vom Bundesrat andere Gremien eingesetzt wurden.

Da sich die Entwicklung von Wirtschaft und Siedlungs-räumen unserer Bevölkerung in den letzten Jahrzehnten über die historischen Kantongrenzen hinweg vollzog, sind Probleme der Regionen der Infrastruktur entstanden, die nur auf dem Weg des kooperativen Föderalismus gelöst werden können.

Es ist klar, dass Aufgaben entstanden sind, die nur mit grossem gegenseitigem Verständnis erfüllt werden können; es müssen sogar Abmachungen getroffen werden, die über den eigentlichen Finanzausgleich hinausgehen. H.S.

Das Fremdenverkehrs-jahr 1968: ein graphischer Rückblick



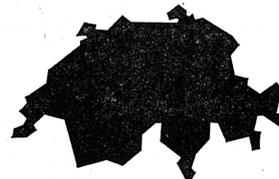
Trotz all der bekannten politischen, wirtschaftlichen und meteorologischen Hemmnisse wurde das Jahr 1968 zu einem Rekordjahr für unseren Fremdenverkehr. Erschwerte Bedingungen machten sich lediglich in der Zentralschweiz und in den Waadtländer Alpen durch einen Übernachtungsrückgang von 3 Prozent bzw. 5 Prozent bemerkbar.

lein lässt sich dieses Ziel in kurzer Frist nicht erreichen. Es müssen neue Einnahmen beschafft werden - ohne aber Tarif erhöhungen ins Auge zu fassen. Da die Abgeltung gemeinwirtschaftlicher Lasten sich jedoch nicht in kürzester Frist bewerkstelligen lassen wird, durchfahren die SBB zurzeit eine finanzielle Durststrecke. 99

Spanische Pesete

Während des jüngsten Währungsstiebers über die Aufwertung der DM oder die Abwertung des französischen Franc und des Pfundes wurden die daraus ergebenden möglichen Konsequenzen für deren südliche Partnerländer wenig beachtet. Bemerkenswert ist aber, dass gerade zu diesem Zeitpunkt seitens spanischer Finanz- und Regierungskreise paulsenlos die «Stabilität» der Peseta beteuert wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass die aufblühende spanische Wirtschaft stark von den Deviseerhöhungen ihrer englischen und französischen Gäste abhängig ist. Um diese Gäste behalten zu können, hätte Spanien der französischen und englischen Abwertung folgen müssen. Ganz abgesehen davon hätte die spanische Industrie auf eine Mi-abwertung gedrungen, wie sie es ja bereits bei der letzten Pfundabwertung tat.

Schweiz Suisse



Die Hotellerie braucht einen leistungsfähigeren Handelsapparat

Dieser bewusst angriff formulierte Beitrag fordert einen leistungsfähigeren Einkaufsmarkt für die Hotellerie als Voraussetzung für deren internationale Konkurrenzfähigkeit. Wir möchten damit die Diskussion um die Einkaufspraktiken im Gastgewerbe etwas beleben. (Red.)

Veränderung des Fremdenverkehrsmarktes

Wer seinen Wohnsitz im Ausland hat, aber für einige Zeit in der Schweiz weilt, erhält gelegentlich den Eindruck, als ob die schweizerische Hotellerie sich nicht wesentlich von den Fremdenverkehrs-zweigen der anderen Touristikländer Mitteleuropas unterscheidet, ja gewisse traditionellistische Methoden und Reaktionen sich da und dort eher noch stärker ausprägen als in Frankreich oder der Deutschen Bundesrepublik - beides Länder, die angesichts der wachsenden Konkurrenz der neuen Fremdenverkehrsgebiete des Mittelmeers und des Ostblocks um ihre Position viel härter kämpfen müssen als noch vor einem Jahrzehnt. Grundsätzlich ist die Situation der Schweiz als Fremdenverkehrsland keineswegs verschieden, insbesondere wäre es sehr naiv anzunehmen, der internationale, namentlich der überseeische Tourismus werde sich der Schweiz zuwenden, wenn er Frankreich und die Bundesrepublik links liegen lassen würde. In einem gewissen Ausmass ist der schweizerische Fremdenverkehr von der Entwicklung des Tourismus in diesen beiden Nachbarstaaten abhängig, obschon viele Fremdenverkehrskreise sich offenbar dieser Interdependenz nur in geringem Ausmass bewusst sind. Setzt der interkontinentale Massentourismus mit den grossräumigen Flugzeugen in vollem Umfange ein, so tritt diese Verbundenheit noch viel stärker hervor. Die schweizerische Fremdenverkehrspolitik wird sich in viel höherem Masse dieser Wandlung des Marktes anpassen müssen, als sie dies vermuthlich voraussieht.

Konkurrenzfähigkeit der Hotellerie durch leistungsfähigeren Handel

Dazu gehört in erster Linie, dass sie die generelle Verschärfung des Wettbewerbs in vollem Umfange erkennt. Nicht nur wird sich der Konkurrenzkampf zwischen den einzelnen Betrieben und den verschiedenen Städten und Landteilen verschärfen, sondern auch zwischen den alten Fremdenverkehrsländern Westeuropas einen heftigeren Charakter annehmen. Die schweizerische Hotellerie wird sich darin zurechtfinden, wenn sie dank einer strikten Kalkulation Leistungen zu wettbewerbsfähigen Preisen anbietet, die jenen der Konkurrenzländer ebenbürtig sind oder diese noch übertreffen. Das wiederum bedingt, dass sich die Hotellerie auf einen leistungsfähigen, modernen Handelsapparat stützen kann, dessen Angebot durch keine marktschliessenden Massnahmen künstlich im Preise hochgehalten wird. In dieser Beziehung ist äusserer Wachstumsdruck am Platze, weil sich wieder in vermehrtem Masse Stimmen geltend zu verschaffen suchen, den Wettbewerb auf der Stufe des Einzelhandels mit gesetzlichen Interventionen zu behindern und dadurch zu verfälschen. Gewiss ist die Hotellerie nur in geringem Ausmass Abnehmer des Einzelhandels - immerhin spielt diese Form der Warenversorgung wenigstens für die Saisonhotellerie noch eine Rolle - aber die Behinderung der freien Preiskonkurrenz auf der letzten Stufe des Vertriebssystems lässt auch die Anstrengungen der vorgeordneten Funktionsstufen des Grosshandels und der industriellen Hersteller erlahmen. Darüber darf man sich kaum irgendwelchen Illusionen hingeben. Die Hotellerie und mit ihr das Gastgewerbe und auch die Nebenbranche der Fremdenverkehrswirtschaft können sich unter keinen Umständen auf den Standpunkt stellen, Schutzmassnahmen zugunsten des Einzelhandels - die praktisch den Gemischtwarenhandel mit einer protektionistischen Einfriedung umgeben würden - würden sie nicht direkt betreffen, und sie hätten sich mit diesem Fragenkomplex nicht abzugeben. Das Gegenteil ist wahr: eine Politik der Wettbewerbsbindungen muss von der Fremdenverkehrswirtschaft a limine abgelehnt und von

Anfang auf der ganzen Linie bekämpft werden. Hier kann es gar kein Zögern geben.

Vermehrte Konzentration der Einkaufskraft

Auf die Dauer wird sich überall in Westeuropa die Hotellerie überlegen müssen, ob sie nicht den horizontalen Verbund im Sinne der strafferen Zusammenfassung der eigenen Wirtschaftskraft (nicht nur des Wareneinkaufs) in einem viel weiteren Rahmen auszubauen hat, als dies bis anhin tatsächlich geschehen ist. Im allgemeinen erfassen auch die Einkaufsgenossenschaften der Hotellerie nur einen sehr kleinen Teil der Betriebe, und die Frage hat durchaus Berechtigung, ob die Konzentration der Einkaufskraft überhaupt noch der heutigen Marktsituation zu entsprechen vermag. Gerade das Beispiel der USEGO sollte auch in der Hotellerie um so mehr Anlass zu tieferschürfenden Überlegungen geben, als diese grösste Einkaufsgesellschaft des schweizerischen Gemischtwarenhandels nun geworden ist, die früher in der Betriebsführung und im Verhältnis zu den Mitgliedern geltenden Regeln über Bord zu werfen. Allein schon der Übergang zur Rechtsform der Aktiengesellschaft erscheint symbolisch dafür, dass die ursprüngliche Konzeption der Einkaufsgesellschaft heute ausgedient hat und nicht mehr den Marktkräften entspricht. Auch in der Hotellerie wird vermuthlich das Kettenprinzip eine wachsende Bedeutung erhalten, wobei man nicht gleich an amerikanisch-internationale Hotelketten denken muss. Einige Gründungen in Frankreich beweisen aber, dass auch kleinere und mittlere Hotelbetriebe durchaus zu leistungsfähigen Ketten zusammengefasst werden können. In der Schweiz gibt es unseres Wissens noch keine Hotelketten, aber darin liegt vielleicht der einzige reale Ausweg zur Rettung der kleinen und mittleren Betriebe, die sonst einfach den Anschluss an die moderne Zeit nicht mehr finden können.

Richtig verstandene Mittelstandspolitik?

Es versteht sich von selbst, dass eine Hotelkette ihre Kalkulation wesentlich straffen kann und bei gezielter Betriebsführung ohne weiteres in der Lage ist, überflüssige Kostenstellen zu eliminieren. Erst recht aber wird sie darauf drängen, in der Warenbeschaffung mit einem dynamischen, im Leistungsangebot nach Maximierung strebenden Handelsapparat zu arbeiten. Dies ist Sache der schweizerischen Einzelhändler, wie lange sie sich so gravierende wirtschaftspolitische Fehlleistungen noch gefallen lassen und diese honorieren wollen - nur dürfen sie nicht erwarten, jene Wirtschaftskreise für total verfehlte Vorstösse einzuspannen, die in einem harten Wettbewerb stehen und nicht mit Grossvertriebsabteilungen ihre Position wahren können.

59 % de taux d'occupation

Le secrétariat permanent, installé à la place des Bergues, a accueilli, l'an passé, 160 000 visiteurs, ce qui représente une moyenne de plus de mille par jour. Une abondante correspondance a été échangée, puisqu'il a fallu répondre à quelque 15 000 demandes. Le bureau de logement, installé en gare de Cornavin, où il rend de grands services, a fonctionné pendant 144 jours et procuré une chambre d'hôtel à 16 690 personnes. On estime que le tourisme a déversé, en 1968, sur la place de Genève, près de 400 millions de francs, argent qui a circulé et changé plusieurs fois de mains, exerçant ainsi ses effets, d'une manière plus ou moins directe, dans tous les secteurs de la vie économique, ou presque. L'an dernier, on a enregistré, dans les hôtels et les pensions de la ville de Genève, un total de 788 685 arrivées, contre 677 957 en 1967. Il s'agit d'un re-

cord. Genève a maintenant dépassé Zurich et prend le premier place. Il en est résulté un total de 685 496 nuitées, soit 388 534 de Suisses et 1 716 962 d'étrangers, contre 2 017 626 l'année d'avant, soit 700 283 de Suisses et 1 647 343 d'étrangers, ce qui constitue également un record.

140 000 nuitées-congrès
Ce sont les Français, avec 321 663 nuitées, qui constituent la clientèle étrangère la plus importante de l'hôtellerie genevoise. A la deuxième place, on trouve les Américains, avec 273 216 nuitées, précédant les Italiens, avec 144 631 nuitées, tandis que les Britanniques occupent la quatrième place, avec 143 904 nuitées, devant les Allemands, avec 100 150 nuitées. Viennent ensuite les Espagnols, avec 60 016 nuitées. Le service des congrès de l'Office du tourisme s'est occupé du logement de 570 groupes, totalisant plus de 20 000 personnes, ainsi que de 20 congrès importants, ce qui fait que, en tout, près de 54 000 personnes, représentant ensemble quelque 140 000 nuitées, ont été logées par ses soins. Grâce à la signature, avec entrée en vigueur le 1er juillet 1968, d'une nouvelle convention entre l'hôtellerie et les maîtres de pensions, par devant l'Etat et la Ville de Genève, l'Office du tourisme a pu accroître considérablement ses recettes. En effet, le barème des cotisations sur les nuitées, acquittées par les hôteliers et les maîtres de pensions, qui ne les reportent pas sur les factures de leur clientèle, a été revu et le tarif différentiel, selon les catégories d'établissements, s'échelonne désormais de 20 à 60 centimes.

Plus un million de recettes
L'Etat de Genève participe, à raison de 40 000 francs, aux frais généraux de l'Office du tourisme. La Ville de Genève a également versé 11 000 francs. En revanche, elle prend part, pour 210 000 francs, au budget de publicité de l'Office du tourisme. Ces subventions des pouvoirs publics sont faibles si on les compare à l'effort que consentent les hôteliers et les maîtres de pensions pour alimenter le Fonds du tourisme. Il n'en reste pas moins que, pour la première fois, dans son histoire, l'Office du tourisme de Genève a franchi le cap du million de francs, en ce qui concerne ses recettes, qui se sont élevées à 1 086 228.51 francs, alors que les dépenses ont atteint, elles, 1 075 275.15 francs. Compte tenu du léger boni, enregistré l'année précédente, et qu'avant été reporté à l'exercice 1968 bouclé par un déficit de 6 312.64 francs. Les cotisations des membres ont représenté 76 585 francs. Elles pourraient s'accroître si l'on parvenait à recruter de nouveaux membres en nombre suffisant, ce qui se révèle très ardu, on ne sait trop pourquoi, dans une ville où le tourisme constitue une activité si importante. Six membres nouveaux furent élus au comité et, parmi eux, figure M. Georges Desbaillets, directeur général de l'Hôtel Intercontinental. Une réception fut ensuite offerte dans les salons voisins, puis un dîner, état servi à l'Hôtel Beau-Rivage, permettant ainsi au comité et à son distingué président, M. Eric Baret, de rémercier sa reconnaissance et de se féliciter de ses collègues aux représentants des autorités et à un certain nombre d'autres invités. V.

Senioren-ABC

Kleine Wegleitung für den Hoteller und seine Mitarbeiter

2. Folge

E Einzelzimmer / Doppelzimmer

Der Saison-für-Senioren-Heiz basiert auf dem festen Pauschalpreis für Übernachtung in eine Frühstück, Service, Taxe, Heizung usw. pro Person. Der Zuschlag für Zimmer mit Bad oder Dusche beträgt einheitlich 5 Franken. Damit wird eine Klarheit und Sicherheit geschaffen, die besonders von den «Senioren» geschätzt wird. Für Ehepaare kann sich allerdings diese Regelung nachteilig auswirken, wenn man sich stur an den Tarif hält (Pauschalpreis mal zwei). Sowohl beim einmaligen wie beim mehrmaligen Übernachten können so, je nach Kategorie, Preise entstehen, welche dem Gedanken der Aktion zuwiderlaufen.

Merke: Es lohnt sich bestimmt, mit Ehepaaren jene flexible Lösung zu treffen, welche ihre neuen Gäste angenehm überrascht und sie von Anfang an in ihr Haus bindet.

F Ferien für Senioren

Sie brauchen doch keine Ferien, die AHV-Bezüger, welchen dauernde Freizeit geschieden ist... Diese Meinung spukt noch da und dort in den Gemütern. Wenn jemand Ferien verdient hat, sind es die



«Senioren» («Ein Hoch dem Schweizer Hotelier-Verein für diese taktvolle Bezeichnung») schreibt die bekannte Journalistin E. M. Borer). Es geht vor allem um die Abwechslung von Orts- und Milieuwechsel. Dr. med. A. Vischer meint dazu: «Der durch seine Forschungen berühmte englische Nervenarzt Sir Farquar Buzard bezeichnet die Abwechslung als einen kräfteerneuernden Faktor, der den geistigen Zerfall aufzuhalten vermag. Das Dahindämmern im Einzelteil des Alltags erschöpft den Energievorrat des Gehirns. Mit der Abwechslung werden die Reservekraft mobilisiert. Durch neue Eindrücke und durch den Wechsel in den Bedingungen des Daseins werden die Betagten geistig angeregt; sie werden vor Erstarung bewahrt und vor der Erlähmung des Selbstbewusstseins geschützt. Ferien sind eines der wichtigsten Mittel zur Erhaltung der seelischen Gesundheit.»
Merke: Diskutieren Sie während der Hauptsaison mit Ihren Gästen im Juniorealter (unter 62, bzw. 65) das Ferienproblem der Senioren, d.h. der Eltern und Schwiegereltern. Machen Sie sie auf die «Saison für Senioren» aufmerksam. Sie werden von der Idee, ihre Mutter oder ihren Vater oder beide im Herbst oder im Winter zu ihnen zu schicken (und sich eventuell an den Kosten zu beteiligen) begeistert sein.

G Genuss und Wohnhaft

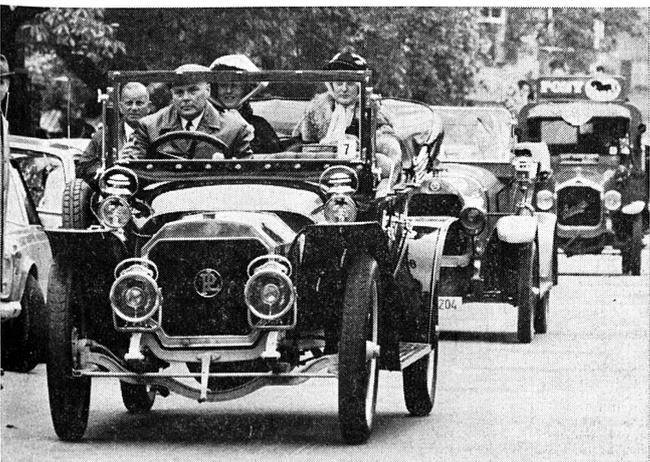
Die Ferien-Marktforschung hat wiederholt gezeigt, dass der Mensch ein Gewohnheitstier ist. Er erhrt gerne mehrere Male an den gleichen Ferienort zurück. Unsere Hoteliers können darüber ein Liedlein singen! Das Hotelier der Stammgäste, die man Jahr für Jahr begrüssen darf. Dass Senioren geborene Stammgäste sein können, muss man wohl nicht speziell erklären. Es braucht allerdings einen Anfang, eine Initialzündung! Die Senioren, welche in vielen Fällen zeit ihres Lebens nie Hotelferien genossen durften, müssen zuerst einmal den Hotelferien genuss an eigenen Leib und am eigenen Gemut kennen lernen, bevor sie zu sympathischen Gewohnheitstieren und Stammgästen werden.
Merke: Die Senioren sind oft besonders ansprecherbar für die kleinen Aufmerksamkeiten von morgens bis abends, ausgeführt vom Commis bis zum Hotelier. Senioren sind «jung», aufnahmefähig und dankbar.

H Hotel neu entdeckt

Die Aktion «Saison für Senioren» ist von der Presse im In- und Ausland begeistert aufgenommen worden. Noch begeisterter waren allerdings die Senioren selbst: viele von ihnen haben sich zum ersten Mal in ihrem Leben aufgefragt, ein Weekend oder sogar eine ganze Ferienwoche in einem Hotel zu verbringen. Sie haben die oft vorhandene Scheu vor dem Hotel verloren. Es ist ja auch alles so einfach, vor allem der feste Preis, der keine Diskussionen verursacht und zum voraus die genaue Berechnung des Ferienbudgets ermöglicht.
Merke: Die Senioren werden in den nächsten Jahren immer zahlreicher, ihr Anteil an der Bevölkerung wird grösser. Dieses grosse Gästepotential, das bis heute von der Hotellerie kaum gezielt angesprochen wurde, muss vermehrt für Unterkunft und Verpflegung im Hotel gewonnen werden. Die Aktion «Saison für Senioren» verdient deshalb alle Unterstützung.

Neue Aktion für Betagte

co. Das Zürcher Forum der städtischen Freizeitanlagen, das mit der Pro Juventute ist, hat zur Freude von vielen betagten Menschen eine neue Aktion aufgebaut. Als Novum wurde in Zusammenarbeit mit den Zürcher Verkehrsbetrieben und den Taxis ein exakter Fahrplan zusammengestellt, der älteren Leuten den Besuch von kulturellen Ereignissen erleichtern soll. Mit Autos und Bussen werden die Betagten an ihren Wohnplätzen abgeholt, zum Konzert gefahren und nach der Vorstellung wieder zurückgebracht. Dieser Dienst soll noch weiter ausgebaut werden. Es ist zu hoffen, dass dieses gute Beispiel auch anderswo Schule machen wird, da viele ältere Leute noch diese Konzerte und Theateraufführungen besuchen möchten, dies jedoch mangels geeigneter Transportmöglichkeiten bis vor das Haus unterlassen müssen. (-NZZ-)



Autotourismus wie vor 50 Jahren anlässlich des 50jährigen Jubiläums des Verbandes der schweizerischen Carrosserie-Industrie in Interlaken. (Photopress)

Technische Beilage

hotel revue

Die Technische Beilage der Hotel-Revue wird von kompetenten Fachleuten in enger Zusammenarbeit mit dem Technischen Beratungsdienst SHV und der Redaktion gestaltet. Sie erscheint monatlich. Aufgabe dieser regelmässigen Publikation ist es, über bewährte Lösungen zu orientieren und neue Ideen zur Diskussion zu stellen.

Moderne Lagerhaltung

Von W. E. Batt, Dipl. Ing. Arch., Rothrist

Stiefkinder von Organisation und Planung

Als Einleitung erscheint eine Begriffsdefinition sowie eine grobe Absteckung des ganzen Gebietes angebracht:
 Zum Begriff «Lagerung» rechnen wir alle administrativen Massnahmen, die für die Anschaffung, die Verwaltung und die Ausgabe von Lagergütern aller Art erforderlich werden; ausserdem alle für diese Zwecke notwendig werdenden Räume, Raumgruppen und Raumverbindungen bzw. die hierfür verwendeten Einrichtungstücke (z. B. Lagerschränke). Wir unterscheiden grundsätzlich bei Lagergütern:

- Lebensmittel und Getränke
- Wäsche und Berufskleidung
- Verbrauchsmaterial für den Betrieb
- Inventar-Ersatzlager
- Inventar-Abstellräume
- Brennstoffe

Raumaufwendig und bearbeitungsintensiv ist in erster Linie die erste Gruppe, in gewissen Fällen noch die zweite. Wir werden uns deshalb heute besonders mit der Lagerung von Lebensmitteln und Getränken befassen. Bei richtiger, dem augenblicklichen Stand der Wirtschaft entsprechender Gestaltung der Lagerorganisation ist hierbei ein erheblicher Rationalisierungseffekt erreichbar. Dabei können vor allem Arbeitskraft und Arbeitszeit, also Personal, und Flächenraum eingespart werden. Und darauf kommt es uns an: dem Hotelier und dem Architekten Hinweise für Planung und Anlage moderner Lager zu vermitteln.

Grosslager – Tageslager

Unterschiede und Bedarf gestern, heute und morgen
 Wir hatten den Begriff Lagerung mit Massnahmen und Räumen definiert. Aber – wer geht eigentlich bei der Planung von einer Definition aus? Man geht doch vom Alltagsgebrauch aus, von dem, was «überall» üblich und seit Jahrzehnten «bewährt» ist. Gerade im Lagersektor macht sich dies am stärksten bemerkbar, denn den unteren Räumen unserer Hotelgebäude schenken wir doch kaum Aufmerksamkeit. Aber gerade dies sollten wir tun!

- Früher war überall genug Raum vorhanden. Heute ist der umbaute Raum kostbar und teuer.
- Früher kamen als Lager nur Kellerräume in Frage. Heute können wir durch moderne Klimatechnik Lagerräume an jede gewünschte Stelle legen.
- Früher war stets genügend Personal vorhanden, auch für Nebenarbeiten und den internen Zubehördienst. Heute ist Personal der grösste Kostenfaktor.
- Früher war ein grosser Lagerbestand eine Existenzfrage. Heute werden fast überall jederzeit neue, frische Waren zu vorteilhaften Bedingungen ins Haus geliefert.

– Früher – heute ...
 Wir müssen ungeduldet! Wir müssen alle Erfordernisse den heutigen Gegebenheiten anpassen und darüber hinaus sogar eine Prognose in die Zukunft wagen, wenn wir nicht unrentabel sein oder werden wollen. Das ist keine Ermessensfrage, sondern bittere, unbedingte Notwendigkeit!
 Die Lagerräume von früher waren Vorratslager für den Bedarf einer längeren Zeitspanne. Heute be-

zeichnen wir sie als «Grosslager». Diese Art von Lagern brauchen wir auch in unseren neuzeitlichen Betrieben noch, aber doch nicht für alle Warenarten.

Wir unterscheiden heute zwischen

- Lagerware und
- Verbrauchsware,

wobei nur für die Lagerware Grosslager vorgesehen werden müssen. Selbstverständlich kann die jeweilige Betriebsform Abweichungen von der Regel ergeben, die aber der Hotelier erkennt, und sie beim Neubau oder Umbau entsprechend berücksichtigen kann.

Normalerweise werden wir Grosslager für folgende Warenarten in folgender Unterteilung benötigen:

- Kühlraum für Weisswein
- Kühlraum für Bier und Mineralwasser
- Lagerraum für Rotwein
- Lagerraum für Economatwaren
- Tiefkühlraum für Gefrierprodukte
- Unter bestimmten Voraussetzungen können auch noch folgende Räume als Grosslager ausgebildet sein:
 - Kartoffelkeller (sehr selten rentabel)
 - Gemüselager (sehr selten rentabel)
 - Kühlraum für Fleisch (Fleischhänge), (nur bei der Notwendigkeit einer kompletten eigenen Metzgerei-Abteilung wirtschaftlich)
 - Kühlraum für Käse (selten erforderlich).

Alle anderen Waren werden laufend frisch angeliefert und gelangen gar nicht erst in die Grosslager, sondern werden vom Wareneingang sofort in die Produktionszentren weitergeleitet. Hier allerdings können sie, falls sie nicht gleich verarbeitet werden, vorerst gelagert werden – in den Tageslagern. Diese Tageslager sind aber heute keine Lagerräume in althergebrachter Art. Sie sind jedem Arbeitszentrum und jedem Arbeitsposten direkt zugeordnet.

- Die Patisserie besitzt ihren Kühlraum und ihren Tiefkühlraum, eventuell auch ein Trockenlager.
- Die kalte Küche und das Garde-Manger besitzen ihren eigenen Kühlraum.
- Der Rotisseur, der Entremetier und der Saucier verfügen über ihnen zugewiesene, eigene Kühlmöglichkeiten.
- Die Getränkeausgabe ist mit einem gewissen Stock in Kühleinheiten ausgerüstet.
- Die Frühstück- und Kaffeeküche hat ihre Lagermöglichkeiten direkt im eigenen Bereich.
- Eventuell verfügt der Küchenchef auch über ein kleines, separates Handlager.

Ausserdem hat sich die Gestaltung der Tageslager stark verändert, ebenso deren Aufteilung und deren Zuordnung. Das Zwischenschalten einer eigenen Verwaltungsinstanz für alle laufenden Bezüge hat sich erübrigt.

Die Tageslager dürfen wir uns auch nicht als umfassende Lagerräumlichkeiten für den ganzen Küchenbereich vorstellen. Sie sind aufgeteilt und unterteilt, sie gehören zu den einzelnen Küchenposten und müssen in deren Arbeitsbereich liegen. Auch wenn wir Tageslager sagen, so sind beliebt nicht alle diese Lager als Räume anzusehen. Oft übernehmen Lagerschranke, Kühlschränke, Tiefkühltruhen oder kleine Raumecken diese Funktionen. Und das genügt voll und ganz, denn nicht der Raum ist wichtig, sondern die Erfüllung der gestellten Aufgabe innerhalb unseres Einkaufs-Lager-Verbrauchs-Systems.

Beim Entscheid, was in Gross- und was in Tageslagern untergebracht werden soll, darf natürlich nicht nur der Einkaufspreis der beiden Möglichkeiten (a) Grosseinkauf zu einem festen Zeitpunkt oder (b) laufender Bezug kleinerer Mengen, miteinander verglichen werden. Wir müssen die völlig verschiedenen Arbeitsabläufe beider Systeme mit allen Nebenkosten gegenüberstellen. Und diese Nebenkosten dürften bei einer ausgeprägten Grosslagerhaltung ganz erheblich ins Gewicht fallen, müssten wir doch den Kontrollaufwand, die internen Transporte, den Lagerverlust, die vermehrten Vorbereitungsarbeiten, den grösseren Zeit- und Personalaufwand, den Raumbedarf, Zinskosten und noch viele andere Gesichtspunkte hierbei berücksichtigen.

Lagerprobleme sind Transportprobleme

Die räumliche Gliederung und der Warenfluss
 Der Lagersektor ist Teil unseres Betriebsgefüges. Bei einem richtig organisierten Betrieb entspricht dieses räumliche Gefüge dem praktischen Arbeitsablauf und dem Materialfluss. Deshalb hängt die Lagerung von den vorübergehenden und den anschliessenden Transporten ab. Die Lagerräume müssen wir also planerisch in unser internes Transportsystem einbeziehen.

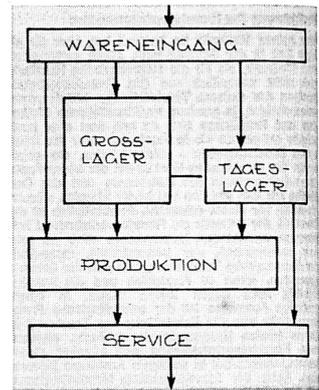
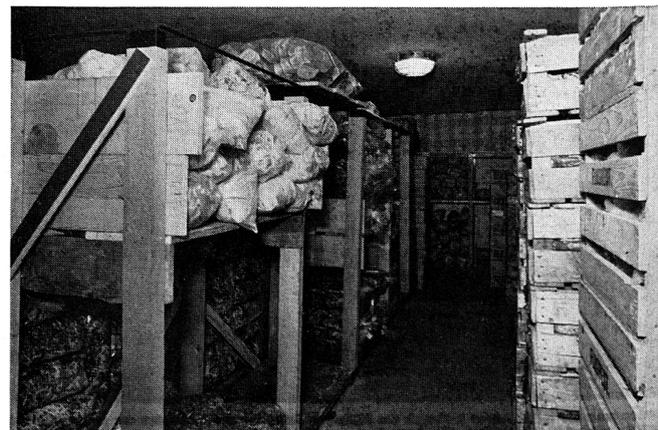
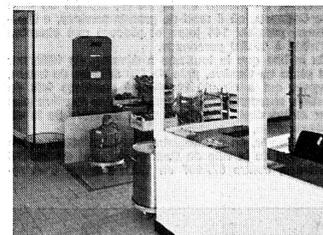
Waren werden zumeist per Lieferwagen ins Haus gebracht. Sie werden abgeladen, kontrolliert, verbucht und den Grosslagern oder über die Tageslager den Produktionszentren zugeleitet. Beim Wareneingang müssen vorhanden sein:

- gute Zufahrts- und Abfahrtsmöglichkeiten
- nach Möglichkeit eine Abladerampe
- genügend Platz für die übersichtliche Aufstellung zur Kontrolle
- das Büro des Kontrollchefs, oder bei kleinen Betrieben, ein Stehpult für schriftliche Arbeiten
- eine Bodenwaage
- ein Abstellkorpus für Kleinlieferungen
- gute Verbindung zu den Grosslagern
- gute Verbindung zur Küche und den anderen Produktionszentren mit den dazugehörigen Tageslagern
- genügend Platz für die internen Transporteinheiten (Normblechrollen, Rollenuntersätze usw.)
- gute Verbindung für alle anderen einkommenden Waren (Wäsche, Verbrauchsgut, Reserveinventar) zu deren Lager- bzw. Verbrauchsräumen.

Lagerprobleme sind Transportprobleme

Da an der gleichen Stelle aber auch andere Güter das Hotel verlassen, ist fernher zu denken an:

- einen Raum für alles Leergut (Emballage)



- einen möglichst gekühlten Raum für die Abfälle (Schweinefütter)
- einen Putzraum oder eine Putzcke.

Der Weg von der Annahme zu den Lagern hängt von der Transportverpackung ab. Dass er möglichst gerade und möglichst kurz sein sollte, versteht sich von selbst. Aber er sollte auch ohne Treppenstufen sein und die Türen auf diesem Weg sollten schwellenlos konstruiert werden, denn die internen Transporte wickeln sich immer mehr fahrend ab. Wenn wir bei einem Grossbetrieb z. B. mit der Anlieferung ganzer Pallets rechnen, so sollten wir wegen des Einsatzes von Hubstaplern die Gangbreiten und Türgrössen entsprechend verbreitern.

Noch einige Bemerkungen zu der Durchführung unserer internen Transporte. Der hauptsächlich «tragende Transport» gehört der Vergangenheit an. Der «rollende oder fahrende Transport» von Hand mit Hilfe von Rollen aller Art ist heute die vorherrschende Methode. Dabei wird die Ware im Sammeltransport befördert; Behälter, vornehmlich Normbehälter nach Gastro-Norm, spielen hierbei eine grosse Rolle.

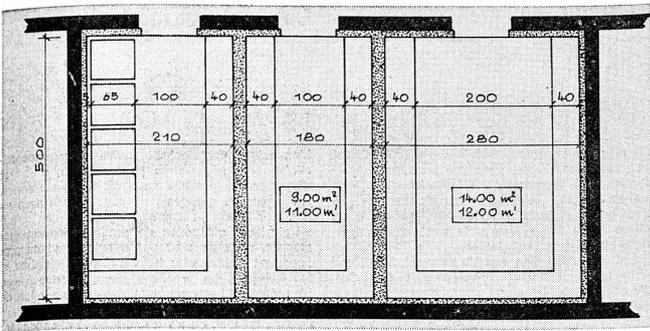
Die vertikalen Wege werden mittels Warenlifts oder Aufzügen in verschiedenartiger Konstruktion zurückgelegt. Bei guten Liftverbindungen können Grosslager gut im Untergeschoss platziert sein, wenn genügend Tageslager im Produktionsbereich liegen. Für die Zukunft muss man auch mit vollautomatischen Behälterförderanlagen rechnen, die schon heute in verschiedenen transportintensiven Betrieben, allerdings aus anderen Branchen, im Einsatz sind und eine enorme Transportkapazität aufweisen.

◀◀ Tageslager: Gastro-Norm-Kühlschränke und ausreichende Abstellfläche.

◀ Die Warenannahme sollte nicht zu eng bemessen sein. Unser Bild zeigt eine vorbildliche Anlage.

▼ Sind solche Obst- und Gemüselagergestelle heute noch wirtschaftlich?

Richtwerte für die Lagerhaltung (Erfahrungs-Mittel-Werte)	Temperatur	Relative Luftfeuchtigkeit	Lagerdauer in Tagen	Bemerkungen
Fleischwaren	0° + 4°	80-90 %		Reiferaum = stille Kühlung
Wurstwaren	+ 4° + 8°	80-90 %		
frische Fische	- 2° + 2°	90-95 %	3	separieren, auf Eis legen
Hors d'oeuvres, Eier, Reste	+ 6° + 8°	75-80 %	2-3	ventilieren
Milch, Butter	+ 4° + 6°	75-80 %	2-3	separieren
Käse	+ 10° + 14°	80 %		separieren
Gemüse, Früchte	+ 6° + 8°	85 %	5-6	
Patisserie	+ 6° + 10°	85 %	2-3	separieren
Bier, Mineralwasser	+ 8° + 10°			
Weisswein	+ 10° + 12°			
Tiefkühlager	- 23° - 25°			
Gefrierzelle	- 35° - 40°			
Economatwaren	max. + 18°	60-70 %		
Abfall, Schweinefütter	+ 6° + 8°	80-90 %		



Lagerraum – Masse

Bei der Bauplanung für ein neues Hotel oder auch beim Umbau eines alten Gebäudes sind für die Schaffung der benötigten Räume hauptsächlich zwei Instanzen verantwortlich: Der Hotelier und der Architekt. Leider sprechen sie bei der Bemessung der Raumgrößen nicht die gleiche Sprache, denn der Hotelier geht von Waren und Warenmengen aus, während der Architekt nur in räumlichen Dimensionen denkt. Diese Differenz wirkt sich oft sehr nachteilig aus, besonders bei der Anlage von Lagern und Kühlräumen.

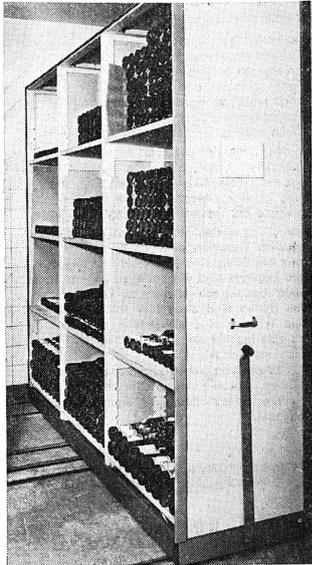
Die bauliche Raumdimensionierung geht vom Quadratmeter Bodenfläche oder sogar vom Kubikmeter umbauten Raumes aus. Im Lagersektor eines Hotelbetriebes jedoch ist die Laufmeterlänge der Abstellflächen massgebend, wobei eine gute Zugänglichkeit zu allen Stellflächen wichtig ist. Dabei soll für die Gänge aber nicht mehr Raum geopfert werden, als für eine einwandfreie Handhabung erforderlich ist.

Alle Lagerräume müssen in ihren Ausmassen von der künftigen Nutzung her festgelegt sein. Dabei ist eine einfache Innenmass-Addition in der Breite völlig ausreichend:

«Stelltiefe + Gangbreite + Stelltiefe.»

Bei breiteren Räumen wiederholt sich dieser Rhythmus unter Umständen mehrmals. Aber jedes Zwischenmass bringt nur nutzlos vergeudeten Raum, der den Gang verbreitert, ohne uns die gewünschte Stellfläche zu schaffen.

Als «Stelltiefe» bezeichnen wir die für das betreffende Lagergut optimale Tiefe der Abstellfläche, die ja sehr verschiedenartig sein kann und deshalb auch verschiedene Masse aufweist.



Bemessung und Nutzung

Die Verwendung bestimmt Grösse und Einrichtung

Schwierigkeiten wird immer die Raumgrößenbemessung von Lagerräumen machen. Gültige Tabellen über den Bedarf an Lebensmitteln für die einzelnen Verpflegungsbetriebe gibt es leider ebensowenig wie Raumnutzungswerte für die verschiedenen Lagerwaren. Wir müssen uns also vorerst mit Richtwerten zufriedengeben. Untersuchungen haben ein Mittel von zirka 1,2 bis 1,5 kg Nahrungsmittelverbrauch pro Kopf pro Tag ergeben. Davon entfallen zirka 0,5 bis 0,7 kg auf Waren, die gekühlt aufbewahrt werden, während 0,6 bis 0,8 kg aus Trockenlagern kommen.

Die Netto-Lagerfläche errechnet sich

- aus der Anzahl verpflegter Personen / Tag = P
- aus der Brutto-Warenmenge pro Person = K
- aus der mittleren Lagerdauer = T
- und aus der Stapelmengende (kg) pro m² Fläche = S

nach der Formel $P \times K \times T$
S

Beispiel für Kühlraumfläche für 300 Personen:
 $300 \times 0,6 \text{ (kg)} \times 6 \text{ (Tage)} = \text{zirka } 5,4 \text{ m}^2 \text{ netto}$
 200 (kg)

Bei einer Kühltiefe der Tablare von 40 cm ergäbe dies zirka 13,6 lfd. m Gestelllänge in den Kühlräumen.

Der für das gleiche Beispiel errechnete Economatraum:

$300 \times 0,7 \times 15 \text{ (Tage)} = \text{zirka } 10,5 \text{ m}^2 \text{ netto}$
 300 oder 27 lfd. m

Man ersieht daraus, wie wichtig die einzelnen Annahmen hierfür sind, die Anzahl verpflegter Personen, die Warenmenge pro Person und auch die Lagerdauer. Diese Richt-Rechnung müsste natürlich

für jede Warenart und somit für jeden Lagerraum einzeln gemacht werden. Richtwerte für Stapelmengen pro m²-Fläche (nach K. Heinzelmann)

Fleisch (hängend)	250-300 kg / m²
Brot (in Harassen)	200-250 kg / m²
Kolonialwaren	200-500 kg / m²
Kartoffeln (in Harassen)	600-800 kg / m²
Gemüse (in Harassen)	120-600 kg / m²
Flaschen (in Harassen)	330-400 lt / m²
Flaschen (in Lagen)	700 lt / m²

Lageräume dienen den verschiedensten Verwendungszwecken. Sie sind bisher in allen Teilen danach auszurichten. Zu dieser baulichen Anlage gehören:

- die Grössenbemessung
- die Türgrössen und Schwellenkonstruktion
- die Beschaffenheit von Boden, Wänden und Decke
- Vorkehrungen für das Raumklima (auch Fenster, Lüftöffnungen, Verbindungstüren usw. müssen hierzu gerechnet werden)
- die Einrichtung und Ausstattung.

Als erstes sollte man also die betreffende Lagerware kennen, dann die Lagerungsart festlegen, um darauf aufbauend die Einrichtung zu bestimmen. Kartoffel-, Obst- und Gemüselager werden heute nur noch selten als Grosslager ausgebildet. Die Einlagerung erfolgt kaum noch in grösseren Mengen in Silos oder Hürden, zumeist werden auch diese Waren harassenweise eingebracht, aufbewahrt und ausgegeben. Die kleine Einheit «Harass» erleichtert all die notwendigen Transporte, die Kontrolle und die Handhabung.

Als Einrichtung für die Harasslagerung benötigt man bei Grosslagern – nichts, ausser einen Bodenrost aus Holz für die bessere Luftzirkulation am Boden. Wenn viele verschiedenartige Waren in diesen Behältern aufbewahrt werden, etwa im Tages-Gemüselager, so empfiehlt sich auf einer Raumsseite ein Gestell oder eine Wandkonsolen-Anlage, wobei Tablare in Rostform vorteilhaft sind.

Die Anlieferung aller Waren in Economat- oder Trockenlager erfolgt zunehmend in genormten Pakungen, deren Grössen aus dem Mass der Euro-Palletts abgeleitet werden. Im Gastgewerbe wird man hauptsächlich mit 30 x 40 cm grossen Einheiten zu rechnen haben, eventuell noch mit 40 x 60 cm Grössen. Packs lagern am günstigsten auf Tablarern. Dabei muss man der Lageradministration genügend Beachtung schenken, d. h. die Ablageflächen sollten öfter unterteilt sein, um eine rasche Kontrolle zu gewährleisten und um die Regel gewahrt zu wissen, dass das älteste Lagergut immer zuerst verbraucht wird.

Bei Verwendung ganzer Palletlieferungen ist entsprechend der Palletgrösse von 80 x 120 cm der Abstellraum, die Gangbreite und auch die Gestelltiefe zu dimensionieren. Immer stärker werden auch fahrbare Einheiten aller



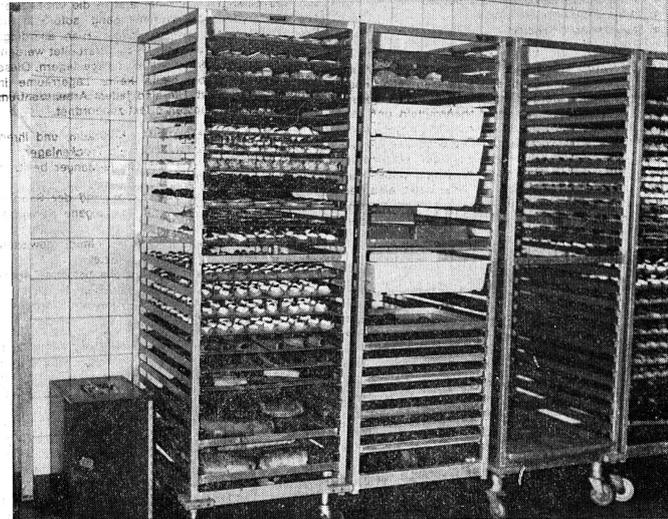
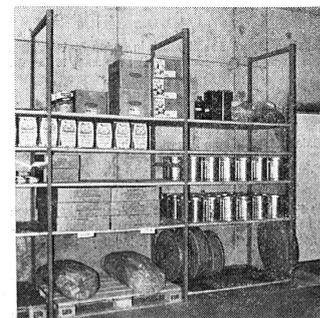
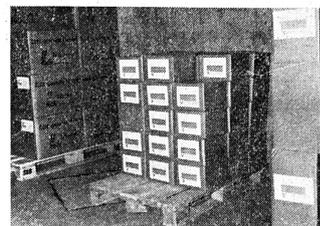
Tablare auf Konsolen oder Gestellen 40 cm
 Abstellplatz für Harassen 40 oder 60 cm
 Abstellplatz für Normblechrolli 85 cm
 Abstellplatz für ganze Palletts 30 cm

Als «Gangbreite» reicht bei Lagerung in kleinen Einheiten (Paketen, Behältern, Harassen usw.) bis 30 x 40 cm Grösse ein Mass von 80-85 cm völlig aus. Wenn mehr Bewegungsraum erforderlich wird und wenn die Lagereinheiten 40 x 60 cm oder etwas grösser sind, dann ist eine Gangbreite von 90 cm bis 1 m vorzuziehen. Nur bei Einbeziehung ganzer Transport-Palletts in das Lagersystem müssen wir breitere Gänge schaffen, da u.U. auch mit Hubstaplern oder anderen Fahrzeugen manipuliert werden muss.

Die Stelltiefe soll so bemessen sein, dass eine Ware neben der anderen liegt: übersichtlich, kontrollierbar, reinigungsmässig einfach, mit der gleichen Verbrauchsreihenfolge wie beim Eingang ins Lager. Deshalb sollten tiefe, unüberblickbare Wand- oder Gestelltablare nach Möglichkeit nicht mehr eingepflanzt werden.

In der Höhe ergibt sich das gleiche Problem. Lagerwaren können wir selten hoch oben unterbringen, weil sowohl das Einlagern wie auch die Entnahme Schwierigkeiten mit sich bringen. Bei Trockenlagern kann der Luftstrom noch klimatische Vorteile bringen, bei Kühlräumen kostet er nur zusätzliches Geld.

Die folgende Skizze soll verdeutlichen, dass wir oft mit grösseren Raumbreiten keinen Lagergewinn erzielen. Die beiden linken Lager – einmal nur mit Tablarern (Mitte) und einmal mit Tablarern + Roll-Einheiten (ganz links) – weichen nur geringfügig voneinander ab. Der rechte Raum ist um 55% grösser als der mittlere, ergibt aber nur eine 9%ige Vergrösserung der Stellfläche!



Art in das Lagersystem einbezogen. Die Gastro-Norm hat hierfür geradezu ideale Voraussetzungen geschaffen. Besonders in den der Küche direkt zugeordneten Tages- und Kühlräumen, in welchen die Ware nicht nur den einmaligen Weg Lager – Küche geht, sondern diesen Weg mehrmals hin und her macht, bewahren sich Normblechrollis voller verschiedener Einsatzschalen und Normbleche.

Bei Fleischkühlräumen werden nach wie vor die bekannten Hängestellen Verwendung finden, an denen die Fleischstücke an Haken hängend kühl gelagert werden.

Auf eine speziell raumsparende Einrichtung muss aber noch hingewiesen werden, die an sich aus dem Bereich der Büroorganisation kommt, doch auch in Verpflegungsbetrieben mit Vorteil eingesetzt worden ist. Es handelt sich um sogenannte Compact- oder Blockgestelle, bei denen die Gestelleinheiten kammartig dicht nebeneinander liegen, ohne jedesmal eines Ganges zu bedürfen. Lediglich ein einziger Bedienungsgang in die Tiefe ist vorhanden. (s. Photo) Die Gestellblöcke lassen sich nun mechanisch oder von Hand verschoben, so dass der Gang an das gerade benötigte Tablar-gestell herangerückt wird. Diese Lösung ist – wenn auch investitionsmässig aufwendig – raummässig überaus vorteilhaft.

Man sieht aus dieser kurzen Zusammenstellung, dass es eine ganze Reihe von Nutzungsmöglichkeiten für Lagerräume gibt. Es gilt, die jeweils optimale Einrichtung für das betreffende Lagergut zu wählen. Die vorgeschriebenen Möglichkeiten beziehen sich auf alle Arten von Lagerräumen, sowohl auf die Grosslager wie auf die Tageslager wie auch auf Economat-, Kühl- oder Tiefkühlräume. Dass es natürlich daneben noch spezielle Konstruktionen für Sonderräume gibt, ist wohl selbstverständlich.

Ein Lagerraum ohne Einrichtung: die Ware wird in Harassen direkt auf den Boden gestellt.

Ein Raum ohne Einrichtung: die Ware lagert in Gastro-Norm-Behältern, die in Normblechwagen eingeschoben sind.

Ein Raum ohne Einrichtung: die Ware befindet sich in Originalpackungen auf Euro-Palletts.

Die Raumeinrichtung besteht aus demontablen Gestellen, deren Tablare verstellbar sind.

Wirtschaftliche Aspekte der Lagerhaltung

Grundsätzlich wird man in jedem Betrieb darauf achten, das Warenlager möglichst gerade so gross zu halten, dass es ausreicht, um einen reibungslosen Betriebsablauf zu gewährleisten. Dieser vorwiegend technische Massstab muss jedoch durch wirtschaftliche Einflussgrössen so korrigiert werden, dass sämtliche mit der Lagerung verbundenen Kosten möglichst gering sind. Um diese sogenannte »optimale Lagermenge« zu erreichen, müssen vor allem folgende Fragen beantwortet werden:

- Welche Artikel des gesamten Sortimentes können uneingeschränkt während des ganzen Jahres beschafft werden, und in welchen Perioden sind alle übrigen Artikel einzukaufen (Kartei anlegen)!
- Wann werden die verschiedenen Lagerartikel erfahrungsgemäss am meisten nachgefragt und in welchem Masse verändert sich die nachgefragte Menge bei Veränderungen der Gästefrequenz?
- Was kostet eine Bestellung (unabhängig von der Bestellmenge)? Für die Bestellungskosten zu berücksichtigen sind:
 - Lohnkosten für Arbeiten im Lager und im Einkauf
 - Porti- oder Telefonspesen bei Bestellungsübermittlung
 - Lohnkosten für Terminüberwachung
 - Bei Selbstabholen der Ware: Lohnkosten für beanspruchte Zeit und Betriebskosten für das Transportmittel
 - Kosten für Verwaltungsarbeiten beim Wareneingang
 - Kosten für Verbuchung und Bezahlung der Ware. Im Lebensmittelhandel werden die Kosten einer Bestellung (ohne Eigentransporte) durchschnittlich mit 14 Fr. pro Bestellung veranschlagt.
- Bei welchen Artikeln bestehen hohe Verlustrisiken in bezug auf Verderb und Schwund?
- Wie gross sind die Rabatte für Sammelbestellungen?

Für eine wirtschaftliche Lagerhaltung ist jedoch nicht nur die optimale Lagermenge ausschlaggebend,

sondern auch die Aufrechterhaltung bzw. Vergrösserung der eigenen Leistungsbereitschaft. So werden Betriebe mit geringem Personalbestand eine erhöhte Leistungsbereitschaft dadurch anstreben, dass sie vermehrt Fertigprodukte anstelle von Rohwaren einlagern.

Neben der optimalen Lagermenge ist die optimale Bestellmenge von grosser Bedeutung für die Wirtschaftlichkeit der Lagerhaltung. Es ist einleuchtend, dass mit steigender Bestellmenge die Bestellkosten relativ sinken, während gleichzeitig die Lagerungskosten (vor allem Zinsbelastung) ansteigen werden. Folgende Faustregel hat sich als brauchbar erwiesen, um die optimale Bestellmenge eines bestimmten Artikels zu bestimmen:

$$\text{Bestellmenge} = \frac{2 \times \text{Jahresumsatz} \times \text{Beschaffungskosten}}{\text{Lagerzins}}$$

Jahresumsatz in Einheiten (Anzahl Dosen eines bestimmten Artikels)

Beschaffungskosten: Mengunenabhängige Kosten für die Lagerauffüllung

Lagerzins: Kapitalkosten pro Jahr für eine Lagerseinheit

In allen Bereichen der Wirtschaft wird heutzutage versucht, die Lagerung von Waren möglichst zum Lieferanten zu verlegen. Wie bereits oben ausgeführt wurde, sind sogenannte Grosslager heute kaum noch notwendig, da jederzeit und überall nachgeliefert werden kann. Kennt man den Jahresbedarf einer bestimmten Ware, so empfiehlt es sich, einen Grossabschluss mit dem Lieferanten zu vereinbaren, wodurch man in den Genuss der Mengenrabatte kommt. Entsprechend dem Verbrauch der Ware kann dann die Jahresmenge nach und nach in einzelnen Lieferungen vom Lieferanten abgerufen werden. Dadurch spart der gastgewerbliche Betrieb Lagerraum, Kapitalkosten und kommt trotzdem in den Genuss der günstigen Mengenrabatte. In diesem Zusammenhang sei hingewiesen auf eine weitere Verbilligung des Wareneinkaufs und somit der Lagerhaltung, die sich durch Kooperation zwischen gleichgelagerten Betrieben ergeben kann. Hoteliers und Restaurateure sollten vermehrt von den Möglichkeiten gemeinsamen Wareneinkaufs Gebrauch machen, weil sie dadurch gegenüber den Lieferanten ein ganz anderes Verhandlungsgewicht erzielen und somit günstigste Preise aushandeln können.

Tiefkühlung

Die mögliche Lagerdauer von Waren aller Art richtet sich nach den Verhältnissen des jeweiligen Lager-raumes, nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Doch die Haltbarkeit, besonders von Frischwaren, ist stark begrenzt. Hinzu kommt, dass gerade diese Waren durch lange Transporte von der Erzeugerstelle bis hin zum Lager leiden. Schon immer hat man deshalb versucht, Mittel und Wege für eine längere Frischhaltezeit zu finden. Die heute bekannteste und verbreitetste Methode ist die der Tiefkühlung. Im einzelnen können wir an dieser Stelle nicht auf alle Aspekte eingehen. Wir möchten aber Möglichkeiten, Vorzüge und praktische Hinweise für die Tiefkühlung erwähnen.

Wir unterscheiden bei Tiefkühlung:

- Industriell gefertigte Ware, die in tiefgefrorenem Zustand angeliefert wird.
- Im eigenen Betrieb eingefrorene Ware.
- Fertig gekochte und zubereitete Speisen, die nur noch erhitzt zu werden brauchen.
- Tiefgefrorene Frischwaren, die nach dem Auftauen noch zubereitet werden müssen.

Für den Tiefkühl-Lagerraum ergeben sich hieraus jedoch keine Unterschiede. Da bei Minus-Temperaturen auch keine Geruchsübertragung mehr stattfindet, ist eine Unterteilung des Raumes nicht erforderlich. Zur Raumgestaltung ist zu sagen:

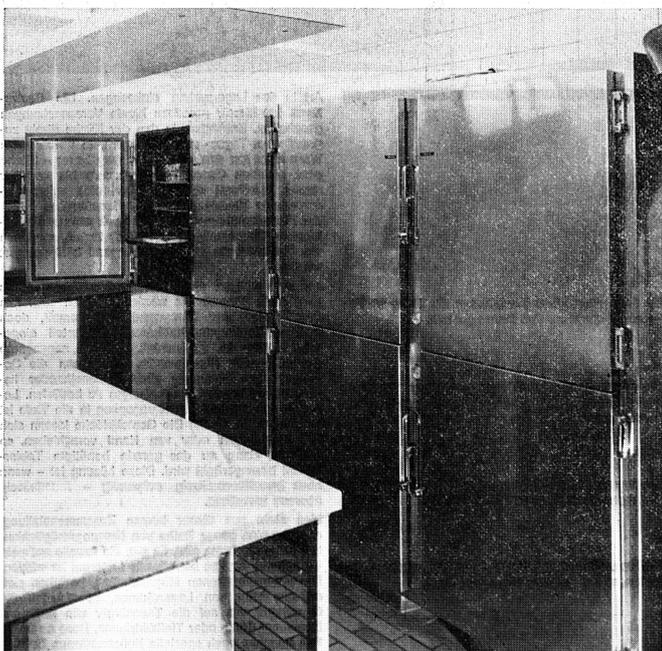
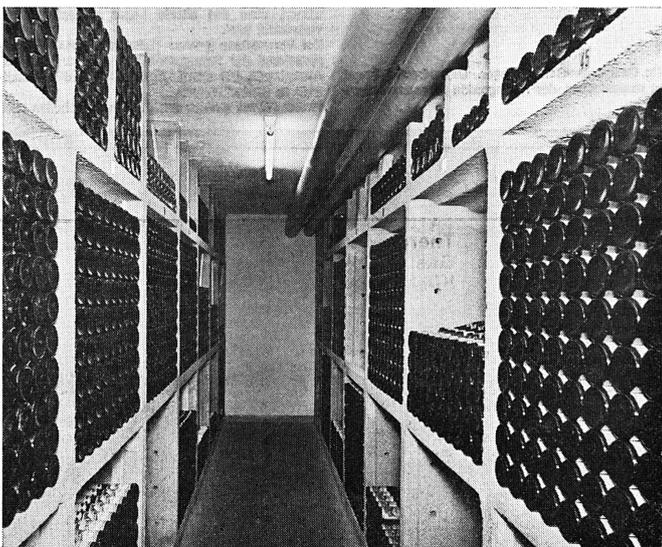
- Die Türen sollten nicht zu eng sein. Bei nur tragendem Transport genügen 80 cm, bei evtl. Einsatz von Rollis sind 90 cm bis 1 m besser.
- Die Zugänge sind wie bei allen Lagern wegen der Befahrbarkeit schwellenlos zu konstruieren.
- Am Boden sind auch hier Plättli vorteilhaft. An den Wänden sind sie jedoch nicht erforderlich, da eine feuchte Reinigung wegen der Temperatur nicht möglich ist.
- Als Einrichtung haben sich auch hier verstellbare Tablare, Gestelle oder Rollis bewährt. Auch stapelbare Kunststoffbehälter eignen sich ausgezeichnet.

Le stockage moderne

L'on entend par stockage toutes les mesures administratives nécessaires pour acquérir, traiter et distribuer des produits en stock de toutes sortes, les locaux ou groupes de locaux utilisés dans ce but, leur liaison et leur aménagement. Bien qu'il ait plusieurs catégories de produits pouvant être stockés, nous nous occupons aujourd'hui du plus important d'entre eux: les denrées alimentaires et les boissons. Le problème est d'importance car, bien étudié, il permet de notables économies de surface et de main-d'oeuvre. Jusqu'à présent, on n'y a guère porté attention, car l'on avait du personnel en abondance. En outre, seules les caves entraient en ligne de compte et les stocks importants constituaient une nécessité vitale. Aujourd'hui la place est chère, le personnel rare et, grâce à la climatisation, l'on peut stocker partout. Enfin, il est souvent plus avantageux de se procurer de la marchandise fraîche que l'on peut obtenir à n'importe quel moment.

Un problème de transport

On distingue aujourd'hui entre marchandises de stockage et produits de consommation. Normalement, l'on devrait avoir des chambres froides, des entrepôts ou des salles de congélation surtout pour les vins blancs, les eaux minérales et la bière, le vin rouge, les marchandises d'économat et les produits surgelés. Le stockage de pommes de terre, légumes, etc. est peu rentable. Quant aux stocks du jour, ils ont leur place dans les différents départements de la cuisine et de la distribution. Pour le stockage, il faudra tenir compte non seulement des prix d'achat, mais des frais d'entrepôt. Le problème du stockage est souvent un problème de transport et l'on verra aux possibilités d'accès, aux transports internes, c'est-à-dire aux liaisons et aux moyens de transports. Le transport vertical sera assuré par des ascenseurs ou des monte-charges et le transport horizontal par du matériel roulant normalisé. Dans ce domaine, le matériel «Gastro-normes» rend de signalés services. L'on n'oublie pas



- Für die universelle Verwendung ist die Lagerung von kleineren Portionengrössen wichtig. Man ist dann beim Service flexibler.
- Die Lagertemperatur resultiert aus Haltbarkeitsdauer und Wirtschaftlichkeit. Je tiefer die Temperatur, desto länger die Lagerdauer - aber desto teurer auch die Erzeugung dieser Kälte. Zum Lagern hält man sich zumist an -23° bis -25° , zum Einfrieren an zirka -40° .

non plus qu'il y a des emballages vides et des déchets qui doivent quitter l'hôtel et on leur réserve les locaux nécessaires.

L'espace réservé au stockage

Quant à la place nécessaire au stockage, il faudra prendre en considération le volume des unités de livraison (paquets, récipients, harasses, palettes) et les rayons des étagères auront au moins 40 cm de profondeur. La place pour les harasses sera de 40 à 60 cm et pour les palettes entières de 80 cm. La largeur des couloirs entre les étagères sera proportionnelle aux unités de livraison et tiendra compte des moyens de transport. Plus que les m² ou m³, ce sera la surface utilisable des rayons qui sera déterminante pour le stockage dans les hôtels. L'on mesurera la profondeur du rayon en pensant que les marchandises doivent être les unes à côté des autres, facilement contrôlables et utilisées dans leur ordre d'arrivée. Pour calculer le volume de la chambre froide ou de l'entrepôt dont on a besoin, on se souviendra que l'on emploie en moyenne 1,5 kg de denrées alimentaires par personne et par jour dont quelque 0,7 kg sont conservés en chambre froide et 0,8 kg en entrepôt. Le volume d'entrepôt s'obtient en multipliant le nombre de repas par la quantité brute de marchandise par personne, et la durée moyenne du stockage, le résultat de cette multiplication étant divisé par la quantité de marchandise pouvant être entreposée au m². Cette quantité est de 250-300 kg pour de la viande suspendue, de 200-250 kg pour du pain en harasses, de 200-500 kg pour des denrées coloniales, etc. (voir à ce sujet les esquisses et les formules dans le texte allemand ci-dessus). Ce bref résumé montre qu'il y a de nombreux moyens de stockages qui tous méritent d'être étudiés à fond, afin de choisir chaque fois l'installation optimale pour la marchandise en question. Ce faisant, l'on économise de la place. En outre, un stockage rationnel permet de faciliter le travail de la main-d'oeuvre et par là-même l'exploitation de l'entreprise.

Flaschen lagern übersichtlich in festen Steinregalen. Eine Lage = 10 Flaschen, Höhe maximal 10 Lagen.

Innerhalb der Produktionszentren gehören auch Kühltischblenden zum Lagerbereich.

Die Funktion eines Patisserie-Kühlraumes kann auch von mehreren Kühltischen übernommen werden. (Photos: W. F. Batt, A. Klöti, H. Ingold)

Mit Mocafino können Sie sparen!

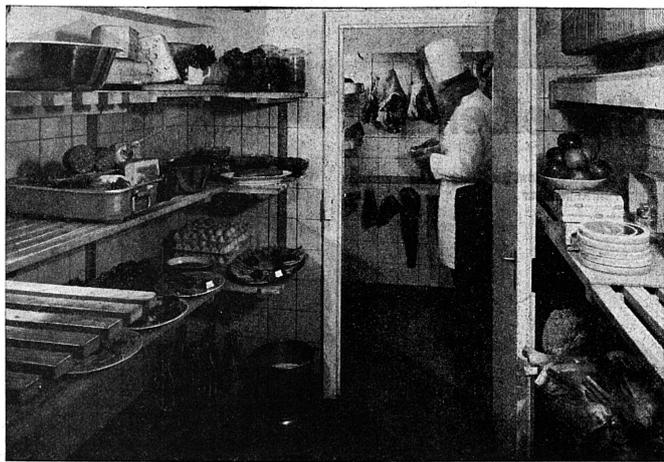
Auf 12 Dosen zusätzlich 1 Dose gratis!



Sie haben richtig gelesen: Bei Bestellung von 12 Dosen MOCAFINO zu 250 g erhalten Sie zusätzlich eine Dose gratis (bei 24 Dosen zwei usw.). Sie sparen also bei Abnahme von 12 Dosen Fr. 10.70! Das Angebot umfasst zwei Sorten: MOCAFINO normale Qualität (Fr. 10.70 per Dose) sowie MOCAFINO koffeinfrei (Fr. 12.- per Dose).

Verpassen Sie diese günstige Gelegenheit nicht, denn die MOCAFINO-Aktion ist zeitlich begrenzt! Geben Sie deshalb Ihre Bestellung rechtzeitig auf!

Haco ag gümligen 
Telefon 031 52 00 61



Fleischkühlraum und Kühlraum für den Tagesbedarf.

20 Jahre Sicherheit

bieten unsere Kühlanlagen. Sie dienen aber auch während 30, 40 und mehr Jahren, denn wir können Anlagen nachweisen, die seit über 40 Jahren in Betrieb stehen. Unsere Service-Stellen, die zu den allerbesten in der Schweiz zählen, bieten jede Gewähr, dass eine Autofrigo-Kühlanlage auch nach jahrelangem Gebrauch stets zur vollen Zufriedenheit des Besitzers funktioniert. Für alle jene, denen diese Sicherheit aber nicht genügt, haben wir unsere Garantie-Verlängerung geschaffen, die den Besitzern unserer Kühlanlagen eine immerwährende Fabrikgarantie einräumt. Bei einer Anlage mit Garantie-Verlängerung führen wir, solange die Anlage in Betrieb steht, jede Kontrolle und alle Reparaturen absolut gratis aus. Darum für jeden Kältebedarf.



Autofrigo AG 8052 Zürich

Schaffhauserstr. 473 Tel. (051) 48 15 55

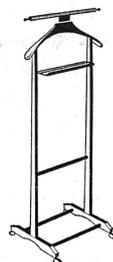
Vertretungen und Service-Stellen in: Basel, Bern, Biel, Brig, Charrat, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen, Sierre



Jetzt...
RADIKAL
MÖBEL-POLITUR

RADIKAL macht wie durch Zauber
Möbel frisch und fleckensäuber.

Erhältlich in Drogerien und anderen Fachgeschäften.
Hersteller: G. Wehnick, 8953 Dietikon ZH.



REGIETTI

Für jedes
gepflegtes Hotel
unenitbehrlich

**Herrendiener
Motelstühle
Bügel**

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit den praktischen und formschönen REGIETTI-Artikeln.
Verlangen Sie über die verschiedenen Modelle Prospekte und Preisangebote.

B. Siegrist 8125 Zollikerberg
Fach 26, Telefon 051 63 66 68
P 44-788

Bevor Sie Fassadenrenovationen

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

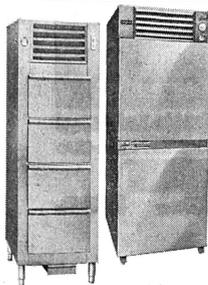
Qualität, preisgünstig und schnell

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

Willy Frick, Malerei und Gipserei,
3652 Hiltterlingen und Thun, Telefon (033) 43 15 16.
141/1

Tanzorchester-Vermittlung

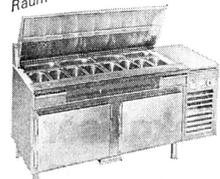
W. Künzle, Looslistrasse 75, 3027 Bern (Konz.)
Telefon (031) 56 02 69.
P. 05020805 Y



Fischkühlschrank Kühl- oder Tiefkühlschrank

Gastro-Norm Voll ausgenutzte Kühl- und Tiefkühlschränke

Wenn Sie sich überlegen, wieviel Raum durch die Verwendung von

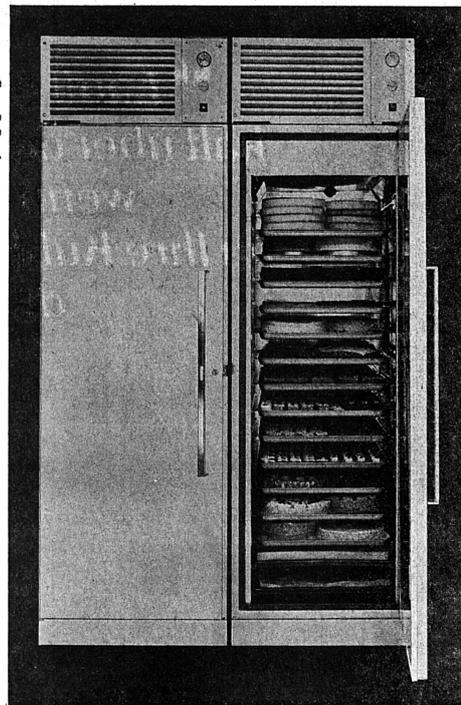


Sandwich-Unit

Alle Modelle ganz aus Chrom-nickelstahl mit eingeschäumter Isolation, Fernthermometer, steckerfertige Ausführung. Auch in Miete mit voller Anrechnung bei späterem Kauf erhältlich.

Gefässen unterschiedlichster Grössen und Formen in Ihren Kühlschränken verloren geht, so werden auch Sie, über kurz oder lang, zur Gastro-Norm-Lösung kommen:
SCHALLER Kühl- und Tiefkühl-möbel nach Gastro-Norm ermöglichen den Einsatz von genormten Schalen und Blechen wodurch ein rationeller Arbeitsablauf in der Küche gewährleistet wird.
Verlangen Sie noch heute unsere Dokumentation
PAUL SCHALLER AG
Kühl- und Klimaanlage
Stauffacherstrasse 60
3001 Bern
Tel. (031) 41 37 33

Therma- Gastro-Norm- Kühlschränke



Kühlschränke und Tiefkühlschränke mit 710 Litern Inhalt. Innenmasse: Gastro-Norm (Breite 530 mm, Tiefe 650 mm). Lieferbare Ausrüstungen: 2/1 und 1/1 Gastro-Norm-Bleche sowie Gastro-Norm-Schalen in den Grössen 2/1, 1/1, 2/3, 1/2, 1/4, 1/6 und 1/9, 10 oder 15 cm tief, mit oder ohne Einlegeboden; Gitterkörbe, Gitterroste; Fleischrollen; Auszüge mit Brille für Norm-Schalen, Auszüge für Milchkannen.

Alle Normbleche und Normschalen in Chromnickelstahl.

Aussenverkleidung in Chromnickelstahl oder in Stahlblech mit Rostschutzgrund und weissem Einbrennlack. Kühlung durch Hochleistungsverdampfer mit direkt aufgebautem Ventilator. Neues hochwirksames Isoliermaterial. Diese Schränke können ohne Leistungsanbusse auch in der Warmen Küche platziert werden.

Aus der gleichen Baureihe liefern wir: Flaschenkühlschränke, ausgestattet mit runden, auf Kugellagern laufenden Drehtablen und Einfahrkühlschränke für Gastro-Norm-Wagen.

therma

Therma AG, 8762 Schwanden.
Kältebüro Zürich,
Hofwiesenstrasse 141, Postfach,
8042 Zürich.
Telefon 051/261606
Büros in Bern, Basel, Lausanne,
Genf und Cadenzazzo.

Fama

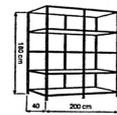
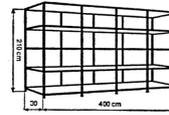
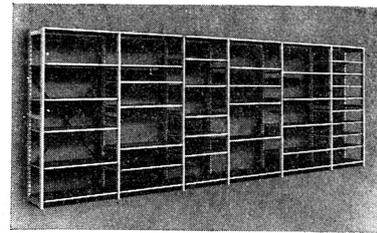
Stapelbehälter

sind preisgünstig und kurzfristig
in 3 Farben lieferbar



- Abgestimmt auf die internationale Palettnorm unter Berücksichtigung des Palettrahmens
- staubdichte und schwallensichere Deckel
- unzerbrechlich, formfest
- geruchlos, lebensmittelecht
- temperaturbeständig von -40 bis +120 Grad C

Gebr. Matter AG FAMA, 5742 Kölliken, Tel. (064) 43 22 03



Fr. 264.- ab Werk

Fr. 153.- ab Werk

MONTA-Gestelle
genormt und vorgefertigt für einfache
Selbstmontage, äusserst preisgünstig.

Rahmen wahlweise in Holz oder Metall (= Mehrpreis).
Montex-Tablare kastenverleimt und beidseitig mit Hart-
platten beschichtet. Einfache, patentierte Bügel zum Ein-
stecken. Prompte Lieferung direkt vom Hersteller.

Walter+Bruynzeel AG

8362 Balterswil TG, Tel. 073 435 31

51



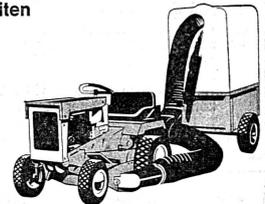
NEU – Simplicity

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



Wir wünschen Prospekt über Simplicity-Traktor

Name: _____

Adresse: _____

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

BON

**“ Lläuft es Ihnen
kalt über den Rücken,
wenn Sie
an Ihre Kühlprobleme
denken? ”**

(Dann wird es Zeit,
sich mit Novelectric in Verbindung zu setzen.)

Kühl- und Tiefkühlzellen – Kühl- und Tiefkühlräume – Gastronorm-Kühl- und Tiefkühlshränke –
Eiswürfelautomaten – Splittereis-Automaten – Kühl- und Tiefkühlvitrienen – Mehrstufen-Kühl- und
Tiefkühlvitrienen – Kühl- und Tiefkühl-Inselvitrienen

Novelectric-Kühlung

Novelectric AG, Abt. Gewerbliche Kühlung, 8107 Buchs ZH, Tel. 051 711515

RADIO-ISELI

plant, baut, installiert

Elektroakustik-Anlagen

Hi-Fi-Stereo-Anlagen

TV- und Telefonrundspruch-Anlagen

5 Punkte

für Hotels, Restaurants,
Kantinen,
Bars und Dancings

5 entscheidende Vorteile:

- 1** individuelle Planung
- 2** langjährige Erfahrung
- 3** maximale Betriebssicherheit
- 4** einfachste Bedienung
- 5** geringste Platzbeanspruchung

Alles in allem: Optimale Leistung!

Abteilung für elektroakustische Anlagen (ELA)

RADIO-ISELI AG FERNSEHEN

8001 Zürich,
Tel. 051/27 44 33

4000 Basel,
Tel. 061/25 00 52

6900 Lugano,
Tel. 091/3 90 31

**Trinkgläser
kauft man von**



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



REAL TURTLE SOUP
for the gourmet

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

Also

Bisque de Homard · Shark's Fin Soup · Bird's Nest Soup
Kangaroo Tail Soup · Consomme · Clear Oxtail Soup
from

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

hammer
Portier-Gilets
div. Dessins, gediegen, solide
Massarbeit.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für
Offerte und Massnahmen. Alle Be-
rufskleider für Köche und Kellner
von
A. Hammer & Co., 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7 Telephone (031) 23 78 18
SA 91 B

• qualifizierte DISC-JOCKEY's
• neueste Hit-SCHALLPLATTEN
• DISCOTHEK-Anlagen-Bau
• DISCOTHEK-Leasing
• GALA-Programme
INTERNATIONAL DISC-JOCKEY CLUB
Sekretariat
Adlerstrasse 5
8400 WINTERTHUR
Telefon (fab 19 Uhr)
(052) 23 73 89, w. k. A.: (051) 47 62 38
168

**DIREKT
AB
FABRIK**
Stühle und Tische
für Restaurants, Hotels, Kantinen und Privat
Stühle ab Fr. 23.-
Tische ab Fr. 135.-

**GRATIS-
KATALOG**
KESSEN 1-5000 NO. 1152K-6 STUHLFABRIK 5623 BERN Tel. 057 7 42 84



Knifflige
(Lager-, Transport-, Stapel-, Verpackungs-, Versand-)
-Probleme?



Uns können die Probleme nicht knifflig genug sein!
Wir finden immer eine Lösung. Mit unseren unverwüstlichen,
schlag- und kratzfesten WEZ-Palettbehältern.

Natürlich haben wir unser Sortiment so aufgebaut, dass wir
für jede Branche eine richtige Grösse haben. Und dass sie
der internationalen Paletten-Norm entspricht.

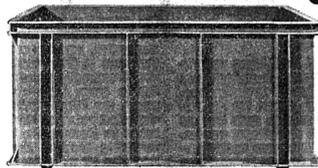
Zur sauberen, hygienischen Lagerhaltung, zum rationellen
Transport oder für was immer es sei... WEZ-Palettbehälter!
Fragen Sie uns an, wir lösen Ihre kniffligen Probleme.

Verlangen Sie unsere Orientierungsunterlagen.

Wenn Kunststoffbehälter, dann WEZ.

... es gibt nichts Besseres.

WEZ Kunststoffwerk AG, 5036 Oberentfelden
Telefon (064) 43 17 51



Das Ei des Kolumbus



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

DAS ECHE
GEBRAUT
IN PILSEN

Pilsner Urquell
PILSEN



Tuborg Beer
KOPENHAGEN



LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz

Bier-Import AG
Manessestrasse 75 8045 Zürich
Tel. 051 33 84 15

Die schweizerische Hotellerie vor dem Sprung in die Zukunft

Diskussionsbeitrag von Prof. Dr. Paul Risch und Dr. Jost Krippendorf anlässlich der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotel-Vereins in Biel und Twann am 10./11. Juni 1969. Wir geben diesen Vortrag, der der schweizerischen Hotellerie nicht nur angenehme Dinge sagt, zugleich aber konkrete Marschrichtungen in die Zukunft aufzeigt, in leicht gekürzter Form wieder.

«Tradition ist nicht essbar...»

Wir besitzen eine über 100 Jahre alte Tradition als Fremdenverkehrsland, als Land der mustergültigen Hotellerie und Gastfreundschaft. Vieles wurde in jahrzehntelanger, mühevoller Arbeit aufgebaut, und manches ist heute angesichts der stürmischen Entwicklung in Frage gestellt, ehe es eigentlich recht beendet ist.



Prof. Dr. Paul Risch

Mitteln versuchen, sie zu erhalten. Aber: kompromisslose Strukturhaltung verhindert, nach übereinstimmender Meinung von Fachleuten, jedes wirtschaftliche Wachstum, oder mit den Worten eines bekannten Schweizer Hoteliers ausgedrückt: «Tradition ist nicht essbar!»

In einer Zeit des rücksichtslosen touristischen Konkurrenzkampfes, der im Ausland zu beobachtenden zunehmenden Konzentrationserscheinungen in Form von Zusammenschlüssen von Fremdenverkehrsunternehmen auf horizontaler und vertikaler Ebene und dem damit verbundenen verstärkten Marktfluss durch Blockbildung, in einer Zeit schliesslich des rapiden Wandels der Gästebedürfnisse und -wünsche,

wird das bequeme Beharren auf einem falschen, veralteten Traditionsbegriff vom Markt nicht mehr honoriert. Das Fremdenverkehrsmonopol der Schweiz und das Monopol des Hotels als alleinige Beherbergungsform von Bedeutung gehören endgültig der Vergangenheit an.

Das Reiseland Schweiz und seine Hotellerie stehen mit anderen Worten in einem Markt, der nicht mehr monopolistische Züge trägt, sondern durch die reine Konkurrenz geprägt ist.

Es gilt für die schweizerische Hotellerie, diese Tatsachen ein für allemal klar zu erkennen und die erforderlichen Konsequenzen heute schon zu ziehen, in einer Zeit also, in der wir noch erfreuliche touristische Resultate erzielen. Die Konsequenzen bestehen nun selbstverständlich nicht darin, einfach alles Alte als überholt zu bezeichnen und über Bord zu werfen. Die marktgerechte Reaktion besteht darin, jene Bestandteile unserer Hoteltradition zu schützen und zu erhalten, welche vom Markt, das heisst vom Gast, noch gefragt werden, mit allem anderen jedoch konsequent aufzuräumen.

Man darf das Neue nicht einfach deshalb ablehnen, weil es einem nicht passt. Es geht für die schweizerische Hotellerie darum, sich die generelle Frage nach der Zukunft, nach dem «Was nach uns?» und die besonders wichtige Teilfrage nach den Gästebedürfnissen und -bedürfnissen zu stellen, und weitgehend unabhängig von allem, belastendem Brauchtum - nach einer Antwort zu suchen.

Wir möchten den heutigen Anlass benützen, um stellvertretend einige dieser Probleme aufzuwerfen. Da und dort werden wir versuchen, eine mögliche Antwort zu skizzieren, einige andere Fragen jedoch können bloss gestellt und ihre Lösung muss Ihnen und der Zukunft überlassen bleiben. Wir wollen uns bemühen, in unseren Ausführungen möglichst präzise auf das zu sein, und gewisse Dinge vielleicht sogar etwas provokatorisch zu formulieren, doch geht es uns dabei wohlverstanden nicht um üble Nachrede, sondern um Anregung zum Nachdenken, zum Überprüfen und gegebenenfalls zum Neugestalten.

Modernes Management und Kooperation

Mit dem angelsächsischen Begriff Management verbindet sich die Vorstellung einer Unternehmensführung nach modernen Prinzipien, unter Berücksichtigung und Anwendung aller neuartigen Erkenntnisse in den Bereichen Organisation, Arbeitstechnik, Personalführung. In gastgewerblichen Kreisen jedoch war bisher recht wenig von Management zu hören und zu se-

hen. Wir möchten der schweizerischen Hotellerie eine weitgehende Neukonzeption ihrer Unternehmensführung nicht empfehlen, lediglich um eine von den USA zu uns herüberkommende Welle mitzumachen. Tatsächlich es für die Hotellerie unseres Landes hier, langfristig gesehen, um viel mehr, zuletzt sogar um existentielle Fragen. Wir haben schon immer darauf hingewiesen, dass auch die Hotellerie vermehrt industriell denken kann und muss. Wir kennen die Einwände, die von Hotelierkreisen einer solchen Forderung gegenüber erhoben werden. Natürlich hat die Hotellerie in erster Linie mit Menschen, mit Gästen zu tun und nicht mit Sachgütern wie die Industrie. Gibt es jedoch nicht zahlreiche Bereiche im Hotel, zu denen der Gast nicht unmittelbar Kontakt hat, und die sich deshalb rücksichtslos «industrialisieren» lassen,

Wir möchten behaupten, dass sich jedem Hotel, handle es sich nun um ein Kleinhotel mit weniger als 50 Betten oder um ein Grosshotel mit über 200 Betten, grundsätzlich die gleichen unternehmerischen, touristischen, grossunternehmerischen (travel trusts), deren «industrielle» Dimensionen ihnen gegenüber kleineren Mitbewerbern (wie zum Beispiel der schweizerischen Hotellerie) vorerst einen Vorsprung sichern. Wir wollen es ganz deutlich formulieren: Die schweizerische Hotellerie läuft Gefahr, von diesen in immer grösserer Zahl auftretenden Grosskonkurrenten überholt zu werden, wenn sie nicht entsprechend reagiert. Ihre Reaktion könnte nicht darin bestehen, die über 7000 heute in der Schweiz bestehenden Hotelbetriebe durch Fusion auf vielleicht 1000 grössere Einheiten zusammenzuschmelzen,

neuzzeitliches Management ist nicht das Privileg einer bestimmten Klasse von grösseren Unternehmen oder gar das Reservat eines einzigen Wirtschaftssektors, der Industrie. Modernes Management ist auch in der Hotellerie möglich und notwendig.

Zugegeben: das Einführen industrieller Methoden, wie bedingungslos organisatorische und technische Rationalisierung, durchdachte Arbeitsteilung u. a. m. ist in der Regel mit zunehmender Unternehmensgrösse leichter. Immer zahlreicher werden deshalb die touristischen Grossunternehmungen (travel trusts), deren «industrielle» Dimensionen ihnen gegenüber kleineren Mitbewerbern (wie zum Beispiel der schweizerischen Hotellerie) vorerst einen Vorsprung sichern. Wir wollen es ganz deutlich formulieren: Die schweizerische Hotellerie läuft Gefahr, von diesen in immer grösserer Zahl auftretenden Grosskonkurrenten überholt zu werden, wenn sie nicht entsprechend reagiert. Ihre Reaktion könnte nicht darin bestehen, die über 7000 heute in der Schweiz bestehenden Hotelbetriebe durch Fusion auf vielleicht 1000 grössere Einheiten zusammenzuschmelzen, sondern ihre Reaktion muss in einer umfassenden Kooperation aller Betriebe auf sämtlichen Wirtschaftssektoren liegen. Die Möglichkeiten sind hier riesengross und zum grössten Teil noch unausgeschöpft, vielleicht nicht zuletzt deswegen, weil man ja dem Schweizer nachsagt, dass er wohl gerne bereit sei zu arbeiten, aber nur sehr ungern zusammenarbeitet.

Einige Möglichkeiten der Kooperation in der Schweizer Hotellerie seien hier beispielhaft aufgezählt:

- auf dem Arbeitsmarkt: Gemeinsame Rekrutierung und Ausbildung von Arbeitskräften, zwischenbetrieblicher Austausch von Arbeitskräften, gemeinschaftliche Sozialfürsorge, Stellenvermittlung u. a. m. Vieles davon hat die Hotellerie bereits realisiert, doch müssen auch hier die Bestrebungen in Zukunft noch vervielfacht werden, wobei wir gerade an dieser Stelle ganz nachdrücklich darauf hinweisen möchten, dass in Zukunft eine weit engere Zusammenarbeit von Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe oder mit anderen Worten des Schweizer Hotelier-Vereins und des Schweizerischen Wirtvereins ein unbedingtes Markterfordernis ist.

- auf dem Absatzmarkt: Im Bereich der Leistungserstellung: Betrieb von Zentralwäschereien (die baldige Eröffnung der ersten grossen gastgewerblichen Gemeinschaftswäscherei in Gstaad bildet einen hoffnungsvollen Schritt in dieser Richtung), Betrieb von zentralen Gemüse- rüstereien, Gemeinschaftstiefkühlhäuser, gemeinsamer Abholdienst an den Bahnhöfen (warum stehen an grösseren Ferienorten x-mal im Tag Dutzende von Hotelautos am Bahnhof, um 1-2 Gäste abzuholen, anstatt dass sich alle Hotels zu einem car-pool zusammenschliessen oder gar einen Hotelbus betreiben würden?), gemeinsamer regionaler Transportdienst zu den Flughäfen (dazu werden wir an späterer Stelle noch einiges sagen); Austausch von Orchestern und Attraktionen u. a. m.

Im Bereich der Preispolitik: Gemeinsame Preissprachen, die in erster Linie den Gästebedürfnissen und nicht den Sorgen der Hoteliers Rechnung tragen.

Im Bereich der Absatzvorbereitung: Gemeinsame Marktforschungsaktionen u. dgl. Im Bereich der Werbung und des Verkaufes: Verstärkung der Gemeinschaftswerbung, Neukonzeption der Absatzmethoden (wie z. B. durch die sich in Vorbereitung befindliche gemeinsame Reservationszentrale) u. a. m.

- auf dem Beschaffungsmarkt: Intensivierung der Bestrebungen hinsichtlich des gemeinsamen Einkaufs, der sich gegenwärtig mit dem Auftreten der Discount-Geschäfte vor neue Probleme gestellt sieht, u. a. m. Ein engerer, kooperativer Schulterschluss würde es der schweizerischen Hotellerie ermöglichen, verschiedene wichtige Probleme gemeinsam, also mit allen dimensionalen Vorteilen einer Grossunternehmung, zu lösen, ohne jedoch dabei den gegenüber der Fusion naheliegenden Trumpf aus der Hand zu geben, dass jeder teilhabende Betrieb rechtlich und wirtschaftlich autonom und selbstständig bleibt.

Hotellerie und Arbeitsmarkt

Wenn wir die arbeitsmarktlichen Fragen an den Anfang unserer Umweltsichtungen stellen, so deshalb, weil die Beschaffung der Arbeitskräfte zurzeit sicher die Hauptsorge der Hoteliers unseres Landes bildet.

Was die zweite sogenannte Fremdarbeiterinitiative betrifft: Es ist zu hoffen, dass der Stimmbürger dieser absolut unrealistischen Initiative zur Reduktion der ausländischen Arbeitskräfte eine wichtige Verantwortung bescheinigt wird. Wir zweifeln nicht daran, dass unser Volk auch in dieser Frage den richtigen Entscheid fällen wird. Abgesehen von der unglückseligen Fremdarbeiterinitiative müssen wir uns aber bewusst sein, dass wir in Zukunft sicher nicht auf mehr ausländische Arbeitskräfte zählen können als bisher, denn

der Mangel an Arbeitskräften ist nicht ein spezifisch schweizerisches Problem, er macht sich vielmehr in fast allen europäischen Staaten bemerkbar. Gemäss einer Untersuchung der OECD ist in wenigen Jahren in praktisch allen europäischen Ländern mit einem akuten Mangel an Arbeitskräften zu rechnen.

Wo wir dazumal unsere ausländischen Arbeitskräfte noch rekrutieren sollen, dies ist wahrscheinlich die allerschwierigste Frage der Zukunft.

Ein Blick auf die Betriebszählungsergebnisse vom Jahre 1965 und ein Vergleich mit denjenigen vom Jahre 1955 zeigt nun doch gerade für das Gastwirtschaftsgewerbe ein sehr überraschendes Bild. Als eine der wenigen Branchen darf sich die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe rühmen, einen heute wesentlich grösseren Anteil an einheimischen Arbeitskräften aufzuweisen als vor 14 Jahren. Wenn das Gastgewerbe sich bemüht, möglichst gute Arbeitsbedingungen zu schaffen oder die bestehenden Arbeitsbedingungen noch zu verbessern, besteht die Hoffnung, dass ein wesentlicher Teil der in den Dienstleistungssektor überwechselnden Arbeitskräfte ihm zukommen wird. Die in den letzten Jahren stark intensivierte Bemühungen zur Nachwuchsgewinnung Ihres Berufsverbandes, verbunden mit einem interessanten und attraktiven Ausbildungsprogramm, dürfen zweifellos in Zukunft noch vermehrt Früchte tragen.

Qualifizierte Arbeitskräfte für das Gastgewerbe werden nicht nur in der Schweiz, sondern im ganzen Mittelmeerraum und in allen übrigen mitteleuropäischen und nordeuropäischen Staaten gesucht.

Es ist deshalb völlig sinnlos, in Zukunft mit einer Enspannung auf dem Arbeitsmarkt zu rechnen. Daher ist den Hebel dort anzusetzen, wo es in unseren Kräften steht, eine Verbesserung der Lage herbeizuführen, und das ist praktisch nur möglich auf dem weiten Gebiet der Rationalisierung.

Hotellerie und Absatzmarkt

Die schweizerische Hotellerie muss rationalisieren, um ihren wirtschaftlichen Erfolg sicherzustellen und namentlich, um die geschilderten arbeitsmarktlichen Probleme in Gegenwart und Zukunft lösen zu können. Gleichzeitig muss sie jedoch - und dies eigentlich in erster Linie - den Wünschen und Bedürfnissen der Gäste Rechnung tragen. Besteht Unvereinbarkeit zwischen diesen zwei Postulaten? «Rationalisierung» heisst zu Deutsch die Hotelier, rationalisieren also vernünftig handeln. Man sage uns also nicht, wie man dies zu hören kriegt, das Gastgewerbe eigne sich denkbar schlecht für Rationalisierung. Wenn ein Hotelier vernünftig handelt, gereicht dies höchstens zum Nutzen, nicht jedoch zum Schaden seiner Gäste.

Die schweizerische Hotellerie ist gezwungen, ihre Leistungen den früher geschilderten Gegebenheiten des Arbeits- und des Absatzmarktes anzupassen. Im Sinne dieser Anpassung wird sich da und dort ein Leistungsabbau auf andern Sektoren jedoch ein Leistungsabbau als notwendig erweisen. Auf eine mögliche Massnahmen sei nun näher eingetreten.

Unterkunft

Sie alle wissen besser als wir, dass modern eingerichtete Hotelzimmer, mit Spannteppich versehen und mit einfachem form- und funktionsgerechtem Mobiliar, leichter zu besorgen sind als weit kompliziertere, ältere, zum Teil unrationell eingerichtete Gästezimmer.

Nicht ganz einsehens ist die Notwendigkeit von zwei Kopfkissen in unseren schweizerischen Hotels. Privat oder im Ausland begnügt man sich in der Regel mit einem Kopfkissen, und im Hotelzimmer weiss man dann nie recht, was man mit dem zweiten anfangen soll. Auch die Aerzte empfehlen, möglichst flach zu liegen, und nur die schweizerische Hotellerie kapriziert sich darauf, für jeden Gast zwei Kopfkissen zuzuhalten, zu waschen und zu glätten. Auch ist nicht einzusehen, warum in unseren Hotels das Bett jeden Abend durch das Zimmermädchen abgedeckt werden muss, als ob die Gäste dazu nicht selber in der Lage wären.

Selbst die Ausrüstung der Badezimmer lässt da und dort noch zu wünschen übrig, und ihre Gestaltung erfolgt sehr oft ohne Rücksicht auf den späteren Arbeitsablauf beim Zimmerpersonal. Warum findet man auch heute noch nicht in jedem Badezimmer eine Badewanne, die es dem Gast erlauben würde, den Wäschstapel oder die Badewanne nach Gebrauch einmal selber zu reinigen, ohne dafür dem Zimmermädchen klingeln zu müssen? Warum sträuben sich heute noch unzählige Hoteliers, in den Badezimmern eine Aufhängvorrichtung für die Nylonwäsche anbringen zu lassen, was doch viel besser wäre, als das Herumhängen und Heruntertropfen dieser Wäschestücke an völlig deplacierten Orten? Die Amerikaner gehen ja heute schon einen Schritt weiter und halten dem Gast sogar ein kleines Bügelbrett in jedem Zimmer bereit.

Verpflegung

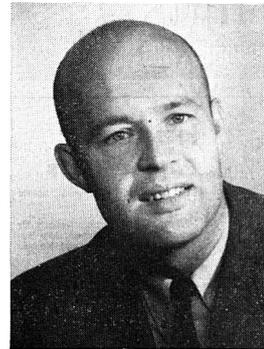
Auch hier liesse sich manches ändern.

Wenn endlich geht man auch bei uns vom Zwang zur Vollpension ab, einem System, das nach den heutigen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen das genaue Gegenteil dessen darstellt, was uns die Aerzte empfehlen!

Nicht zu Unrecht wurde letztes Jahr anlässlich eines Hotelier-Seminars die kühne Behauptung aufgestellt, die Vollpension sei der grösste Feind der schweizerischen Hotellerie. Man könnte vielleicht noch beifügen, dass sich nicht zuletzt dank dem Zwang zur Vollpension der Chalet-Tourismus und die Ferienwohnungen dermassen ausgedehnt haben.

Frühstück

Warum kann das Frühstück, wie dies in sehr guten Hotels in Skandinavien geschieht, nicht auch auf Selbstbedienung umgestellt werden? In der Mitte des Speisesaals könnte auf einigen zusammengestellten Tischen eine Auswahl von Brot, Konfitüren und Käse sowie Kaffee und Tee bereitgehalten werden,



Dr. Jost Krippendorf

wo sich jeder Gast nach Belieben bedienen könnte. Man käme am Morgen mit einem Minimalbestand von Restaurationspersonal aus, und die Gäste wären trotzdem sehr zufriedene und rasch «bedient». Übrigens: Warum muss der Frühstück-Zimmerservice durch Kellner ausgeführt werden, währenddem auf jeder Etage Zimmermädchen untätig herumstehen und darauf warten, bis die Gäste endlich ihr Zimmer verlassen? Unseres Wissens hat man sowohl in Dänemark wie in Deutschland mit der Uebertragung des Frühstück-Zimmerservices auf die Zimmermädchen beste Erfahrungen gemacht, und letztere schätzen es erst noch, mit dieser zusätzlichen Beschäftigung ab und zu ein Extralingklingel zu bekommen.

Warum verlangt man von unseren Gästen nicht eine Bestellung des Frühstücks am Vorabend mit den bekannten Türgriffanhängern, welche die Amerikaner und die Deutschen schon seit Jahren verwenden und dadurch den Frühstückservice besser vorbereiten können?

Zum Mittagessen

würde eine ganz kleine à-la-carte-Auswahl mit einigen einfachen, preisgünstigen Speisen genügen, deren Zubereitung in der Küche einen minimalen Arbeitsaufwand bewirken würde und damit den Ein- satz der gesamten Küchenbrigade erst in den Nachtmittagsstunden notwendig werden liesse. Gerade in den Ferienhotels sind ja die Gäste über Mittag sehr oft weg und in keiner Weise an einem pompösen Menü interessiert.

Das Abendessen

sollte in Zukunft vermehrt die Haupt- oder Normalmahlzeit darstellen, nachdem sich ja am Abend die Gäste auch meistens wieder einfinden. Interessanterweise kennen wir in unserem Bekanntheitskreis keinen einzigen Hotelier, der sich während seiner eigenen Ferien dem Zwang zur Vollpension unterwirft; nur seinen Gästen mutet er die dauernde Ueberfütterung zu.

Andere Serviceleistungen

Wenn man als Gast in einem Hotel zum erstenmal ankommt, wäre es angenehm, wenn man gerade zu Beginn seines Aufenthaltes eine ganze Reihe von Einzelheiten wüsste. In sehr vielen Häusern werden diese Informationen dem Gast auf dem Zimmer schriftlich vermittelt. Aber in unzähligen anderen Häusern geschieht diesbezüglich immer noch gar nichts oder zu wenig. Eine dauernde Belästigung der Reception durch alle möglichen Fragen der Gäste ist die Folge.

Und nun noch ein Wort zum Abholdienst an den Flugplätzen, der für die Zukunft besonders wichtig erscheint. Von den schon ab nächstem Jahr in Europa landenden Jumbo-Jets erwartet man im Fremdenverkehr eine gewisse Zunahme der Frequenzen; sicherlich werden diese Riesenflugzeuge zusätzliche Touristen nach Europa bringen. Mit Bestimmtheit ist auch anzunehmen, dass es sich dabei um Reisende handelt, die nicht unbedingt in Luxus-hotels abzustiegen wünschen. Daher erwartet man vor allem eine verstärkte Nachfrage nach Hotels mittlerer Preisklassen. Naturgemäss bringt der zusätzliche Flugverkehr in erster Linie den Flughafenstädten mehr Verkehr und mehr Gäste, ausgerechnet jenen Ballungszentren also, die heute schon eine beneidenswert hohe Bettenbesetzung aufweisen.

Wir sind nun der Meinung, dass die Saisonhotellerie von diesem vergrösserten touristischen Kuchen für sich doch auch ein beträchtliches Stück heraus schneiden könnte, wenn sie sich darum bemühen würde. Nehmen wir ein naheliegendes Beispiel: Wenn die Hotellerie um den Vierwaldstättersee herum einen Transportdienst ab Flughafen Kloten organisieren würde und den veranstaltenden Reisebüros und Luftverkehrslinien die Sorge für die Unterkunft ihrer Gäste abnimmt, dann liess sich wohl bei zweckmässiger Organisation manches bisher leerstehende Bett der Zentralschweiz besetzen. Die Fahrzeit Kloten-Zentralschweiz ist nicht länger als von verschiedenen internationalen Flughäfen ins Stadtzentrum. Die Gäste würden sich in Luzern oder Umgebung zweifellos mindestens so wohl fühlen wie in Zürich. Am Tag des Abflugs wäre immer noch Gelegenheit geboten, in Zürich einige Besichtigungen vorzunehmen. Es liegt nun aber an der Hotellerie der Zentralschweiz, hier nur als Beispiel genannt, den Wegtransport ab Flughäfen, die Verteilung auf Hotels ihrer Region und die Zurückführung dieser Gäste am Abflugtag selber zu organisieren und vor allem den Reiseveranstaltern zu offerieren.

Wir sind überzeugt, dass bei einem derartigen aktiven Einschalten der Saisonhotellerie bestimmte Gegenden in reichem Ausmass vom zusätzlichen Flugverkehr der kommenden Jahre Gewinn ziehen könnten, insbesondere liessen sich dadurch die Vor- und Nachsaison, ja vielleicht sogar die Wintermonate beleben.

Selbstbedienung

Nach immer empfinden heute zahlreiche Hoteliers gegenüber jeder Art von Selbstbedienung einen eigentlichen Horror, und sie betrachten es unter der Würde ihres Hauses und für den Gast als eine Zumutung, dass sich dieser selbst bedienen muss. Der Gast jedoch denkt mitunter ganz anders. Auch hierzu einige Fragen und Bemerkungen. Ist es tatsächlich in allen Preisklassen der Hotellerie auch heute noch notwendig, dass der mit wenig Gepäck ankommende Gast aufs Zimmer geleitet wird? Würde der Geschäftstourist, der meistens mit leichtem Handgepäck verreist, es nicht vorziehen, in einem gut markierten Hotel, mit dem Schlüssel bewaffnet, den Weg zu seinem Zimmer selber zu finden? Warum weigert man sich bei uns standhaft, auf den Etagen-Getränkflaschenautomaten aufzustellen, was den Gast in die Lage versetzt, sich kleinere Getränke durch Münzeinwurf selber zu verschaffen? Der Gast empfindet es schon längst nicht mehr als reines Vergnügen, nach dem Kellner zu läuten, lange zu warten und nach erbrachter Leistung diesen erst noch mit einem Trinkgeld honorieren zu müssen.

Auch der Schuhputzautomat auf der Etage, der anlässlich der Delegiertenversammlung 1963 sogar von präsidialer Warte aus verurteilt worden ist, erweist sich heute schon in vielen Fällen als weit zuverlässiger als das Schuhereinigen durch den Etagenportier und wird von den Gästen in keiner Weise abgelehnt. Sogar in Erstklasshäusern lässt sich die Selbstbedienung einführen. Einige namhafte Schweizer Hotels haben zum Beispiel mit Selbstbedienungskartensystemen die beste Erfahrung gemacht. Wissen Sie, dass es in den USA bereits Hotels gibt, welche sich als «Self-service-hotel first class» bezeichnen?

Der Hotelier klärt mit Vorteil schon heute ab, wo und in welcher Weise er die Selbstbedienung von morgen organisieren wird.

Unterhaltung

Der schweizerische Hotelier kann der Vorwurf nicht erspart bleiben, dass sie bisher recht wenig für die Unterhaltung ihrer Gäste getan hat, was einen jüngeren ausländischen Touristen zum Ausspruch veranlasst haben soll, die Schweiz sei zwar schön, aber stinklangweilig. Der Hotelier hat seine Pflicht bezüglich Unterhaltung nicht getan, wenn er beim Concierge ein Halma-Spiel deponiert oder im Keller einen alten Küchentisch für das Pingpong-Spielfeld aufstellt.

Der Gast von heute und von morgen verlangt in dieser Beziehung ein spezifisches Angebot. Der Hotelier muss dieses Angebot zum Teil selbst schaffen oder in überbetrieblicher Zusammenarbeit anstreben. Die Mitsprache des Hoteliers beim Ausbau seines

Ferienortes und dessen Gästerichtungen ist gerade in diesem Zusammenhang besonders notwendig. Je nachdem, wie es darum gehen muss, auf einzelbetrieblicher oder kollektiver Ebene ein Hallenschwimmbad, Tennisplätze usw. einzurichten.

Stark vernachlässigt hat die schweizerische Hotellerie die beiden vielleicht wichtigsten Sektoren der Gästeunterhaltung, nämlich die Unterhaltungsmöglichkeiten bei schlechtem Wetter und die Kinderbetreuung.

Die schweizerische Hotellerie muss dem Umstand Rechnung tragen, dass in unserem Lande nicht immer die Sonne scheint und sich der Gast bereits am zweiten Schlechtwettertag, wenn ihm keine entsprechenden Einrichtungen zur Verfügung stehen, langweilt und allenfalls vorzeitig abreist, und er als unzufriedener Gast in seiner Umgebung negative Werbung für das entsprechende Hotel betreibt. Als Massnahmen können in Frage kommen: Einrichtung von Hobbyräumen, Organisieren von Tanzstunden, Skat- und Bridgekurse, Lichtbildvorträge, Filme usw. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Kind im Hotel stellt ebenfalls ein noch ungelöstes Problem in den meisten schweizerischen Betrieben dar. Es ist geradezu unverständlich, wie die Kinderbetreuung in vielen Hotels vernachlässigt wird. Das Kind jedoch ist der Gast von morgen. Das Kind ist ebenfalls der Diktator in der Familie. Es bestimmt nicht selten, wo man wieder hinfährt, und es wird dieses Hotel wählen, wo ihm ein Kinderspielzimmer zur Verfügung stand, wo es sich ungestört im Zusammensein mit Gleichgesinnten austoben konnte, wo man ihm vielleicht ein spezielles Kindermenu servierte usw. In einigen unserer Konkurrenzländer, namentlich in Frankreich, werden auf dem Sektor Unterhaltung und insbesondere Kinderbetreuung sehr grosse Anstrengungen unternommen, und die schweizerische Hotellerie muss alles tun, um nicht eine Gästebewanderung zu gewärtigen oder auf einer Kundschaft sitzen zu bleiben, die allmählich vergehrt.

Preispolitik

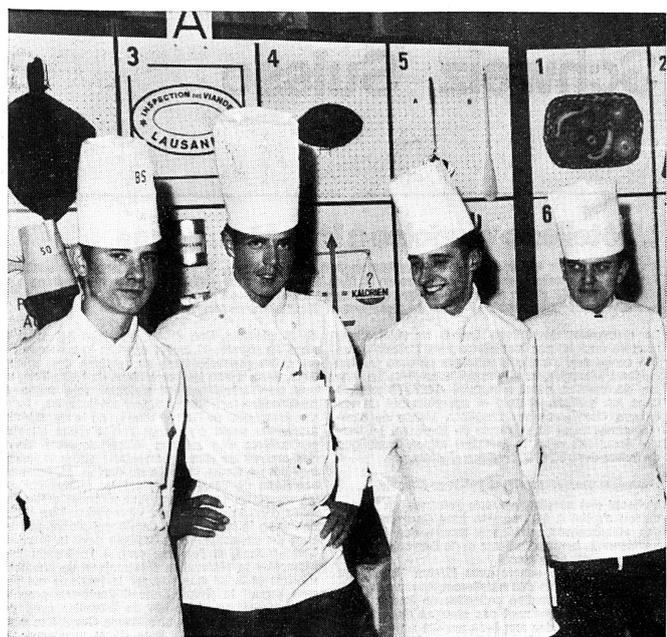
Wenn wir schon die Gästewünsche berücksichtigen wollen, so müssen wir dies auch in preislicher Hinsicht tun. Wir glauben, es wäre sicher wert, wenn man einmal versuchte, in der Preiskalkulation den umgekehrten Weg zu beschreiten und nicht den Preis auf Grund der heute angebotenen Leistung zu kalkulieren, sondern sich zu fragen, wieviel Geld der Gast auszugeben bereit ist und dann zu versuchen, die Leistung diesem Betrag anzupassen. Bei einer solchen Analyse müssten zahlreiche schweizerische Hoteliers vielleicht zu ihrer Ueberraschung feststellen, dass sie mit ihren Preisen eine Gästeschicht ansprechen, die, quantitativ betrachtet, relativ schmal ist.

Es lässt sich statistisch einwandfrei nachweisen, dass das grösste touristische Nachfragepotential vom sogenannten Mittelstand gebildet wird, mit einem durchschnittlichen monatlichen Einkommen von 1500-2500 Franken, und diese Gäste bedürfen einer adäquaten Preispolitik, wenn sie überhaupt der Hotellerie zugeführt werden sollen.

Der Trend zur «low-priced accommodation» ist auf dem internationalen Fremdenverkehrsmarkt klar erkennbar. Man darf unter diesen Gegebenheiten zahlreichen Schweizer Hotels den Vorwurf nicht ersparen, dass ihre Preispolitik am Markt vorbeizieht. Bei der kleinsten Veränderung der heute zugegebenermassen günstigen wirtschaftlichen Verhältnisse dürfte sich dieser Talbestand unweigerlich rächen. Zahlreiche relativ reiche schweizerische Mittelklassenhotele werden unseres Erachtens in Zukunft ihre Preise senken müssen, um den Markt noch zu treffen! Auch von dieser Seite her ergibt sich also der Zwang zur Rationalisierung, zum Kostenabbau.

Speziell: Hotelneubauten

Immer mehr zeigt es sich auch bei uns in der Schweiz, dass wir zur Erhaltung unserer Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland in Zukunft mehr als bisher auch mit Hotelneubauten in unserem touristischen Angebot aufwarten sollen. Dabei muss es sich nicht unbedingt um zusätzliche Hotels handeln, sondern vielmehr um den Ersatz alter, unrationeller Betriebe, deren laufende Erneuerung sehr kostspielig ist und doch nie zu einer befriedigenden Lösung führen kann. Es scheint mir, dass man in solchen Fällen mit mehr Mut und Zielstrebigkeit den Ersatz derartiger Betriebe anstreben sollte, anstatt über Jahre, ja sogar Jahrzehnte hinaus umfang-



Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Personals gehören zu den grössten Anliegen des Schweizer Hotelier-Vereins. «Unser tüchtiger Nachwuchs, unsere Jugend, sind unsere besten Pfeile. Bleiben wir ihnen gespannte Bogen für einen weiten Flug in eine gute und glückliche Zukunft.» (Ernst Scherz) (Photo: Photopress)

reichste Renovationsarbeiten auf sich zu nehmen, die letztlich doch Flickwerk sind und niemals allen Anforderungen der modernen Zeit gerecht werden können. Diesem soeben geäußerten Wunsche stehen aber die im Verlauf der letzten Jahre stark gestiegenen Baukosten hindernd im Wege, weshalb die schon vor einiger Zeit gestellte Forderung nach Abklärung aller Möglichkeiten zur Verbilligung des Hotelbaus heute aktueller denn je erscheint.

Wir sind nach wie vor überzeugt, dass man auch bei uns wieder billigere Hotels bauen könnte, wenn sich die Bauherrschafft, die Architekten und die Unternehmer in einer «action concertée» dieser Frage annähmen. Es geht vor allem darum, nach einer gründlichen Planungszeit Hotels rasch zu bauen, um Bauzinsen einzusparen und um möglichst bald wieder Geld verdienen zu können.

Wir möchten lediglich die Forderung unterstreichen, dass Hotels der mittleren Preisklasse in den nächsten Jahren gebaut werden müssen und dass dies nur dann möglich ist, wenn sie zu vernünftigen Baukosten und in rascher Bauzeit erstellt werden können. Sehr zu begrüssen ist daher das auch von Ihrem Berufsverband kräftig unterstützte kleine Bauforschungs-zentrum für die Hotellerie, das, wenn nicht alles trügt, in wenigen Wochen seine Tätigkeit wieder aufnehmen können.

Hotellerie und Beschaffungsmarkt

Auch auf dem Beschaffungsmarkt haben bei weitem noch nicht alle Schweizer Hoteliers sämtliche Möglichkeiten der Rationalisierung ausgeschöpft, es lassen sich im Gegenteil da und dort gewisse Einkaufspraktiken beobachten, die den Regeln der Vernunft in keiner Weise entsprechen. Der Hotelier soll versuchen, jene Einkaufsquellen ausfindig zu machen, bei welchen Qualität und Preis im besten Verhältnis zueinander stehen. Er muss seine Lieferanten ständig zu Sonderleistungen herausfordern und ihnen klar machen, dass der Titel «Hotellieferant eines Hotels» nicht notwendigerweise ein auf ewige Zeiten erworbenes Privileg darstellt.

Erfahrungsgemäss verschafft sich ein derart dezidiert auftretender Hotelier bei all seinen Lieferanten Respekt und Anerkennung als tüchtiger Geschäftsmann, was sich schliesslich oft in einer verbesserten Leistung äussert, die dem Betrieb und dem Gast zum Nutzen gereicht.

Nicht nur die grössere Verbreitung einer derartigen Einstellung zum Einkauf möchten wir der schweizerischen Hotellerie wünschen, sondern insbesondere auch noch die vermehrte Anwendung der langfristigen Einkaufsplanung. Der Einkauf über längere Zeiträume hinweg erlaubt es dem Hotelier, grössere Abschlüsse zu tätigen, was sich wiederum in einer Preisreduktion niederschlägt. Bezüglich des Einkaufs ist es in mancher Beziehung sehr unratsam, ausschliesslich «von der Hand in den Mund» zu leben, wie sich dies in nicht wenigen Hotels immer noch beobachten lässt. Scharf verurteilen möchten wir unter dem Stichwort «Einkauf» schliesslich den immer noch da und dort vorkommenden übertriebenern Gebrauch der Küchechen oder ein sonstiger Einkäufer des Hotels Kommissionen auf den Waren in seinen eigenen Sack kassiert. Wenn schon eine Kommission, dann gehört sie dem Hotel. Geradezu unmoralisch ist es, solche Kommissionen unausgesprochen als Lohnbestandteil aufzuführen. Auf die überbetrieblichen Aspekte der Beschaffung haben wir bereits an anderer Stelle hingewiesen. Ihnen gehört die Zukunft.

Hotellerie und Finanzmarkt

Erfreulicherweise darf man heute feststellen, dass die Hotellerie auch in der Bankwelt wieder hoffähig geworden ist. Für wohlgedachte Projekte bei Erneuerungsarbeiten, ja sogar für Neubauten werden Kredite bereitwillig erteilt, und die Hotellerie kann sich heute nicht mehr über fehlendes Verständnis seitens der Bankwelt beklagen. Der schweizerischen Hotellerie steht ferner in der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit eine Institution zur Verfügung, welche in der Lage ist, bei Erneuerungen oder Handhabungen überbrückt dort in die Breche zu springen, wo Bankkredite nicht ohne weiteres oder nicht ohne zusätzliche Sicherheiten erhältlich gemacht werden können.

Zusammenfassend darf wohl festgestellt werden, dass die Kapitalbeschaffung für die Hotellerie in unserem Lande keine unlöslichen Schwierigkeiten bietet. Angesichts der hohen Baukosten ist allerdings zu bemerken, dass für neue Betriebe sowie bei sehr umfangreichen Erneuerungsarbeiten (die manchmal fast einem Neubau entsprechen) die marktmissigen Zinssätze prohibitiv wirken können. Die vor Jahren (auch vom SHV) energisch geforderte Repräsentierung des Hotelkredits ist wohl Tatsache geworden, hat aber gleichzeitig eine nicht unbedeutende Verteuerung des Hotelkredits bewirkt.

Wir dürfen nicht übersehen, dass im Ausland in verschiedenen Konkurrenzländern wesentlich zinsgünstigere Kredite für die Hotellerie zur Verfügung stehen, was unsere Konkurrenzlage nicht verbessert.

Sehr günstige Verhältnisse weist die schweizerische Hotellerie auf fiskalischem Gebiet auf. Die steuerliche Belastung unserer Betriebe liegt wesentlich tiefer als im benachbarten Ausland. Unsere Steuerbehörden zeigen durchwegs auch Verständnis für grosszügige Abschreibungen und interpretieren den Begriff Unterhalt recht weitläufig. Glücklicherweise kennen wir in unserem Land auch keine Mehrwertsteuer, welche die touristischen Leistungen verteuern würde, wie das in den EWG-Staaten der Fall ist. Durch die Einführung der Mehrwertsteuer haben sich touristische Leistungen in unserm Nachbarland im Laufe der letzten zwei Jahre um 10-16 Prozent verteuert. Mit Genugtuung durfte man kürzlich aus bundesrätlichem Munde vernehmen, dass unsere Behörden nicht die Absicht haben, die Mehrwertsteuer in der Schweiz einzuführen. Den dadurch erreichten Preisvorteil gilt es in den nächsten Jahren zu halten, denn er bedeutet, zumindest auf diesem Sektor, einen nicht unbedeutenden Konkurrenzvorsprung.

Das Wirken des Berufsverbandes

Vor dem Sprung in die Zukunft muss sich auch Ihr Berufsverband, der Schweizer Hotelier-Verein (SHV), die Frage stellen: Was heisst unter der touristischen und morgigen Marktgegebenheiten «Vertretung der Interessen der Mitgliedbetriebe»?

Bedeutet dies ausschliesslich Strukturhaltung oder Anpassung der Struktur an die modernen Verhältnisse? Als Aussenstehende, die wir jedoch mit Ihrem Berufsverband in fast täglichem Kontakt stehen, können wir feststellen, dass sich der SHV eindeutig für letzteres entschieden hat und bereit ist, alle entsprechenden Konsequenzen in Kauf zu nehmen, obwohl er bei all Jenen, die mit kurzschichtiger Optik auf Ihre Absicht sitzen und nach Schutz rufen, auf Unverständnis stösst.

Glücklicherweise sind derer nicht mehr viele. Der Schweizer Hotelier-Verein ist seit einigen Jahren bestrebt, seine Geschäftspolitik und sein ganzes Wirken konsequent auf die Zukunft auszurichten. Er unternimmt diesbezüglich analytische und prognostische Studien, er stellt an Fertigkeiten die Hotellerie im Jahre 2000 zur Diskussion, er fragt nach den Wünschen des Gastes von morgen, er untersucht die Gründe des Erfolges neuer Beherbergungsformen und beteiligt sich aktiv an der Hotelbauforschung, er prüft die Einführung neuer Techniken im Gastgewerbe (z. B. elektronisches Reservationssystem), die noch vor kurzer Zeit als «utopisch» ad acta gelegt worden wären. Er arbeitet an einer zukunftsgerichteten Neukonzeption seiner Hotellieferschule, er hat kürzlich als avantgardistisch zu bezeichnende Unternehmenseminare für Hoteliers ins Leben gerufen u. a. m.

Das zukunftsgläubige Vorgehen eines Berufsverbandes bleibt jedoch so lange unrealistisch und unheimlich, als seine Mitglieder nicht auch die gleiche Marschrichtung gewählt haben. Die schweizerische Hotellerie hat bei verschiedenen Gelegenheiten bewiesen, dass sie gewillt ist, in diesen wichtigen Fragen dem Verband die Gefolgschaft nicht zu versagen. Sie muss sich bewusst sein, dass man vor ihr auch in den nächsten Jahren noch weitere «Optim» und Anstrengungen, sicherlich noch grössere als bisher, verlangen wird, um das Schiff endgültig auf Zukunftskurs zu steuern.

Falls die Hotellerie, das heisst sämtliche Hoteliers, zur Erbringung dieser Leistungen bereit ist, so dürfte ihr Sprung in die Zukunft nicht ein Sprung ins Leere sein.



Die schweizerische Hotellerie, die vorwiegend aus kleinen und mittleren Betrieben besteht, sieht in intensiver überbetrieblicher Zusammenarbeit das einzige Mittel, um gegenüber den Konzentrationserscheinungen im Tourismus zu bestehen. Kooperation statt Konzentration ist die Devise. (Im Bild das Hotel «de la Gare und Chalet Schöneegg» in Brienz, Photo Würfler, Meiringen)

Schweiz Suisse



Coups de ciseaux

Le dépôt à la Chancellerie fédérale des 7172 signatures de l'initiative Schwarzenbach «contre une immigration étrangère excessive en Suisse» n'a pas manqué de provoquer de violentes réactions au sein de la presse suisse et italienne. Nous consacrons aujourd'hui notre traditionnelle rubrique «Coups de ciseaux» à ces divers échos:

Tribune de Genève:

«Aberrante, stupide, dangereuse, naïve, méchante, ruineuse, catastrophique, tels sont quelques-uns des qualificatifs qui ont accueilli l'initiative tendant à diminuer de manière draconienne le nombre des étrangers en Suisse. Ce qui nous étoume le plus dans cette malheureuse affaire c'est qu'il se soit trouvé 72 000 citoyens suisses, tous des hommes, tous majeurs, pour signer l'initiative bête et méchante du député xénophobe zurichois. C'est à un véritable «hara-kiri» économique que conduit infailliblement l'initiative Schwarzenbach. (...) On doit voir, dans ce geste 72 000 fois répété, la preuve, une fois de plus, que le système scolaire suisse accuse une grave lacune: celle de ne fournir à ses élèves aucune notion d'économie. Nos programmes sont tous encore fondés sur la conception ancienne des humanités classiques; les belles lettres, la philosophie, le grec et le latin, c'est parfait, mais cela n'aide pas à comprendre que sans les travailleurs étrangers notre pays se trouverait dans un état de sous-développement caractérisé, est grand temps que les jeunes gens qui sortent de nos écoles reçoivent quelque vernis des sciences dites économiques et sociales. C'est là une forme de culture nouvelle, indispensable pour comprendre le monde où nous vivons.» (Renato Burgy)

Nouvelle Revue de Lausanne:

«L'accusation, même non formulée, est absolument gratuite. Ceux que la terminologie allemande appelle des «hôtes travailleurs» (Gastarbeiter) ne sont nullement venus de leur propre chef chez nous. Nous les avons appelés, parce que nous avons besoin d'eux. Sans leur concours, notre prospérité économique n'existerait pas. Ils nous ont permis de fournir un service précieux. Au lieu de leur exprimer notre gratitude, nous leur portons rancune. De multiples travaux faussement considérés comme subalternes ne seraient plus assurés. Interrogez à ce propos les gens de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi que les responsables de nos hôpitaux. Il se trouvera donc toujours de la main-d'œuvre de ser les branches sur lesquelles ils sont assis. En vérité, cette initiative ne fait pas honneur à la Suisse. Nous ne vivons pas - ne pouvons pas vivre en vase clos. Nous vivons à l'heure de l'Europe, de l'intégration, de la coopération internationale. Décidément, la montre des auteurs et des signataires de l'initiative xénophobe retardée!» (René Bevy)

Journal de Genève:

«La guillotine primitive imaginée par les auteurs de l'initiative causerait la perte d'une main-d'œuvre irremplaçable. Seraient affectés les services publics, les rouages non médicaux des hôpitaux et, naturellement, parmi les branches de l'industrie, la métallurgie, le textile, l'hôtellerie et bien d'autres. Les conséquences désastreuses ne tarderaient pas à se faire sentir. Des entreprises devraient mettre la clef sous la porte, créant ainsi du chômage. D'autres, nombreuses, devraient diminuer leur production. Malgré cela, elles soutiendraient leur personnel à un rythme de travail trop intense, générateur de tensions, de conflits, de crises. Ne parlons pas de l'effet immédiat sur notre balance des paiements, avec comme grave pour notre monnaie, qu'engendrerait la paralysie d'industries comme l'industrie hôtelière, par exemple. Le niveau de vie des Suisses verrait sans doute suivre une trajectoire de plongée sournoise. (...) Cette initiative apparaît donc comme étant moralement inadmissible, humainement cruelle, psychologiquement maladroite, économiquement absurde. Une riposte rapide aurait le mérite d'écarter au plus vite cette épée de Damoclès - hypocrisisme - qui pèse sur la tête de notre économie, de lui assurer l'oxygène dont elle a besoin. Elle aurait aussi le mérite d'alléger les esprits et les cœurs.» (J.-S. Eggly)

Le Nouvelliste:

«La Suisse, terre de (mauvais) accueil: Comme tout le monde devrait le savoir, nous sommes parfaits. Et étant parfaits, nous nous piquons volontiers d'avoir fait de la Suisse une terre d'accueil. Nous ouvrons tout grand nos bras - en le proclamant bien haut - aux réfugiés politiques, aux enfants victimes de la guerre, aux riches étrangers désireux de venir dépenser leurs revenus chez nous. Quelle large hospitalité! Voire! Nous la pratiquons quand elle flatte nos penchants humanitaires ou qu'elle comploté quelque profit. Mais tout change quand il s'agit des travailleurs étrangers. (...) Cela m'incline à penser que s'il y a un problème, c'est dans nos pratiques restrictives en matière de naturalisation qu'il faut le chercher et que l'initiative xénophobe ne contribuera nullement à le résoudre. Bien au contraire.» (Max d'Arcis)

Ce qu'en dit la presse italienne:

«L'apparition au grand jour du dépôt de cette initiative, l'enjeu auquel est soumise la population étrangère en Suisse, la liberté démocratique - qu'on en viendrait à regretter lorsqu'elle favoriserait une telle démagogie - de mettre en péril toute l'économie d'un pays, tout cela étoume et révolte les Italiens. Nous ont tout regardé très prudemment pour l'instant, se réservant certainement des commentaires plus précis, et non moins acerbes, au moment où cette initiative sera soumise à la consultation populaire. Voici toutefois les premières réactions enregistrées:»

Il Giorno:

«Les Suisses devront se rendre aux urnes pour une votation d'origine raciste. L'initiative contre la main-d'œuvre étrangère lancée par le député xénophobe James Schwarzenbach a pleinement réussi puisqu'elle a recueilli 70 000 signatures alors qu'il en fallait 50 000 pour être soumise à un référendum.»

Il Corriere della Sera:

«Les xénophobes helvétiques reviennent à la charge. Une initiative fédérale contre la pénétration des étrangers lancée par le député James Schwarzenbach a reculé près de 72 000 signatures. (...) Les slogans de haine envers les étrangers n'auraient pas de prise sur la majorité de la population suisse. Les syndicats chrétiens et les fédérations des metallurgistes ont violemment critiqué cette initiative.» (Mario Barino)

L'hôtellerie vaudoise a le vent en poupe

C'est l'impression qui se dégage des assises annuelles qu'a tenues, à Yverdon, l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, sous la présidence de M. H.-F. Muller. En 1968 déjà, le nombre des nuitées s'est élevé à 3 536 536 (contre 3 492 536), malgré les facteurs négatifs que l'on connaît. Outre une partie administrative rapidement menée, l'avenir de l'hôtellerie a fait l'objet d'un sérieux examen.

Le mouvement touristique évolue en effet d'une manière quelque peu inquiétante pour l'hôtellerie, si l'on songe aux excellents résultats obtenus par les modes d'hébergement dits complémentaires. Le canton de Vaud a aussi enregistré 4 437 773 nuitées dans les instituts, chalets et appartements de vacances, chambres chez l'habitant, camps de camping-caravaning et auberges de jeunesse. Le bassin lémanique reste la première région touristique de Suisse avec 5 748 881 nuitées d'hôtels.

Formation professionnelle et politique des prix

L'effectif des hôteliers vaudois membres de l'Association s'élève à 617, compte tenu du groupement des établissements médicaux privés, des instituts, pensionnats, homes d'enfants et de l'association des établissements sans alcool.

Un accord a été conclu avec l'Union Helvétique et la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs pour une nouvelle convention collective de travail; il en résulte un accroissement des charges du patronat, mais les intérêts des membres ont été sauvegardés. La nécessité d'installer un bureau de placement SSH à Lausanne a été évoquée; les pourparlers seront poursuivis en 1969 pour mener à bien cette réalisation.

Quant à la formation professionnelle, elle figure au premier rang des préoccupations de l'association. L'hôtel-école de Montreux-Territet a formé, en 1968, 70 élèves durant 4 semaines au printemps et 6 semaines en automne. Le seul hôtel-école de Suisse romande a d'ores et déjà acquis ses lettres de noblesse auprès des milieux professionnels et des autorités qui ont reconnu son enseignement.

Une semaine romande de conseils d'organisation; elle a permis à des jeunes de diriger et d'exploiter le restaurant «La Voile d'Or», à Lausanne, sous la surveillance du directeur et d'un personnel attitré.

Une exposition intitulée «Votre avenir - les carrières de l'artisanat», organisée dans le cadre du 49e Congrès suisse, a été présentée à l'association. On y a mis en place un secteur important consacré aux professions de l'hôtellerie et de la restauration. L'Association vaudoise des hôteliers a accordé son soutien à l'Office du tourisme du canton de Vaud pour établir une liste de prix variant suivant le type de chambre, le confort et la saison, mais présentant un montant fixe et invariable dans chaque cas, répondant ainsi à la politique des forfaits à prix fixe appliquée avec toujours plus de succès par les organisateurs de séjours. Toutes les stations vaudoises consultées ont répondu favorablement à cet appel. Au cours de cette séance, les hôteliers vaudois exprimèrent l'espoir que la SSH, qui est en train de réviser son règlement des prix, tiendra compte de leur initiative.

Résolution sur le service compris

L'assemblée devait se poursuivre par le vote d'une résolution recommandant à chacun de se rallier au système du service et pourboire compris, montrant ainsi son désir de s'adapter aux exigences futures

de la clientèle. Une offre plus claire est aussi un gage de succès. M. Muller exprima le vœu que l'on en arrive prochainement au système des salaires fixes, dans toutes les professions de l'hôtellerie, auquel devrait logiquement s'ajouter une forme de participation qu'il reste à définir précisément. Les problèmes de l'information et de la signalisation touristique firent également l'objet d'une attention particulière; des cabines téléphoniques, reliées à des centres de renseignements touristiques, seront installées à divers endroits du canton. M. Monnard, secrétaire de l'association, précisa notamment que les panneaux touristiques, qui viennent d'être installés dans le canton, sont pour l'instant en infraction avec la législation fédérale qui n'offre pas encore de dispositions particulières pour le tourisme. L'avenir était, si l'on ose dire, à l'ordre du jour; exemples: la réservation électronique de chambres d'hôtels et la loi vaudoise sur le tourisme qui passera devant le Grand Conseil l'automne prochain et permettra aux hôteliers de travailler avec des moyens matériels plus intéressants. Quant à la main-d'œuvre, elle fit l'objet d'un débat passionné; les hôteliers sont solidaires des grands secteurs économiques du pays.

Au cours de cette assemblée, M. C. Pète, directeur des caisses Hoteia, fut l'objet d'une petite fête. Nous reviendrons d'ailleurs sur sa magnifique carrière.

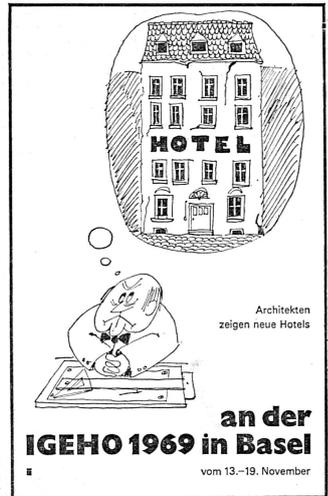
Comment on prépare l'avenir

A l'issue du banquet officiel, délicieusement servi à l'hôtel de la Prairie, en présence de nombreuses autorités, M. H.-F. Muller fut un brillant exposé sur l'hôtellerie d'aujourd'hui et de demain. Rendant hommage à la Société suisse des hôteliers, il loua notamment son courage et son dynamisme dans l'attaque des problèmes de la profession; la SSH, dit-il, ne craint ni les efforts nécessaires ni les critiques de ceux qui préfèrent rester statiques; cette politique courageuse et constructive mérite une entière approbation.

L'avenir est à notre porte, avec son tourisme concentré et organisé, les problèmes de prospection, l'évolution des transports et en particulier de l'aviation, les possibilités d'équipement toujours plus modernes, etc. Il doit en résulter l'offre de packages avec des circuits déterminés, le remplacement des services par des installations techniques automatisées, la création d'un réseau européen électronique pour la réservation des chambres d'hôtels, la recherche de nouvelles attractions sortant des chemins battus. Il faut aussi attirer la jeunesse du monde entier dans notre pays en offrant des solutions plus séduisantes.

«Ces quelques titres», conclut M. Muller, «représentent un programme gigantesque pour toute une génération - celle d'aujourd'hui - et pour la réalisation duquel nous nous sommes mis au travail sans plus attendre. Cette tâche est entourée d'une certaine discrétion - c'est pour des raisons faciles à comprendre - mais c'est le devoir de chacun de soutenir cet effort par son esprit de solidarité, sa confiance et, en cas de besoin, aussi par son appui matériel.»

Europa um 19, jener aus den nichteuropäischen Einzugsgebieten um 25%. An der Spitze der fremden Besucher standen erneut die Deutschen, die im Berichtsmonat mehr als zwei Fünftel der Frequenz aus dem Ausland auf sich vereinigten. Weit zurück folgten die Franzosen, die Nordamerikaner, Engländer, Italiener, Belgier und Holländer. Die im Berichtsmonat festgestellte Ausweitung des Fremdenverkehrs kam sozusagen allen Regionen zugute. In den Wintersportgebieten nahmen die Übernachtungen im Mittel um 12, in den Frühjahrs-saisongebieten um 9% zu. Ueberdurchschnittliche Wachstumsraten verzeichneten die Waadtländer Alpen (+ 36%), das Bündnerland, die Zentralschweiz und das nordöstliche Mittelland (+ je 13%). Sehr günstig verlief die Entwicklung in den grossen Städten. Bei einem Mittel von 13% betrug der Zuwachs an Übernachtungen in Basel 26, in Bern 17, in Genf 13, in Lausanne 11 und in Zürich 9%.



Das Zürcher Wochenendloch

Der eben erschienene «Jahresbericht des Statistischen Amtes der Stadt Zürich» ermöglicht erstmalig eine objektive Analyse der Zürcher Tages- und Wochenendfrequenzen. Die dortigen Beherbergungsbetriebe beklagen sich seit Jahren über eine unübersichtliche Ausnutzung ihrer Kapazität im Wochenende. Die angeführten Zahlen bestätigen die Unterschiede in der Fremdenfrequenz an einzelnen Wochentagen und lassen ganz deutlich neben dem längerfristigen, jahreszeitlichen Rhythmus auch einen kurzfristigen wöchentlichen Rhythmus erkennen. Die frequenzstärksten Tage waren 1967 in Zürich Dienstag und Mittwoch, auf die im Jahresdurchschnitt je 15 Prozent aller Übernachtungen entfielen. Die schwächste Frequenz ergab sich am Sonntag, an dem im Jahresmittel nur 13,3 Prozent des Wochentotal der Übernachtungen registriert wurden. Dementsprechend war auch die Bettenbesetzung 1967 mit rund 75 Prozent am Mittwoch am höchsten und mit rund 66 Prozent am Sonntag am niedrigsten.

In den Grossstädten wie Zürich, für deren Fremdenverkehr der «Geschäftstourismus» von besonderer Bedeutung ist, wirkt sich der wöchentliche Frequenzrhythmus besonders im «Wochenendloch», nämlich in einem deutlichen Rückgang des Besuchs am Wochenende. Sein Ausmass ist daraus ersichtlich, dass die durchschnittliche Tageszahl der Übernachtungen im Zeitraum Freitag-Sonntag nur 91,2 Prozent jener der Periode Montag-Donnerstag ausmacht. Die Angaben für einzelne Hotelkategorien weisen gewisse Unterschiede in der Höhe des einzelnen Kennziffern, aber praktisch die gleiche Tendenz aus.

Abwasserreinigungsanlage für Arosa

Die Gemeinde Arosa hat mit 503 Ja-Stimmen gegen 52 Nein-Stimmen dem Antrag des Gemeinderates zuzustimmen für 7,45 Millionen Franken eine zentrale Abwasserreinigungsanlage zu erstellen. Es handelt sich um ein sogenanntes Belebtschlammverfahren, das im Vollausbau auf einen Anschlussvermögen von 30 000 Einwohnern projektiert ist. Die jährlichen Betriebskosten (Stromverbrauch, Unterhaltskosten und Personalaufwand, jedoch ohne Kosten für Schlammabtransport und Abtransport) belaufen sich auf 55 000 Franken. Um die Abwasserreinigungsanlage selbsttragend finanzieren zu können, ist vorgesehen, einen einmaligen Beitrag von den Liegenschaftseigentümern, eine Anschlussgebühr und eine Benützunggebühr zu erheben.

Gästesteigerung in Graubünden

Die diesjährigen Frühjahrsfrequenzen der Hotel- und Kurbetriebe in Graubünden haben im März gegenüber dem Vorjahresmonat eine starke Steigerung zu verzeichnen. So stieg die Gästezahl von 96 000 auf 111 000 und ihrer Übernachtungen von 716 000 auf 800 000. Die Verteilung der Zunahmen auf die einzelnen Orte zeigt, dass auch die von der Bernhardsroute entfernte Gegenden profitierten. Ausser den von der Statistik besonders erfassten Gemeinden haben allein die übrigen über 4400 zusätzliche Übernachtungen erhalten. ESA

Schnelleres Reisen und Städtetourismus

SBB-Leistungsverbesserung

Seit dem 1. Juni ist der Fahrplan der SBB 1970/71 in Kraft. Daraus geht hervor, dass eine Tagesmehreistung von 6800 km erreicht wird. Davon entfallen 3692 km auf TEE-Relationen, was einer Zunahme um 18% entspricht. Ab Herbst dieses Jahres (28. September) wird sich ausserdem noch die Leistung dank einer Trans-Europa-Expressverbindung Zürich-München erhöhen. Eine weitere Neuerung stellt das Betriebsprogramm SBB dar, die Zugbildung zu spezialisieren. Danach soll sich zum Beispiel auf der Strecke Genf-Zürich die 1. Klasse stets in der vorderen, die 2. Klasse in der hinteren Zughälfte befinden. Als Trennung zwischen den beiden Klassen soll sich in der Mitte der Speisewagen befinden. Mit der Zeit wird sich das Publikum an diese Zugbildung gewöhnen, die ihm ein rascheres Ein- und Aussteigen ermöglicht und somit auch die Aufenthaltszeiten verkürzt.

Auswirkungen auf die Stadthotels

Der beschleunigte und ausgebauten Zugverkehr ist

eine begrüssungswerte Angelegenheit. Der Geschäftstourismus innerhalb der Landesgrenzen wird sein Heim schneller erreichen können - dem Stadthotel aber gehen auf den ersten Blick Übernachtungen verloren. Auf den ersten Blick nur, denn ein schnelleres Reisen wird sicher eine intensivere Reisefähigkeit nach sich ziehen, da die Entfernungen in kürzerer Zeit zurückgelegt werden können. Dank der zunehmenden Komplexität der wirtschaftlichen Lebensverhältnisse, die eine Besprechung an Ort und Stelle zwischen dem interessierten Reisenden und ihren Partnern immer wichtiger. Ein Hotelangebot, das diesen Bedürfnissen entspricht, zum Beispiel durch kleine und grosse Konferenzräume, wird sicherlich auch in Zukunft von der intensiveren Reisefähigkeit profitieren. Ein komfortables und schnelles Reisen wird auch Gäste aus entfernteren Gegenden mobilisieren und somit dem möglichen Inlands-Gästaufsatz sicherlich kompensieren. Bu.

Der schweizerische Fremdenverkehr im März

11prozentige Zunahme der Logiernächte

Die in den Vormonaten beobachtete Aufwärtsbewegung des Fremdenverkehrs hat sich im Berichtsmonat verstärkt. Verglichen mit dem März 1968 wuchs die Zahl der Übernachtungen in den Hotelbetrieben um eine Viertelmillion oder 11% auf annähernd 2,5 Millionen. Die Ausnutzung des um 3%

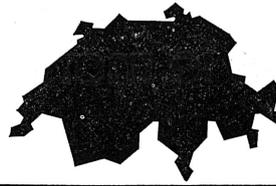
gestiegenen Bettenangebotes verbesserte sich im Landesmittel von 38 auf 41%. Die Expansion, die im Januar und Februar auf einer regen Nachfrage aus dem Inland beruhte, ist im Berichtsmonat, ausschliesslich den ausländischen Besuchern zu verdanken. Während die Beherbergungsziffer der einheimischen Gäste mit 899 000 nicht ganz das letztjährige Niveau erreichte (-0,5%), erhöhte sich die Frequenz der Ausländer um 254 000 oder 20% auf 1,53 Millionen. Zum Teil dürfte diese günstige Entwicklung mit dem früh im April liegenden Osterdatum bzw. mit dem Umstand zusammenhängen, dass die Osterferien in den meisten Ländern schon am 28. März, das heisst am Freitag dem Palmsonntag begannen. Ein richtiges Bild vom Frequenzverlauf im Frühjahrsmonat kann man sich deshalb erst machen können, wenn die April-ergebnisse vorliegen.

Mit Ausnahme der Italiener (-12%) trugen alle ausländischen Gästegruppen zur jüngsten Belegung bei, auch die im Januar und Februar fühlbar zur rückgegangenen Franzosen und Engländer. Ins Gewicht fiel namentlich der Zuwachs an Übernachtungen deutscher (+ 21%), belgischer (+ 59%), britischer (+ 24%), nordamerikanischer (+ 22%), französischer (+ 9%) und holländischer Touristen (+ 27%). Im Mittel verstärkte sich der Zustrom aus

Vereinheitlichung des Bedienungsgeldes

Im Bündner Grossrat ist ein parlamentarischer Vorstoss für die Vereinheitlichung des Bedienungsgeldes unternommen worden. Er geht davon aus, dass das bündnerische Gastgewerbe nicht in der Lage ist, seine Mitglieder zu einer einheitlichen Haltung in dieser Frage zu verpflichten. Eine Vereinheitlichung muss aber im Interesse der einheimischen und ausländischen Gäste angestrebt werden. Die Regierung ist daher nach ihrer Bereitschaft angefragt worden, in Verbindung mit dem kantonalen Verkehrsverein und dem kantonalen Hotelverein eine einheitliche Lösung herbeizuführen. ESA

Schweiz Suisse



Gast-Freundliches

Personalabwerbung im Hotel

Gäste können dem Gastgewerbe gefährlich sein. Da steigt ein Bankdirektor immer wieder im gleichen Hause ab und merkt bald einmal, dass dieser einen lüchlichen Empfangschef hat. Er bemerkt das im Gegensatz zur neuen Direktion des Hauses. Dieses scheint nicht zu wissen, wen sie da in ihrem Dienst hat. Der Empfangschef macht seit 15 Jahren nicht nur seine Sache. Er macht sie auch gut. Darum hat die frühere Leitung ihn «gepflegt», genauso, wie man seine Kunden pflegen muss. Diese Persönlichkeit gegenüber bedürfte es zwar keines besonderen Aufwands. Einzig nötig war ein bisschen Fingerspitzengefühl. Denn der Mann neigt ein wenig zu innerer Unsicherheit. Seinem Wesen nach ist er besonnen und bedächtig, aber auf jeden Fall immer darauf bedacht, auf seinem Posten sein Bestes zu leisten. Nur braucht er vielleicht etwas ausgeprägter als viele andere ein aufmunterndes, anerkennendes Wort. Wenn seine Leistung gesehen und gelobt wird, kann er für dieses Lob und für den Betrieb durchs Feuer gehen. Der alten Leitung war das klar.

Der neue Chef dagegen ist ein ausgesprochen dynamischer. Beruflicher Dynamismus ist in jeder Branche und vor allem für Führungspositionen unabdingbar. Jener Bankmann besitzt ihn selbst in hohem Masse. Ohne ihn wäre auch er nicht Direktor geworden. Aber er hat dem Hoteldirektor eines voraus: Obwohl er in seinem Materie ständig rechnet, muss, ist er als Menschenführer nie ein kalter Rechner. Seine Untergebenen dürfen ihren Arbeitsrhythmus beibehalten. Hauptsache, sie fügen sich in den Gesamtlauf des Unternehmens gut ein. Der Bankdirektor weiss, dass mancher schneller und konnte viel höher wachsen könnte, wenn ihn nicht die ständige Kritik des Vorgesetzten stützen würde. Sie hemmt das Wachstum, während Ermunterung es fördert.

Der Empfangschef ist fast entschlossen, die empfangene Offerte anzunehmen und vom Hotel in die Bank zu wechseln. Was ihn noch zurückhält, ist das Herzweh. Ich darf es so sentimental ausdrücken. Der Mann war seinerzeit aus Berufung ins Hotelgewerbe gegangen. Deshalb liebt er seinen Beruf noch jetzt von ganzem Herzen; und es tut ihm weh, dass nun alles anders werden soll. Muss es?

Ich selbst bin oftmals Gast in jenem Haus und dem Bankdirektor seiner Personalabwerbung wegen gram. Denn da ich die Hotellerie liebe, liebe ich es nicht, dass man ihr gute Kräfte abziehen sucht. Aber was ich noch viel weniger schätze, sind Hoteldirektoren, die durch ihr Verhalten «mit Erfolg» dazu beitragen. Deshalb meine ich, Gastfreundliches zu tun, indem ich diesen scheinbar «kleinen Fall» erzähle, der allerdings nicht klein ist, weil es um einen Menschen geht. So oder so aber sollte es ein Ausnahmefall bleiben. Xenos.

Tourismus und Folklorismus

Gastvorlesung von Prof. Dr. H. Bausinger (Tübingen) an der Berner Hochschule

Die Zahl der Ferienreisenden aus den Grossstädten nimmt ständig zu. Sie verlangen ein Urlaubsziel fern von der Zivilisation, fern vom organisierten Alltag, möglichst «inmitten der Natur». Wer Ferien macht, will aber auch nicht in eine menschenleere Gegend, er braucht die Einheimischen. Er sucht in ihnen den «wüchsigen, gesunden» Menschen. Er zwingt die Einheimischen in eine Rolle, und diese nehmen sie an. Dadurch geraten sie in einen Konflikt. Gegenüber den Fremden spielen sie ein Relikt aus vergangener Zeit, daheim führen sie aber ihr eigenes, modernes Leben. Die Entwicklung, wie sie im nachfolgenden Beispiel gezeigt wird, mag auch für manches unserer Bergdörfer gelten. Ein Malensäss, ursprünglich eine Saisonsiedlung, wird nach und nach von Wandernern und Alpinisten besucht. Es entstehen kleine Herbergen für die Passübergänger. Bald aber wird der Ort «entdeckt». Den Einheimischen wird der Besitz abgekauft, es beginnt ein hektischer Ausbau: Hotels, Gasthöfe, Schwimmbad, Skilifts usw. entstehen. Gleichzeitig mit dem Ausbau des Dorfes «teilt sich auch die Bevölkerung. Die ersten Touristen fordern nichts. Nach dem hektischen Ausbau der touristischen Einrichtungen werden aber die alten Formen im Dorf immer mehr abgebaut. Der innere Zustand der Einheimischen ändert sich, sie werden unsicher.

Das Dorf ist zum Touristenzentrum geworden; es ist für die Einheimischen kein «Dorf» mehr. Sie werden unzufrieden und unsicher. Der Fremde will aber den alten Stil bewundern; er will in einem «Dorf» Ferien machen. Man kommt ihm entgegen, indem man die konservative Einstellung zu erhalten sucht. Es gibt dabei immer seriöse und weniger seriöse Bestrebungen. So wird ein Viehstall zum Beispiel in eine Tanzdiele und in eine Bar umgebaut. Die weniger seriösen Bestrebungen sind jedoch manchmal angemessener, denn es kommt zu keiner falschen Ueberhöhung und von ihnen wird keine Echtheit verlangt.

Der Folklorismus hat sich zu einem Fremdenverkehrs-Folklorismus entwickelt, der nicht mehr echt ist. Ganze Dörfer verschreiben sich einer theatralischen Lebensweise, so dass es oft zu gemeinsamen Dauerkostümierungen kommt. Nicht unwesentlich ist dabei der wirtschaftliche Hintergrund. Der Tourismus hat viele Gegenden wirtschaftlich erhalten können. Viele Orte können sich nicht gegen ihn abschliessen. Sie müssen dem Urlauber auch den Folklorismus bieten. Dabei sollten die Einheimischen jedoch ihre eigene Aktivität bewahren und sich keinen unseriösen Folklorismus von Managern aufzwingen lassen. («Der Bund»)

se maintenant ses installations de La Praille. Le déménagement a été marqué par un cortège peu banal soit une file de 25 camions, dont un certain nombre attelés de remorques, qui ont traversé une partie de la ville pour se rendre du quartier de Saint-Jean à La Praille.

Pour conserver un immeuble construit par Le Corbusier

Genève est la seule ville de notre pays où Le Corbusier, cet architecte célèbre, d'origine helvétique, ait construit un immeuble localit de grande dimension. Il s'agit de la maison dite de verre, qu'il édificia en 1932, à la rue Saint-Laurent, dans le quartier de la Terrassière. Or, cet immeuble, dont l'état laisse un peu à désirer, est propriété d'une société, qui désire le démolir, pour reconstruire autre-chose à la place. Les milieux d'architectes se sont émus et la société propriétaire est disposée à céder l'immeuble en question pour le prix d'un million et demi de francs. Les architectes genevois ont ouvert une souscription, sur le plan national. Ce sauvetage constitue une opération fort importante. Mais on estime qu'il vaut la peine de conserver ce que l'on appelle déjà un monument historique, devant lequel passent du reste, depuis de nombreuses années déjà, les touristes accomplissant le tour de ville en autocar. V.

Nouvelles vaudoises

Question de termes: nuitées complémentaires ou «extra-hôtelières»?

Le rapport de l'Office du tourisme du canton de Vaud, qui va tenir à Bex ce prochain vendredi son assemblée générale, fait état à juste titre de l'importance prise dans le canton par l'hébergement complémentaire. «est-à-dire celui qui n'entre pas en ligne de compte dans les statistiques hôtelières. En 1968 en effet, on a dénombré en gros 3 580 000 nuitées dans les hôtels et établissements de cure et de repos tandis que les nuitées «hors statistique fédérale», mais recensées par la perception des taxes de séjour, se montaient à 4,5 millions. Ce qui n'est plus tout à fait un «complément». L'avis du comité directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, exprimé dans sa dernière séance, est que le terme de nuitées «extra-hôtelières» serait plus indiqué à l'avenir.

On peut se montrer surpris de l'importance de ces nuitées extra-hôtelières. En fait, elles se répartissent de la manière suivante: 1 336 000 nuitées dans les instituts, pensionnats et homes d'enfants, 1 410 000 nuitées dans les chalets, villas et appartements loués, 884 000 nuitées dans les chambres louées à des touristes et étudiants chez des particuliers, 763 511 nuitées dénombrées sur les places de camping et 56 369 nuitées dans les auberges de jeunesse.

Au total, on approche du cap de 8 millions de nuitées touristiques dans le canton de Vaud, ce qui démontre avec éloquence la place du tourisme dans l'économie cantonale.

Fortes augmentations des nuitées à Ste-Croix-Les Rasses

En tenant son assemblée générale à Yverdon, l'Association cantonale vaudoise des hôteliers a incidemment rendu hommage au renouveau touristique du Nord vaudois. Longtemps délaissée, cette région est en passe de devenir un lieu de rencontre et de séjour recherché tant par les touristes suisses que par les étrangers. C'est là le résultat d'un effort considérable d'équipement hôtelier et sportif qui n'en est cependant qu'à ses débuts.

A Ste-Croix-Les Rasses, où le Grand Hôtel a construit une remarquable piscine couverte, toute l'hôtellerie de la région a bénéficié en 1968 d'une meilleure fréquentation. L'augmentation des nuitées se chiffre par plus de 20%. Les moyens de remontées mécaniques en saison d'hiver, dont la capacité a été fortement renforcée, ont connu également un très beau succès. Certains dimanches plus de 10 000 personnes les ont utilisées, ce qui constitue un record plus qu'encourageant.

Très actif, l'Office du tourisme de Ste-Croix-Les Rasses a prévu de poser des panneaux à l'entrée de la localité, sur la route venant de France et de l'été de travers, signifiant aux automobilistes de passage les possibilités touristiques de la région; un concours de photographies susceptible de fournir de la documentation pour les nouveaux prospectus sera organisé.

Signaux enfin que c'est au Grand Hôtel des Rasses que l'équipe du Lausanne Sports s'est «mise au vert» durant la semaine qui précéda son match capital contre le F.C. Bâle. Si le résultat ne fut pas aussi concluant que l'espéraient les supporters lausannois, le séjour fut en revanche très apprécié.

Remue-ménage hôtelier à Gilon

Au cours de la récente assemblée générale de l'Association des intérêts de Gilon, divers changements dans l'hôtellerie de la station ont été signalés. C'est ainsi que M. Wilhelm, directeur de l'Hôtel Victoria appelé à la direction de l'Hôtel Suisse à Montreux, a été remplacé par M. Mittelmeier, que l'on a déploré le décès de M. Hofmann, propriétaire de l'Hôtel des Alpes, tandis que M. et Mme Tony Muller quittent l'Hôtel de Gilon. La nouvelle locataire de cet établissement est Mme Martha Krusi. L'assemblée a constaté avec plaisir l'effort réel de modernisation et d'équipement de ce magnifique promontoire dominant le Léman. Jd.

Championnat suisse de jass

Dans le cadre de l'OLMA, un grand Championnat suisse de jass se déroulera, dans de nombreux endroits du pays, les 22 et 23 août 1969; le finala, qui fera l'objet d'une retransmission télévisée en direct, aura lieu le 11 octobre dans l'enceinte de l'exposition à Saint-Gall. Les intéressés peuvent s'inscrire dans l'un des 20 000 restaurants suisses. Trois automobiles figurent notamment dans le pavillon des prix. Voilà un sport national qui se porte bien!

Station en création



«Moléson-Village – Village en création», tel est le texte du panneau indicateur qui accueille le visiteur qui, par la route, atteint la station gruérienne des Préalpes. Moléson 59, c'était une vague idée d'atteindre le Moléson avec un moyen de remontée mécanique pour y contempler l'un des plus remarquables panoramas de Suisse romande. Moléson 63, c'est déjà la passionnante histoire d'une station touristique avec ses nombreux tableaux: une route alpestre de 4 km de long, un parc pour 1000 voitures, 3 téléphériques, 3 télésièges, 20 km de pistes, 30 km de sentiers pédestres, 4 restaurants et surtout l'infrastructure d'un village de 3000 lits en construction. Au cours d'une conférence de presse, qui a réuni de très nombreux représentants de tous nos moyens d'informations, les animateurs de Moléson-Village ont présenté leur œuvre: route principale asphaltée avec trottoir, réseaux de canalisation pour eaux de surface et eaux usées, station d'épuration, amenée d'eau (réservoir de 500 000 l), hygiène, conduites électriques souterraines, téléphone. C'est la première fois en Suisse que l'on construit une station dans une région vierge, dès la base; l'implantation planifiée d'un tel complexe touristique nécessite – avec toutes les difficultés matérielles et techniques que cela pose – la construction prioritaire, et dans un esprit prospectif difficile à définir clairement, d'une infrastructure complète.

L'hébergement proprement dit est en cours de réalisation; les premiers maisons – présentées à la presse suisse – sont terminées. Il s'agit de deux maisons de 2 appartements, d'une maison en terrasses de 7 appartements, de trois maisons d'un appartement et d'une grande maison d'appartements comprenant 18 logements. Elles se distinguent par leur style moderne d'architecture de montagne, faisant largement appel, malgré des formes résolument à la mesure de notre civilisation hardie, au matériaux du pays: pierre et bois. Bien que groupées, ces maisons de vacances respectent l'intimité de la famille; elles offrent d'excellentes solutions de confort, d'ambiance et de détente, au cœur d'un paysage reposant et étendu, en été comme en hiver.

Le centre commercial, les hôtels, le club-hôtel des familles, toutes les maisons de vacances et les terrains de jeux et de sports font l'objet de zones bien délimitées prévues au plan d'extension. L'esprit, à courte et longue échéance, est bien programmé; prochainement déjà, s'implanteront d'autres maisons familiales de vacances, des ensembles d'appartements, un hôtel garni, les premières boutiques indispensables à tout centre de vacances

et de sports), des terrains de jeux et de sport (été/hiver) et un grand hôtel d'un genre très particulier, puisqu'il s'adressera avant tout aux familles avec enfants, répondant ainsi aux désirs multiples d'une clientèle potentielle très puissante. L'avenir, on le voit, est assuré. Moléson-Village prépare précisément le tourisme de l'avenir, en s'inspirant au mieux des données du tourisme moderne et en offrant, comme principe de base, ce qu'exige – mieux, ce qu'exigera – la clientèle de 1980, pour ne point dire celle du XXIe siècle. C'est de la bonne politique conçue dans un esprit clairvoyant qui devrait animer toutes les entreprises de services, à commencer par l'hôtellerie. J. S.

Courrier de Genève

L'Union suisse des professionnels de la route a siégé à Genève

L'Union suisse des professionnels de la route, qui a été fondée en 1913 et a pour but le développement, tant au point de vue technique qu'économique, de la construction des routes en notre pays, a tenu ses assises annuelles à Genève, sous la présidence de M. J.-E. Dubochet, ingénieur en chef, de Cesars pour. Près de 600 personnes, dont un certain nombre d'invités venus de l'étranger, ont pris part à cette assemblée générale, qui s'est tenue dans la nouvelle salle des congrès, aménagée dans l'une des ailes du Palais des Expositions. Un grand banquet, servi au Restaurant du Palais des Expositions, des visites dans le canton, des excursions en Savoie, et une promenade sur le lac, avec lunch, à bord d'un bateau spécial de la CGN, ont composé les agréments de ces importantes assises. La prochaine assemblée générale aura lieu à Lucerne, au printemps 1970.

La brasserie Feldschlösschen a déménagé

Depuis 42 ans, les dépôts, très vastes, de la Brasserie Feldschlösschen pour le canton de Genève étaient installés dans le quartier de Saint-Jean, où ils dominaient la rive droite du Rhône. Mais, tout ce quartier est en plein renouveau et les vieilles immeubles, que l'on y trouve encore, vont être démolis, au cours des années à venir, pour être reconstruits dans un style nouveau. C'est pourquoi la Brasserie Feldschlösschen a dû s'en aller. Elle vient de s'installer, dans un local, au loin de la gare aux marchandises du même nom, ce qui lui assure désormais un raccordement ferroviaire direct. Un équipement ultra-moderne compo-

Schweiz – Suisse – Svizzera

Wir machen die Leser der «Hotel-Revue» darauf aufmerksam, dass ab Anfang Juni in dieser Sendung, die jeweils freitags von 11.05 Uhr bis 12.25 Uhr ausgestrahlt wird, Fragen von Hörern fachmännisch beantwortet werden. Das Radio der deutschen und rätoromanischen Schweiz animiert mit dieser Sendung Touristen in der Schweiz, sich über hässliche und traurige Erfahrungen als Hotelgast oder Bahnpassagier zu äussern. Da die Auswertung von Reklamations bekanntlich das einfachste Marktforschungsverfahren ist, empfiehlt es sich, diese Sendung anzuhören. (Den einjährigen Geburtstag dieser Sendung, die von K. F. Schneider geleitet wird, werden wir in einer der nächsten Ausgaben der Hotel-Revue zum Anlass für eine Bildreportage nehmen).

Reisezugfahrplan 1969/1971

Es wurden folgende Hauptziele für die Periode 1969/1971 festgelegt: 1. Erhöhung der Reisegeschwindigkeit, 2. Erhöhung der Zugskadenz, vor allem im Schnellzugverkehr, 3. Suche nach der bestmöglichen zeitlichen Lage der Züge und der Anschlüsse, 4. Vereinheitlichung der Zugbildung. Diese Ziele konnten so ziemlich erreicht werden; im internationalen Verkehr vor allem durch die Einführung neuer TEE- und Intercity-Züge. Im internen Verkehr konnte die Reisegeschwindigkeit der Schnellzüge auf den meisten Hauptlinien wesentlich verbessert werden. Sie nähert sich auf der Strecke Genf-Bern-Zürich 85 km/h, Genf-Brig 80 km/h, während Basel-Bern, Lausanne-Biel-Zürich, Zürich-St. Gallen und Genf-Basel die 75-km/h-Grenze überschritten haben. Der schnellste Zug ist der TEE 16 Genf-Brig, gefolgt vom TEE 10 Basel-Bern, die beide eine Reisegeschwindigkeit von über 90 km/h erreichen.

Das wesentliche Merkmal des neuen Fahrplans ist die Erhöhung der Zugleistungen ohne Mehraufwand an Zugstunden. Auch bei den Speisewagen werden die täglichen Leistungen um rund 200 km (oder 4 Prozent) erhöht, bei gleichem Antriebsleistungswagen und praktisch ohne mehr Fahrstunden. So konnte mit der Beschleunigung der Züge und mit besseren Umläufen eine beachtliche Rationalisierung auch im Speisewagenendienst erzielt werden. Cht.

Musiksommer im Touristkdreieck

Drei Touristikzentren haben sich über Kantons- und Landesgrenzen zusammengeschlossen, um diesen Sommer ein musikalisches Festival durchzuführen. Die Konzerte finden in Chur am 6. und 26. Juni, in Bad Ragaz am 23. Juni und 14. Juli sowie in Vaduz am 3. Juli statt. Als Ausführende sind drei in Herzberg bei Zürich niedergelassene ungarische Meisterpianisten Andor Foldes und als Violonist Hans-Peter Schneeburger gewonnen worden. Das Programm umfasst Werke von Bartok, Beethoven, Chopin, Mozart und Schubert. Man hofft, mit diesen Veranstaltungen eine kulturelle Tradition in der genannenen touristischen Region zu begründen. E.S.A.

Ausland Dans le monde



Touristische Situation in England

Aus dem Bericht der SVZ-Agentur London

Der Tourismus hofft auf sonnigere Tage

Zusagen als goldene Regel spricht man in touristischen Kreisen der Insel nie von schlechten Jahren - 1968 hatte höchstens eine für gewisse Leute hinter den Erwartungen geliebene Zuwachsrage; aber die Zukunft sieht schon wieder rosiger aus. Die führenden Tour-Operatoren melden einen überraschend hohen Buchungsstand für «all inclusive» Sommerferien. So hat Clarkson bereits Dreiviertel der Kapazität ausverkauft, Global hat schon alle Spanienangebote unter Dach, und Cooks verkauft 60% mehr «package tours». Verursacht durch das frühere Erscheinen der diesjährigen Programme, scheint sich die Hauptbuchungszeit bereits auf den Dezember und Januar vorverschoben zu haben. Anfangs Februar wurde mancherorts schon ein Abfliegen des Buchungseinganges festgestellt. Die Schweiz wurde von 60 Operatoren mit über 100 Orten berücksichtigt, wobei die «Two Centre Holidays» (je eine Woche an zwei verschiedenen Seen oder eine Woche See und eine Woche Berge) eine besondere Anziehungskraft ausübten. Generell sind Ferien am See mehr gefragt als in der Bergwelt.

Ferien nach Mass

Durch ungewöhnliche Geschäftsmethoden hat die Exchange-Travel-Reisegruppe kürzlich von sich reden gemacht. Um Leuten, die die Woche über arbeiten, die Möglichkeit zu verschaffen, sich ihre Ferien in Ruhe zu arrangieren, hat die Gruppe während der Hauptbuchungszeit versuchsweise ihre Reisebüros in Liverpool, Manchester und Leeds am Sonntag offen gehalten und damit im Gewerbe heftige Kontroversen ausgelöst. Travel-Exchange hat sich auch die elektronische Datenverarbeitung für die Wahl der Ferienzele zunutze gemacht. Die Fir-

ma verdankt dieser Neuerung eine 25prozentige Umsatzsteigerung. Aus den Tour-Programmen der britischen Operatoren stellte die Agentur ein Verzeichnis sämtlicher «All-inclusive Summer Holidays in Switzerland 1969» zusammen, wobei die Ferientorte in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt sind. Für jede Reiseart und Feriendauer wurden die «Preise ab...» angegeben. - Drei Photographen der Zeitschrift «Photography» (Auflage 55 000) hielten sich anlässlich der Fasnacht 1968 in Basel auf und brachten als «Ernte» über 2000 Farbaufnahmen und Schwarzweissbilder nach Hause. Eine Auswahl dieser Aufnahmen wurde für einen zehnteiligen Artikel im Januarheft verwendet. Da die Qualität der Bilder so gut war, erklärte sich die Firma Kodak bereit, gratis Vergrößerungen zu Ausstellungszwecken herzustellen. In Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein Basel konnte die Agentur diese Bilder mit einigen Fasnachts-Requisiten in den Swiss-Centre-Restaurants zeigen. Am 27. Januar gab der Verkehrsverein für 200 Gäste aus dem Reisebürogewerbe und der Presse einen «Fasnachts-Zvierli», an dem auch Lord Arran erschien und ein beliebtes Subjekt für die anwesenden Basler Waggis war. - BBC strahlte eine 50minütige Farbfernsehsendung «Avalanches» aus, welche ausführlich über die mannigfache Tätigkeit des Eidgenössischen Institutes für Schnee- und Lawinenforschung, des Parsennidienstes und der Schweizerischen Rettungsflugwacht berichtete. «Observer» veröffentlichte einen dreiseitigen Beitrag von Gerda L. Cohen über «Switzerland is a state of mind», und der «Economist» brachte eine 32seitige illustrierte Beilage über die Schweiz. - An der internationalen Reiseausstellung in Dublin beteiligte sich die Agentur zusammen mit der Swissair an einem Auskunftsstand.

Que se passe-t-il en Afrique du Sud ?

Le tourisme étranger, en Afrique du Sud, en tant que source de devises, occupe la troisième place (après l'or et la laine) dans les recettes de l'Etat. Par contre, les dépenses des touristes sud-africains à l'extérieur de leurs frontières sont de loin plus importantes: il en résulte un déficit dont l'évolution est variable suivant les années. En dépit de cette situation, le Gouvernement, si l'on en croit les experts touristiques, ne semble guère enclin à modifier cet état de chose; pourtant les attractions sud-africaines ne manquent pas. Les économistes, par contre, sont très inquiets, car ils ont prévu qu'en 1990 l'Etat souffrira d'un manque de devises, l'exportation d'or et de diamants risquant de subir les effets d'une éventuelle baisse de valeur. Ces prévisions à long terme n'empêchent pas les statisticiens d'analyser le mouvement touristique.

64 pour cent de touristes africains

En 1968, le total des arrivées s'est élevé à 310 000; les touristes n'y ont dépensé que 0,6 pour cent du revenu national (pour les pays 7,9 pour cent en Autriche, 4,7 pour cent en Suisse, 1,2 pour cent en France), en ce qui concerne les touristes étrangers seulement.

A la demande exprimée des économistes et experts touristiques, le Gouvernement de l'Afrique du Sud s'est décidé à accorder plus de compétence à son département touristique qui vient d'organiser un congrès national pour débattre de ce sujet. Il en résulte que la «South African Tourist Corporation» s'est mise sérieusement à l'oeuvre dans le but de promouvoir l'intérêt du public international aux vacances en Afrique du Sud. En 1968, le Parlement ne lui avait concédé qu'un million de livres; les premiers résultats concrets ont, malgré tout, déjà apparu.

On a enregistré en 1968 un certain «tourisme d'affaires» qui représente 14 pour cent du total, tandis que le «tourisme d'étude» (6 pour cent) se développe. On estime également que la moitié des touristes qui ont choisi l'Afrique du Sud pour des vacances ont rendu visite à des amis ou à leurs familles!

Les touristes en provenance des pays africains représentent le 64 pour cent du nombre total d'étrangers (de Rhodésie en particulier); les Européens, 26 pour cent.

3 saisons

On compte trois saisons touristiques en Afrique du Sud: décembre-janvier, avril et juillet-août. La plupart des touristes passent leurs vacances durant ces périodes, utilisant les services de plus de 2200 hôtels, motels et pensions. Les services touristiques - excursions, voyages, etc. - sont entre les mains de quelque 200 bureaux et sociétés diverses; à ce nombre s'ajoutent une centaine d'agences spécialisées dans les services maritimes, aériens et routiers. Enfin, il y a plus de 75 agences de publicité touristique. E. A.

Chypre imagine son tourisme en l'an 2000

Selon le deuxième plan quinquennal de développement, l'île de Chypre envisage une sensible augmentation de ses visiteurs. Les responsables du tourisme cypriole estiment même que plus d'un million de touristes se rendront sur l'île en l'an 2000. Pour l'instant, on est encore fort loin de ce chiffre, puisqu'en 1968 on enregistra 88 000 visiteurs qui séjournèrent en moyenne dix jours, tandis que 102 000 étrangers, arrivés à bord de navires de croisière, ne débarquèrent que pour quelques heures, une journée au maximum. Les Britanniques forment évidemment la plus grande partie de la clientèle, suivis des Américains, des Allemands de l'Ouest et des Scandinaves.

Quant aux recettes touristiques, on les estime à quelque 55 millions de francs suisses, soit environ le cinquième des recettes totales de la République de Chypre, ce qui illustre clairement l'importance de l'industrie touristique pour l'économie de cette île orientale de la Méditerranée. A Nicosie, la capi-

tale, on ne laisse pas passer une telle occasion et tous les atouts sont utilisés. Le deuxième plan quinquennal prévoit en effet des investissements dans le secteur touristique de l'ordre de 5,5 millions de livres cyprioles. On espère qu'en 1971, les équipements seront capables de loger 161 000 touristes étrangers et accueillir 132 000 excursionnistes. Grâce à la politique libérale du Gouvernement de Nicosie, l'industrie hôtelière est très encouragée: 21 nouveaux établissements en 1968, y compris le Cyprus Hilton. En outre, 46 hôtels existants ont été soit agrandis, soit modernisés; la réceptivité totale atteint 7350 lits. E. A.

Candidatures canadiennes pour les JO

Les villes de Montréal et Vancouver ont déposé leurs candidatures aux Jeux olympiques de 1976; la remise officielle s'est déroulée au siège du CIO, en présence de M. Avery Brundage. Montréal déposait sa candidature pour les Jeux olympiques d'été et Vancouver pour les Jeux olympiques d'hiver. D'une pierre, deux coups?

Un hôtel flottant à Rio de Janeiro

Un projet de construction d'un hôtel flottant à Rio de Janeiro a été remis dernièrement au gouverneur de l'Etat de Guanabara par le président de la «Empresa Brasileira de Turismo-Embratur». Le nouvel hôtel, qui ne comprendra pas moins de 400 appartements de luxe, sera édifié dans la baie de Botafogo ou au bord du lac intérieur, séparé de l'océan par le quartier de Leblon, également appelé «lagoa Rodrigo de Freitas».

Comment les touristes se rendent-ils en Espagne ?

Le nombre des touristes étrangers se rendant en Espagne par air a augmenté de 25,3% en 1968, par rapport à 1967. Dans le même temps, le nombre des touristes étrangers arrivant par la route s'est accru de 6,7% et le nombre de ceux qui ont utilisé la voie maritime de 25,8%. En 1968 également, on a assisté à une diminution de 8,7% des touristes étrangers arrivant par chemin de fer. Toujours en 1968, le nombre total des arrivées de touristes étrangers en Espagne s'est accru de 9,6% par rapport à 1967. Il est donc évident qu'en ce qui concerne les transports terrestres, on assiste (de même que les transports maritimes) au bénéfice réciproque, pour ce qui est de l'arrivée des touristes étrangers, d'une augmentation plus rapide que celle de tous les autres moyens de transport réunis. Néanmoins, 21% seulement des touristes étrangers arrivent en Espagne utilisant l'aviation. La majorité (70%) des touristes étrangers voyageant par route. Les arrivées par chemin de fer ne représentent que 6% du mouvement touristique, alors que les arrivées par mer, bien qu'elles soient en nette augmentation, correspondent à 3% seulement du chiffre total.

Plus de douane pour les caravanes!

Depuis le 1er avril 1968, la Hollande, la Belgique et le Luxembourg, soucieux de faciliter tous les déplacements à l'intérieur du Bénélux, ont abolis les douanes douanières pour les caravanes qui étaient en vigueur jusqu'à cette date. Dès lors, toutes les remorques peuvent entrer pour un séjour temporaire dans ces pays, sans présentation de tryptique ou autre document. La France reste le seul pays d'Europe qui exige encore un tryptique pour les caravanes.

A l'Association des Palais de Congrès

La 10ème réunion générale de l'A.I.P.C. (directeurs des Palais de congrès) a eu lieu du 21 au 23 mai 1969, à la suite de l'invitation du Sénat en accord avec le Comité d'exposition de Berlin. Les membres se sont rencontrés à l'hôtel Schweizerhof sous la présidence du Comte Guglielmo Mannucci, directeur du Palais des expositions et congrès de Rome, en présence du secrétaire et administrateur, Monsieur Max Labenski, directeur du Palais Beaulieu à Lausanne. Le maire de la ville de Berlin, Monsieur Klaus Schütz, les a reçus à la mairie de Schöneberg.

Le centenaire du «Crampon d'Or»

Le 10 mai 1969, les chemins de fer américains ont fêté le centenaire de la cérémonie de la pose du «Crampon d'Or»: un siècle plus tôt, le 10 mai 1869, la jonction était établie entre l'Union Pacific et le Central Pacific, assurant pour la première fois dans l'histoire de la nation une liaison totale de la côte Atlantique à la côte Pacifique. Quelques années auparavant, les deux compagnies avaient commencé la pose de la voie, l'une en direction de l'est, l'autre en direction de l'ouest. Le 10 mai, la jonction était établie et une grande fête marqua la pose du dernier crampon symbolique, fondu en or de Californie. Les chemins de fer traversaient désormais le continent! Adieu chariots, diligences... L'Atlantique et le Pacifique étant reliés par chemin de fer, la conquête de l'ouest allait connaître un essor extraordinaire.

Sowjetunion kauft Luxushotels in Südamerika

Sowjetische Agenten haben in Lateinamerika in aller Stille Luxushotels im Werte von über einer Milliarde Fr. aufgekauft. Hotels in Erholungsorten und Spielplätze für Hotels wurden in Ecuador, Kolumbien, Peru, Chile und Brasilien erworben. In Quito-Ecuador bauen die Sowjets ein Ausbildungszentrum für Hotelangestellte und Touristenführer im Werte von 90 Millionen Franken. Dort sollen noch in diesem Jahr Schulen für Köche, Hotelmanager sowie Vermittlungsbüros eingerichtet werden. Besonders gute Angestellte sollen nach diesen Meldungen in sowjetischen Hotels weitergeschult werden. Offenbar handelt es sich um einen gross angelegten Aktion der Sowjetrussen, um über den Tourismus vermehrt in Lateinamerika Fuss zu fassen. (Das Gastgewerbe)

Grossbritannien: Häufiger Personalwechsel

Der Personalwechsel im Gastgewerbe scheint auch in Grossbritannien Schwierigkeiten zu verursachen, so dass vom «Hotel and Catering Economic Development Committee» eine spezielle Studie über dieses Problem durchgeführt wurde, deren Ergebnisse nun unter dem Titel «Staff Turnover» (London 1969) vorliegen.

Ziel der Erhebung war es, Informationen über die Hintergründe dieses «Personalumschlags» zu erhalten und Vorschläge für entsprechende Massnahmen zu formulieren. Insgesamt wurden 33 Betriebe untersucht, davon 17 Hotels, 4 Werkkantinen, 6 Gasthäuser, 2 Restaurants und 2 Snack-Bars. Erwartungsgemäss waren die Ergebnisse sehr verschieden. Der Prozentsatz der Angestellten mit einer Dienstdauer von unter einem Jahr im gleichen Betrieb war zwischen 17 und 86 Prozent, mit mehr als 5 Jahren zwischen 4 und 59 Prozent, mit mehr als 10 Jahren zwischen 2 und 31 Prozent. Schon diese Zahlen allein bestätigen die Ansicht jener, die den Personalwechsel wenigstens teilweise von der Leistung des Betriebes abhängig machen und dem weit verbreiteten Eindruck widersprechen, dass der Personalwechsel einheitlich und weitaus für das ganze Gewerbe typisch ist. Die Erhebung bringt viele, sehr aufschlussreiche Ergebnisse und wurde mit grossem Einsatz theoretisch fundierter Methoden durchgeführt. Cit.

Regional-Flugplatz für den westlichen Bodenseeraum?

fb. Eine Umfrage, die auch für schweizerische Nachbargemeinden von Interesse ist, startete die Industrie- und Handelskammer Konstanz in drei Landkreisen. Sie befasst sich mit der Frage, ob für den westlichen Bodenseeraum ein gemeinsamer Flugplatz eingerichtet oder zumindest planerisch gesichert werden soll. Anlass zu dieser Umfrage gab die wachsende Bedeutung des Luftverkehrs für die Wirtschaft. Da Anlage und Unterhalt eines regionalen Flugplatzes mit regionaler Bedeutung erhebliche Kosten verursachen, lag die Frage nahe, ob nicht als Ersatz für den Konstanz Flugplatz, dessen Zukunft nicht gesichert ist, ein gemeinsamer Flugplatz für den westlichen Bodenseeraum gesucht werden sollte, während der Villingen Raum durch den Flugplatz Donaueschingen-Villingen eine geeignete Basis und Entwicklungsmöglichkeit besitzt. Die Beteiligung an der Umfrage war durch die Industrie mit 52 Prozent am stärksten. Die Befürworter massen einem Regionalflugplatz für die wirtschaftliche Entwicklung einhellig Bedeutung zu. In Konstanz sprechen sich 85 Prozent aller ansässigen Antwortgeber für die Errichtung eines geeigneten Flugplatzes aus; davon gehörten allein den Industrieunternehmen 75 Prozent an. Das Ergebnis der Umfrage macht nach Meinung der Kammer die Einholung eines fachlich fundierten Gutachtens über technische Ausgestaltung, Grösse und Lage eines etwa zu suchenden Flugplatzes in dem westlichen Bodenseeraum notwendig.

Welttouristik-Konferenz erwägt UNO-Angliederung

Die im Mai in Sofia tagende «Welttouristik-Konferenz» diskutierte den Plan, die internationale Union der offiziellen Touristik-Organisationen (IUOTO) in eine Welttouristik-Organisation auf Regierungsebene und mit Anlehnung an die Vereinten Nationen umzuwandeln. Dieser Plan wurde hauptsächlich von den Entwicklungsländern befürwortet. Die Ostblockländer unterstützen das Projekt mit der Variante, dass die neue Organisation nach dem Vorbild des Weltpostvereins autonomen Charakter haben sollte. Die Mehrzahl der westlichen Konferenzteilnehmer war für eine Beibehaltung der bisherigen Organisationsform, allerdings mit dem Zusatz, dass die IUOTO ihr Tätigkeitsfeld wesentlich erweitern sollte. Sie wiesen darauf hin, dass der Wirtschafts- und Sozialrat der UNO (OCOSOC) für Probleme des Welttourismus zuständig ist und eine weitere Organisation nur Doppelgleisigkeit und Kompetenzüberschneidungen mit sich bringen würde. Auch finanzielle Erwägungen waren massgebend. Die Industrieländer würden den Hauptanteil am Budget der Organisation zu tragen haben und damit etwa das Dreifache ihrer bisherigen IUOTO-Beiträge zahlen. E. S.

Redaktion, Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 53 Rp., Reklamen 2 Fr. pro Zeile.

Abonnemente: Schweiz: jährlich 36 Fr., halbjährlich 19 Fr., vierteljährlich 13 Fr., Ausland: bei direktem Bezug jährlich 48 Fr., halbjährlich 28 Fr., vierteljährlich 19 Fr., Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Postcheckkonto 30-1674, Telefon (031) 25 72 22.

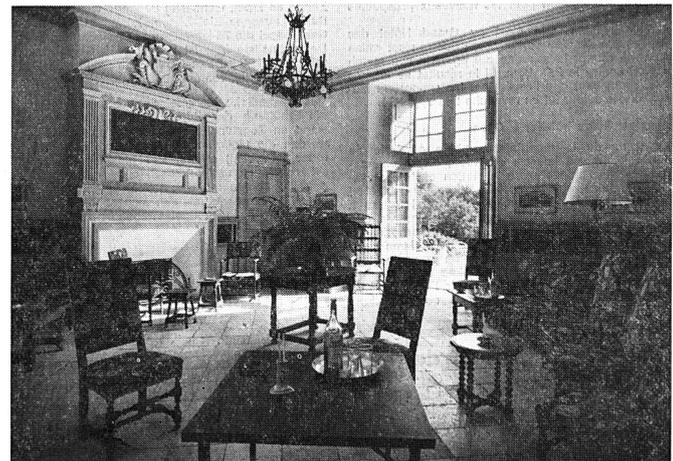
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe:

Dr. P. Kühler

Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner



Un hôtel-château, à Mercuers, dans le Lot (France), nous invite aujourd'hui à admirer les charmes d'un passé qui, exploité sur des bases actuelles, peut envisager l'avenir avec optimisme. (Photo Karquel)

Raffiniert und sicher würzen

mit den 3 neuen Würzmischungen von **MAGGI**



Würzmischung 1
für gebratenes
Fleisch und Saucen
1 kg-Dose Fr. 8.50

Würzmischung 3
für Salate,
Gemüse, Fisch
und Suppen
900 g-Dose
Fr. 8.50

**Einführungs-
Angebot**
Alle 3 Würzmischungen
im Trio-Pack Fr. 21.90
statt Fr. 25.50

Würzmischung 2
für grilliertes Fleisch und Geflügel 1 kg-Dose Fr. 8.50

Würzmischungen 1+2+3 = ein vollständiges Sortiment



Zwei Waschbecken und trotzdem sparen

sparen

an Installationskosten, denn der CARINA-DUE-Doppelwaschtisch benötigt nur einen Ablauf.

sparen

bei den Aussenmassen weil die CARINA-DUE nur 90 cm breit ist und trotzdem zwei vollwertige Becken aufweist.

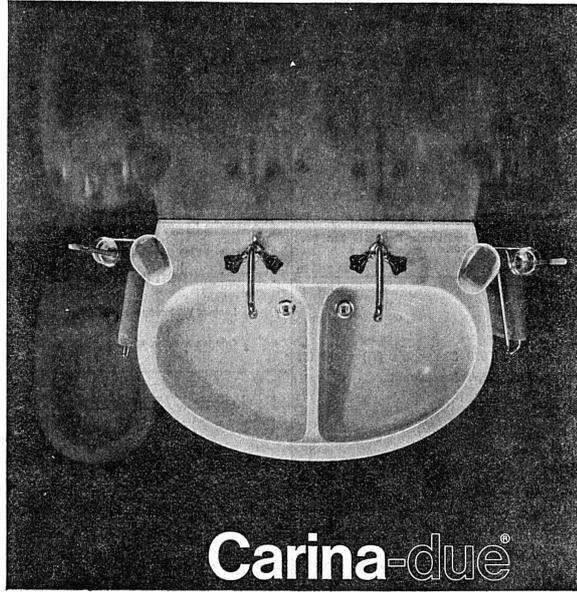
sparen

an Raum, denn dank der ausgeglichenen Beckenform kann das Bidet direkt neben dem Waschtisch stehen.

zwei Waschbecken

geben jedem Badezimmer mehr Gebrauchswert.

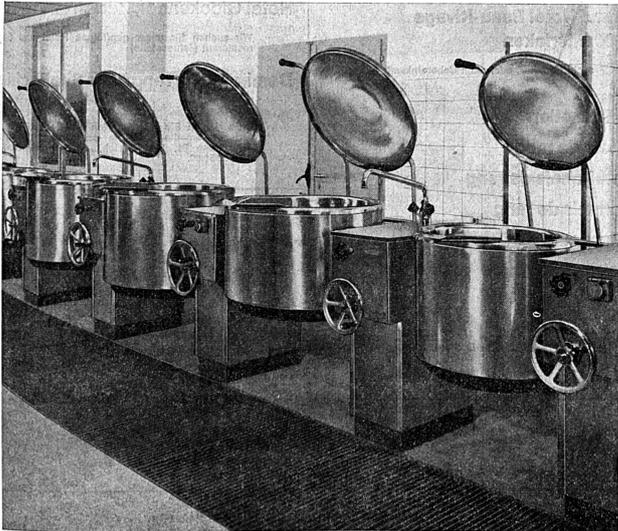
Sabez
Sanitär-Bedarf AG Zürich
Spezialisten für Küchenbau
und Sanitärbedarf
Büro und Ausstellung:
Kreuzstrasse 54, 8008 Zürich
Telefon 051/47 35 10



Carina-due®

bringt mehr Komfort ohne grosse Kosten

Was GEKO schafft ist beispielhaft



Wir planen und bauen nach Ihren Wünschen komplette Grossküchenanlagen für Hotels und Restaurants

GEKO AG, THUN

Grossküchenanlagen
Herd- und Boilerfabrik
Industriestrasse 6, 3602 Thun
Telefon (033) 294 44



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



golden
frites

Eine 150-g-Portion
* golden frites, kostet Sie nur
35 Rp. Eins... zwei... drei...
erhalten Sie per Kühlcamion
vorblanchierte Pommes frites
frisch oder tiefgekühlt in
10-kg-Kartons. * golden frites
sind mit einem Minimum an
Zeitaufwand (1-2 Min.)
herrlich knusprig
ausgebacken und
servierbereit.

Unverbindliche Auskunft und
Muster durch:

YOLG Schaffhauserstr. 6
8101 Winterthur
Tel.: 052/84 11 11

YLG Speichergasse 12
3001 Bern
Tel.: 031/22 56 61

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Hôtel-Pension Sylvana, Leysin
cherche pour la saison d'été:

1 femme de chambre
1 fille de salle
1 portier-garçon de maison
1 cuisinière ou jeune cuisinier

Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire. Tél. (025) 6 21 35.

Gesucht für Juli und August selbständige

Barmaid
für Nachtlokal-Dancing.
Hoher Verdienst. Kost und Logis im Hause.

G. C. Albertini, Internationale Bar, 6549 San Bernardino, Tel. (052) 6 26 27.

Lugano

Hotel Boldt, 6976 Castagnola (TI) sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Anfangssekretärin
1 Saalpraktikantin
1 Anfangs-Hilfzimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion

Hotel Boldt, 6976 Castagnola (TI)

Nachtportier
(nur Schweizer oder Entplafonierter)
per 1. Juli in Jahresstelle gesucht.

Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich

Cherchons de suite

sommelière
connassant les deux services, café-restaurant de premier ordre
et pour le 1er juillet

fille de salle
capable et ayant connaissance du service.

Faire offres

Hôtel du Soleil, 1885 Chesières

Gesucht in Jahresstelle

junger Koch

Wir bieten gute Bezahlung.

A. Zäch, Restaurant Salmen,
Marktgasse 47, Tel. (052) 22 64 22
8400 Winterthur

Park-Hotel und Hotel Weisses Kreuz
7504 Pontresina (Engadin)

sucht für sofort noch folgendes Personal:

Patissier, Commis-Patissier
Garde-manger
Commis Garde-manger
Commis de cuisine
Personalkoch oder Köchin

Langes Winterengagement kann zugesichert werden.
Offerten erbeten an E. Hofer, Dir., Tel. (082) 6 62 31.

Park-Hotel, 7504 Pontresina (Engadin)

sucht für sofort noch folgendes Personal:

Etagen-Gouvernante
Sekretärin oder Praktikantin
für Empfangsbüro
Zimmermädchen

Langes Winterengagement kann zugesichert werden.
Offerten erbeten an E. Hofer, Dir., Tel. (082) 6 62 31.

Küchenchef
da sich die bisherige Kraft, nach 6jähriger Tätigkeit, selbständig macht.
Eintritt auf 1. August 1999, evtl. auch nur als Saisonstelle.
Zeitgemässe Entlohnung, neues Einfamilienhaus als Wohnung vorhanden.

Wir erwarten Ihre Offerte oder Ihre Anfrage.

Gasthof zur Krone
4705 Wangen an der Aare
Fam. Berchtold, Tel. (065) 9 61 21



Gesucht für Sommersaison mit Eintritt Anfang Juli

Kellner
für Restaurant, evtl. Serviertochter

Portier-Hausbursche

Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, 3718 Kandersteg, Telefon (033) 75 11 70.

Hotel du Lac, Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine
oder
Chef de partie

Schriftliche oder telefonische Offerten an M. Brühlhardt, Hotel Du Lac, Rapperswil.

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Köchin oder Alleinkoch
sowie
Saaltochter

In Saison- oder Jahresstelle.
Kost und Logis frei.

Hotel Viktoria, 6082 Reuti-Hasliberg (Berner Oberland), Tel. (036) 5 11 21

In unser schön gelegenes Ferienheim/Hotel und Restaurant suchen wir zu baldigem Eintritt

1 Patissier
1 Jungkoch

Dauer der Saison bis Ende Oktober.
Offerten sind erbeten an:

Ferienheim/Hotel SMUV
Postfach 34, 6354 Vitznau
Tel. (041) 83 13 86

Grand Hotel Beau-Rivage
3800 Interlaken

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Entremetier
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Chasseur
Zimmermädchen
Glätterin

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion erbeten.

Hotel Baur au Lac, 8022 Zürich 1

sucht für sofort:

Réceptionnaire-Tournant

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

Hotel Butterfly
Kreuzstrasse 40, 8008 Zürich

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft (evtl. Aushilfe)

Küchenchef
(Schweizer)
In kleinen Erstklass-Restaurationsbetrieb.
Offerten an die Direktion, Tel. (051) 47 42 70.

Wir suchen zu baldigem Eintritt

1 Büropraktikant(in)
evtl. Student(in)
für die Betreuung des Kiosks, Billetverkauf und Bonkontrolle.

Offerten sind erbeten an:

Ferienheim/Hotel SMUV
Postfach 34, 6354 Vitznau
Tel. (041) 83 13 86

Hotel Glockenhof, Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes Hotel und Spielesrestaurant (Jahresstelle)

Demi-chef de rang oder Saaltochter

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

Gesucht für sofort

Chef de partie
Commis de cuisine

Hotel Jura, 4000 Basel
Tel. (061) 23 18 00

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	

Gesucht wird in bestrenommiertes Hotel (Sommer- und Wintersaison) in bekanntem Kurort im Berner Oberland

Küchenchef

Eintritt nach Uebereinkunft.

Interessenten wollen ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen einreichen unter Chiffre 6265 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chef de service

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung. Alter nicht unter 30 Jahren.

Anfangs-Chef de service

Jüngeren strebsamen Kellner mit gründlichen Berufskennntnissen (Kellnerlehre) bieten wir Gelegenheit, sich in die Tätigkeit eines Chef de service einzuarbeiten. Es kommen nur sprachenkundige Schweizer in Frage.

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlohnung, geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffer Zürich-HB, Postfach, 8023 Zürich.

6364

Hotel Volkshaus, Winterthur

Unser bekanntes Hotel-Restaurant sucht in Jahresstelle tüchtige, versierte

Sekretärin

sprachenkundig, wenn möglich Schweizerin, oder Praktikantin, welche Interesse hat, einen solchen Posten zu erlernen. Wir offerieren sehr guten Lohn. Schichtbetrieb. Muss schon in Hotelbüro tätig gewesen sein.

Offerten sind erbeten an Hotel Volkshaus, Winterthur, Tel. (052) 22 82 51. MS 177



Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht in Jahresstelle versierten **Kontrollleur**, der nach kurzer Einarbeitungszeit den vielseitigen Posten des

Chefkontrolleure/Einkäufers

übernehmen möchte.

Richten Sie Ihre Offerte mit Foto an das Personalbüro. Telefon (031) 22 45 01 (Herr Conti).

6452

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-Küchengouvernante

Economatgouvernante

Etagen-Hilfsgouvernante

Chef de partie

Commis de cuisine

Kochvolontaire

Chef de rang

Commis de rang

Commis de bar

(für Snack-Bar)

1. Buffetdame

2. Buffetdame

Buffettöchter

Gefl. Offerten richte man an das Personalbüro unter Beilage der Zeugniskopien mit Foto.

5995

Holland

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

II. Oberkellner

Chefs de rang

Demi-chefs de rang

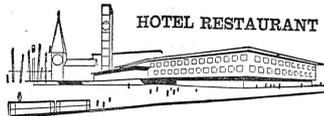
Restaurationstochter

Chefs de partie

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Zentralbüro Chalet Suisse, Laan van Meerdervoort 43, Den Haag. 6500



AM LINDENPLATZ ZÜRICH 9/48 - TELEFON 62 24 00

Gesucht nach Uebereinkunft

Lingère

Buffetochter

Kellner

Gutbezahlte Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen sind zu richten an die Direktion, Familie Greiner.

6532

Chef-gardemanger

für Luxushotel zu internationalen Bedingungen gesucht. Bewerbungen mit Unterlagen an

Hotel «Der Kaiserhof» Badgastein/Austria Tel. 06434/2544

6421

TESSIN Hotel Berna Posta, Novaggio bei Lugano, sucht für sofort oder nach Vereinbarung jüngere

Saaltochter

(auch Aplanerinnen)

Mädchen für alles

junger Alleinkoch

Güler Verdienst, familiäre Behandlung.

Offerten erbeten an Fam. A. Della, 6996 Novaggio. Tel. (091) 9 63 49.

6377

Hotel Ochsen, 8730 Uznach Tel. (055) 8 23 30

Wir suchen per sofort nette, freundliche

Serviertochter

Hoher Verdienst (Schichtbetrieb). Tüchtige

Buffetochter

eventuell zwei, Zimmer im Hause.. Für 13., 14., 15. Juni

Aushilfskoch

für das Fest 500 Jahre Uznach.

P 19-904

Hotel Streiff, Arosa

sucht für Sommersaison

Commis de cuisine oder Köchin

Saaltochter

Anfangssaaltochter

Eintritt gegen Ende Juni.

Offerten an E. Streiff, Hotel Streiff, 7050 Arosa. Telefon (081) 31 11 17.

6395

Wir suchen

Büroangestellte

für interessantes Aufgabengebiet, wo Sie vor allem Ihre französischen Sprachkenntnisse anwenden können.

Senden Sie bitte Ihre detaillierte Offerte an Bahnhofbuffet SBB, Inh. E. Wartmann, Centralbahnstrasse 10, 4000 Basel; Personalbüro.

6416



Hotel-Restaurant Engematthof 8002 Zürich sucht:

1 Telefonistin

(auch Réceptionsablösung)

1 Chasseur

zum baldigen Eintritt.

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

6456

Für erstklassigen Hotel-Restaurations- und Bankettbetrieb in Jahresstelle gesucht:

1. Service-Leiterin

Wir legen Wert auf eine Persönlichkeit, welche eine freundliche Art im Umgang mit Gästen einheimischer und ausländischer Herkunft hat, mit Takt dem unterstellten Personal vorzustehen weiss und einen verantwortungsvollen, selbständigen Posten übernehmen möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Mitarbeit und bieten Ihnen eine interessante Betätigung mit sehr guter Bezahlung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten unter Chiffre 6389 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Palace Hotel & National, 3823 Wengen

sucht für Sommersaison:

1. Sekretär (in)

(NCR-Kenntnisse)

Nachtportier

Logentournant

Telefonist (in)

Chef d'étage

Demi-chef de rang

Commis de rang

Kellner

Kegelbahn (Bar)

Chef saucier

Chef entremetier

Chef garde-manger

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Küchenbursche/

-mädchen

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

6408



Hotel Merkur 3800 Interlaken am Bahnhofplatz

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft noch folgendes Personal:

Nachtportier

Chef de partie

Commis de cuisine

Restaurationskellner

Restaurationstochter

Chef de rang

(für Grill)

Buffetdame oder Buffetochter

Offerten erbeten an die Direktion, Telefon (036) 2 16 31

6517

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 fach- und sprachkundige, gewandte

Serviertochter oder Kellner

In gepflegtes Speiserestaurant.

Albert Fehr, Maître rôtisseur
Restaurant Thalegg
8310 Kempthal ZH
Tel. (052) 33 11 46

6419

**Hotel-Restaurant
Toggenburg Wildhaus**

sucht

Kiosk-Verkäuferin

Saaltochter

Buffettochter

Zimmermädchen

Offerten an:

Familie Hans Vetsch-Koller, Tel. (074) 5 23 23.

6398

Hôtel Beau-Séjour Vevey

cherche

femme de chambre

filie de salle

sommelier de salle

filie pour lessive/lingerie

garçon d'office-cuisine

entrée de suite ou à convenir.

Hôtel Beau-Séjour, 1800 Vevey, tél. (021) 51 27 56.

6381



Hotel Baur au Lac, 8022 Zürich

sucht für sofort:

Réception: **1 Réceptionnaire**

Loge: **Chasseurs
Telefonistin**
(mit PTT-Lehrabschluss)

Kontrolle: **Büropraktikant**

Economat: **Hilfsgouvernante
Kaffeeköchin**

Etage: **Hilfzimmermädchen**

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

6383

Gesucht in mittleren Betrieb am Thunersee

**Alleinsekretär
oder
Sekretärin
Saaltochter
oder
Kellner**

Eintritt sofort.

Strandbad Hotel du Lac
Därigen

6543

Gesucht nach Alassio (ital. Riviera) in Schweizer Restaurant

**Serviertochter
oder
Kellner
und
Buffettochter**

ab sofort oder nach Uebereinkunft für Sommersaison. Sprachkundige Bewerber werden bevorzugt. Lohn nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:

**C. Prieth-Flühmann
Rist, Giardino
17021 Alassio/SV Italien**

6271

**L'Hôtel de Strasbourg,
Genève**

cherche pour de suite

une secrétaire-maincourantière

sachant le français, allemand, anglais.
Place à l'année.

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



Gesucht für Sommersaison mit baldmöglichstem Eintritt

Officegouvernante
(evtl. Anlängerin)

Etagegouvernante

Chasseur

Chef de partie

Commis de cuisine

Saalkellner

Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

**Grand Hotel Schweizerhof
7078 Lenzerheide**

5785

Gesucht für Ferienabläßung vom 7. bis 23. Juli

Küchenchef

(Alleinkoch) kleine Brigade.

Offerten sind erbeten

an Hotel Ochsen, 8730 Uznach
Tel. (055) 8 23 30

P 19-994

Privatklinik Bircher-Benner
Keltenstrasse 48, 8044 Zürich

Telefon (051) 32 88 50,
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft, jüngere

zweite Saaltochter

Fremdsprachkenntnisse erwünscht. Kost und Logis im Hause, guter Verdienst, angenehmes Arbeitsverhältnis.

Offerten schriftlich oder telefonisch erbeten an obige Adresse.

6533

Gesucht für sofort

**Chef de partie
Alleinkoch
Hilfskoch
Buffetbursche oder -tochter
Küchenbursche oder -mädchen**

Kost und Logis im Hause.



Biel

Telefon 2 42 13.

P 06-2226

Gesucht in Jahresstelle

tüchtige, fachkundige und initiative Junge Kraft als

I. Sekretär/Assistent-Manager

in Zweiklasshotel eines bekannten Sommer- und Wintersportortes. Keine Restauration. Mitarbeit der Ehefrau möglich, jedoch nicht Bedingung. Nach Einarbeitung könnte die selbständige Leitung des Hotels übernommen werden, da sich der Besitzer allerspätestens zurückziehen möchte. Fremdsprachkenntnisse schriftlich und mündlich und Kenntnisse der NCR-Buchungsmaschine unerlässlich.

Offerten mit den notwendigen Unterlagen unter Nennung der Lohnansprüche bei freier Station richten man unter Chiffre 6250 an Hotel-Revue, Postfach, 3011 Bern.

5695

**Restaurant Zürichter
Spreitenbach bei Zürich**

Sind Sie eine à la carte gewohnte und flinke

Serviertochter?

Möchten Sie viel verdienen?

Dann melden Sie sich unter Tel. (056) 3 60 44.

6393

Bahnhofbuffet Wil

Wir suchen in Jahresstelle zu baldigem Eintritt

Chef de service - Aide du patron

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, Pensionskasse, schönes Zimmer, evtl. Wohnung und verlangen Einsatzbereitschaft und Autorität.

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

6508



Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen

Anfangssekretär oder Praktikant

für die Réception.

Chef de garde

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Kellnerlehrling

Zimmermädchen

Bewerbungen mit Zeugniskopien erbeten an die Direktion.

6524

Gutbürgerliches Hotel-Restaurant in AROSA sucht:

Koch oder Köchin

(tüchtiges Hilfspersonal vorhanden)

Buffettochter/Service-Anfängerin

Jahresstelle, evtl. Sommersaison.

Eintritt nach Uebereinkunft. Angenehme Arbeitsbedingungen, guter Verdienst.

Offerten erbeten an:

Fam. D. Leonardi, Hotel Bahnhof
7050 Arosa, Tel. (081) 31 10 28

6272

Gesucht nach Lugano:

Saalpraktikantin

Saalkellner

Commis de cuisine

Zimmermädchen/Tournante

Hilfsgouvernante/Kaffeeköchin

Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an:

Hotel Continental, 6903 Lugano

Eintritt nach Uebereinkunft.

5551

Hotel Krone, 5600 Lenzburg

sucht zur Verstärkung der Brigade tüchtigen

Chef garde-manger

2. Commis garde-manger

Sehr guter Lohn, Unterkunft im Hause.

Offerten mit Unterlagen an Familie Gruber, Hotel Krone, 5600 Lenzburg.

6351

Posthotel Rössli, Gstaad

Jahresgeschäft mit 50 Betten und bedeutendem Restaurationbetrieb sucht

tüchtigen

Commis de cuisine

zu kleiner Brigade.

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen an M. Widmer-Ammon.

5695

On cherche jeune

commis de cuisine

Bon salaire, Nourri, logé et blanchis, place à l'année

une sommielière

connaissant les deux services. Ainsi qu'une

apprentie de salle et fille de salle

Entrée à convenir.

Faire offres:

Hôtel Kluser, 1920 Martigny
Tél. (026) 2 36 17

6370



Restaurationsbetriebe
der Schilthornbahn AG, 3825 Murren

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft folgende qualifiziertes Personal:

HOTEL ALPENRUHE

Chef de cuisine

Sekretärin

mit Handelsdiplom oder KV-Abschluss (buchhaltungsgewandt)

Serviertöchter

Commis de cuisine

Selbstbedienungsrestaurant
Schilthorn

Kassiererin

Buffettochter

«PIZ-GLORIA»-Drehrestaurant

Saucier

Commis de cuisine

Serviertöchter

Buffettochter

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 Foto sind erbeten an: H. Markstahler, Hotel Alpenruhe, 3825 Murren
Tel. (036) 3 43 41

619

Gesucht zum Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

2. Chef de service

In grösseres Bahnhofbuffet.

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

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

P 173 W

Gesucht nach Uebereinkunft junger, tüchtiger

Koch

A. Wermelinger-Lüthi, Restaurant Grenzstein,
5430 Wettingen,
Telefon (056) 9 18 17.

OFA 5240820

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

6351



**Grand Hotel Kurhaus
St. Moritz**

Wir suchen für sofortigen Eintritt (oder nach Uebereinkunft) noch folgende Mitarbeiter

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Stützer der Directrice

(wird angelernt)

Anfangs-Gouvernante

(wird angelernt)

Bei Zufriedenheit lange Wintersaison zugesichert.

Offerten sind erbeten an die Direktion,
Telefon (082) 3 37 12

6029



Höhenluft

...schätzen nicht nur unsere Kurgäste, sondern sicher auch Sie!

Pontresina 1800 m. ü. M.

Wir suchen für die Sommersaison mit Eintritt per 25. Juni 1969 oder nach Uebereinkunft:

- Oberkellner/Aide du patron**
- Restaurationskellner und -Töchter**
- Küchenchef**
- Chef de Partie**
- Commis de cuisine**
- Buffetbursche oder -Tochter**
- Chasseur**
für Telefon und Garderobe
- Kellerbursche**
- Office- und Küchenpersonal**

Eilofferten sind zu richten an die Direktion Restaurant français - Nightclub - Bar SARAZENA, 7504 Pontresina.

6432

Hotel-Restaurant-Bar Rotes Haus, Brugg

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

im Speiseservice gewandte

- Serviertochter**
- Buffetochter**

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

OFA 52760002

Hotel Chesa Grischuna 7250 Klosters

sucht für sofort für Saison- oder Jahresstelle

Hotel-Sekretär oder Sekretärin

für Kasse, Journal, Korrespondenz und Telefon (Fremdsprachen von Vorteil)

sowie

- Serviertochter oder**
- Chef de rang**
- und
- Commis**

für Restaurant und Bar
Neuzzeitliche Konditionen, modernes Personalhaus.
Offerten an Hans Guler, Propr., Tel. (083) 4 22 22.

6406

Zermatt

Gesucht für die Sommersaison zur Leitung eines mittleren Gastbetriebes in den Bergen

junge Kraft

etwas sprachkundig, Berge liebend, auch praktischer Anfänger kommt in Frage.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre 6493 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Garten-Hotel, Winterthur

neuzzeitlicher, erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht in Jahresstelle

Economatgouvernante

evtl. Anfängerin, welche angelernt würde.

Warenannahme und Ausgabe sowie Ueberwachung des Officepersonals. Eintritt nach Uebereinkunft.

Bewerberinnen, welche sich für einen gutbezahlten, selbständigen Posten interessieren, melden sich bei: G. Sommer-Bussmann, Tel. (052) 23 22 31.

6387

Hotel Butterfly, 8000 Zürich

sucht für sofort

Telefonist

Aide concierge

Offerten an die Direktion.

5717

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

Barmaid

Buffetdame

Buffetochter

Chefs de rang

Commis de rang

Demi-chefs

Barcommis

Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder Telefonanruf sind erbeten an

Paul Buol, Restaurant Club 21, 8953 Dietikon, Tel. (051) 88 17 18.

5364

Gesucht für sofort junger

Koch

Offerten mit Unterlagen an

Fam. K. Fuchs-Gertsch, Hotel Eiger 3824 Wengen, Tel. (036) 3 41 32

6019

Nach Zürich gesucht

Buffetdame

Guter Lohn, Kost und Logis.

Caféteria Arcade, Birmensdorferstr 67, 8004 Zürich, Tel. (051) 27 21 00.

5931

Gesucht in gepflegten Betrieb an der Peripherie der Stadt Zürich

2 freundliche, zuverlässige Serviertöchter

Jungkoch neben Patron

Schichtbetrieb. Es können nur Schweizer oder Niederlasser berücksichtigt werden.

Spezialitäten-Restaurant Kibitz, 8305 Diellikon, Familie K. Siegrist, Tel. (051) 93 31 10.

5754

Gesucht für sofort im Speiseservice gewandte

Serviertochter

(Schweizerin)

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

OFA 52408001

Wir suchen für Sommersaison für sofort oder nach Uebereinkunft nette, freundliche

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Zimmer- und Hausmädchen

(evtl. 2-3 Monate)

Guter Verdienst, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung.

Posthotel, 7076 Parpan/GR Tel. (081) 35 11 91.

6294



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid

evtl. Anfängerin mit absolviertem Kurs oder praktischer Lehre. Beruflich und finanziell interessanter Posten.

Offerten an die Direktion oder

Telefon (041) 22 51 50, nur zwischen 15 und 18 Uhr, sonst (041) 22 00 73.

6624



Duc de Rohan Chur

Wir suchen für unsere gepflegten Restaurants

Chef de service

Barmaid (Barman)

Mit Speiseservicekenntnissen

Eintritt Juli/August in Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an P. Räschle, Hotel-Restaurant-Hallenbad Duc de Rohan, 7001 Chur, Tel. (081) 22 10 22.

6631

Le Montreux-Palace-Hôtel

cherche:

2me chef de réception

qualifié, 3 langues, connaissances NCR 42 indispensable

réceptionnaire-mécanographe

(NCR 42)

chefs de rang

chef d'étage

commis de rang

portier d'étage

lingères/calandreuses

Entrée en service immédiate ou à convenir

Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo à la Direction, 1820 Montreux.

6431



Tea-Room Märtplatz, Marktplatz 18, Basel

Für unseren zentralgelegenen, gutbesuchten Tea-room suchen wir einen

Commis de cuisine

Wir offerieren Ihnen guten Lohn, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein Arbeitsklima, in dem Sie sich wohlfühlen werden.

Schreiben oder telefonieren Sie an

Merkur Tea-room Marktplatz, Marktplatz 18, Basel, Merkur Tea-room Märtplatz, Marktplatz 18, Basel,

OFA 54644006



Wir suchen für unser Buffet 1. Klasse

Chef de service - Anfangschef de service

Wir bieten: - Tätigkeit in gut organisiertem Betrieb
- Teamwork
- geregelte Arbeits- und Freizeit (kein Frühdienst)

Wir erwarten: - 28 bis 40 Jahre alt
- gute Serviceausbildung und Sprachkenntnisse
- Verständnis für den Begriff «Dienst am Kunden»
- Anpassungsfähigkeit und Zivilcourage
- Eintritt möglichst bald oder nach Vereinbarung.

Schweizer oder Ausländer mit Niederlassungsbewilligung, entplaniert, wollen ihre ausführliche Bewerbung an folgende Adresse richten:

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann, Centralbahnstr. 10, 4000 Basel Tel. (061) 34 96 60, Intern 20.

6469

Wir suchen eine gutaussehende

1. Buffetdame und 1. Buffeburschen

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

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur, Tel. (052) 22 13 35. P 41-179

Hotel Bernerhof, 3823 Wengen/BO

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

Restaurationstöchter

Haus-/Etagenbursche

Buffetochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen/BO. 4288

Nous cherchons une

serveuse

capable et une

jeune fille

pour le buffet. Bons gains. Prière de faire offres à la direction du

Restaurant des Halles, 2000 Neuchâtel

6240

Gesucht eine nette, flinke

Serviertochter

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

Buffetochter

auch mit Serviceaushilfe. Gleiche Bedingungen wie oben. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten an:

Schlappi, Hotel Bahnhof 3778 Schönried (Gstaad) 6242

HOTEL ENGEL AM SEE

8820 Wädenswil (ZH)

Wir suchen für sofort

1 Jungkoch oder Köchin

1 Restaurationstochter

1 Buffetochter

Nur Schweizer oder Niederländer. Jahresstellen, guter Lohn, Kost und Logis frei.

Familie F. Cavelli, Tel. (051) 75 00 11 6316



Gesucht für Sommersaison mit Eintritt Mitte Juni jüngere, sprachkundige

Barmaid

Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Grand Hotel Schweizerhof 7078 Lenzerheide

5544

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Angestellte

für Küche oder Zimmer.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen, freie Kost und Logis.

Offerten sind zu richten an

Schweizerische Alpine Mittelschule

Verwaltung, 7270 Davos-Platz Telefon (083) 3 52 36

OFA 56847003

Ihre SAISON am LUGANERSEE!

Gesucht

Restaurationskellner

Restaurationstochter

Qualifizierte Kräfte finden bei uns höchste Verdienstmöglichkeiten.

CARINA in MORCOTE

Tel. (091) 8 11 31 6647

Restaurant de la Cave Neuchâteloise à 2000 Neuchâtel

cherche

cuisinier

ayant quelques années de pratique;

aide de cuisine

Faire offres écrites à

M. F. Luthi, Terreaux 7, 2000 Neuchâtel, ou téléphoner au (038) 5 85 88 P 28-1



Wir suchen als Stütze unserer Chefköchin in neuzeitlich eingerichtete Küche eine

Hilfsköchin

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Offerten sind zu richten an die

Verwaltung der Schweizerischen Alpen Mittelschule Davos, 7270 Davos-Platz Telefon (083) 3 52 36

OFA 56847003

HOTEL FRANKFURTER HOF

6 Frankfurt am Main 16 sucht

versierten Oberkellner

(sprachkundig)

sowie

Oberkellner mit Station

(sprachkundig)

Der Frankfurter Hof gehört zur A. Steigenberger Hotelgesellschaft, dem grössten Hotelkonzern Deutschlands.

Wir bieten ein gutes, garantiertes Mindesteinkommen, achtstündige Arbeitszeit täglich, angenehmes Betriebsklima, gute soziale Leistungen einschliesslich Altersversorgung. Falls erforderlich, sind wir bei der Wohnungssuche gerne behilflich.

Herren, welche sich für eine der obigen Positionen interessieren und entsprechende Eignung bzw. Praxis besitzen, bitten wir, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu richten an:



PERSONALBÜRO Hotel Frankfurter Hof 6 Frankfurt/Main 16 Postfach 16440 557

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Zimmermädchen

Serviertochter

(Kenntnisse der beiden Service)

Kochlehrling

Jahresstellen.

Hôtel Au Vieux-Valais

3963 Crans-sur-Sierre

Tel. (027) 7 20 31 6569

Hotel Primerose, Lugano-Paradiso

sucht für Eintritt 1. Juli

Alleinzimmermädchen

Cameraiera al piani soia

Saison bis Ende Oktober.

Sich melden bei Hotel Primerose, 6900 Lugano-Paradiso, Telefon (091) 54 28 41. 6568

Das ganz neu renovierte

HOTEL BELLEVUE in St. Moritz

sucht für kommende Sommersaison noch folgendes Personal:

Sekretär/Réceptionist

(Sweda-Buchungsmaschine)

Sekretärin-Praktikantin

Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Portier

Hilfsportier

Lingère

Hilfsköchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion, Tel. (082) 3 37 31.

Bei Zufriedenheit Jahresstelle zugesichert. 6403

Restaurant Royal in Basel am Badischen Bahnhof

sucht

Chef de partie

Commis de cuisine

Eintrittstermin nach Vereinbarung. Arbeitsbedingungen GAV. Hoher Lohn und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an Restaurant Royal, Schwarzwaldallee 179, 4000 Basel, Tel. (061) 33 58 58. 6576



Hotel allerersten Ranges

sucht für sofort

Chef entremetier

chef gardemanger

Chef de garde

Chef tournant

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion erbeten. 6574

Berlin: Hilton

Zur Vervollständigung unserer Brigade suchen wir für sofort zu guten Bedingungen.

Chef de rang

Commis de rang

Commis de bar

Commis de cuisine

Chef garde-manger

Offerten mit den üblichen Bewerbungsunterlagen erbeten an die Personalabteilung, Berlin 30, Budapest-Strasse 2-18. 6556

Grosser, alkoholfreier Hotel- und Restaurationsbetrieb in Luzern sucht in Jahresstelle

2. Sekretärin

für Mithilfe in der Réception, Kasse und Service-Aufsicht.

Einige Sprachkenntnisse und etwas kaufmännische und gastgewerbliche Erfahrung sind von Vorteil. Interessante, vielseitige Stelle bei geregelter Arbeits- und Freizeit.

Zuschriften mit den üblichen Unterlagen und Nennung der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre 6540 an Hotel-Revue, 3011 Bern. 6555

Gesucht für Sommersaison

Bürohilfe

die auch bereit wäre, beim Saatservice zu helfen. Eintritt sofort erwünscht oder nach Uebereinkunft (eventuell auch nur während der Schulferienzeit).

A. Bezzola, Pensiu Privata

7514 Sils-Maria, im Engadin

Tel. (082) 6 50 47 6557



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffetochter

Küchen-/Hausbursche

(auch Ausländer), hoher Verdienst.

Offerten bitte an:

Hotel Krone Rheineck beim Rathaus, Tel. (071) 44 11 49 6565

Palace Hotel & National 3823 Wengen

sucht für Sommersaison:

Chef saucier

Chef entremetier

Chef gardemanger

chef pâtissier

Commis de cuisine

Offerten bitte mit Unterlagen an die Direktion, Telefon (036) 3 46 12. 6592

Gesucht

junge Tochter

für den Saal-Service. Schöner Verdienst. Familiäre Behandlung. Neue Räume. Nähe Thun.

Tel. (033) 42 14 14 6597

Gesucht in führendes Spezialitätenrestaurant für sofort oder nach Uebereinkunft

2 Restaurationskellner

Schweizer, sprachkundig

1 Kellnerlehrling

Offerten sind zu richten an

Restaurant à la Fine Bouche

Weidengasse 19, 4052 Basel

Tel. (061) 41 39 43 6593

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

eventuell tüchtiger

Chef de partie

in Jahresstelle.

Speiserestaurant Feldberg

4000 Basel, Tel. (061) 33 85 59 6590

Seehus Stäfa

Spezialitätenrestaurant

direkt am Zürichsee

sucht für Sommersaison 1989 6591

Restaurationskellner

Commis de cuisine

Offerten an

R. Boos, Tel (051) 74 83 03 6592

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Gouvernante

Patissier

Offerten erbeten an

L. Gétaz, Tel. (038) 5 48 53

Buffet de la Gare

2002 Neuchâtel 6597

GESUCHT für sofort oder nach Uebereinkunft in ruhiges Familienhotel für die Sommer- und Wintersaison

1 Obersaalochter/Oberkellner

fach- und sprachkundig (eventuell Anfänger(in))

1 Anfangstochter

(Mithilfe im Speisesaal)

Offerten richte man bitte an

Herrn Hermann L. Moser

Bellavista-Sporthotel

7270 Davos-Platz 2

Tel. (083) 3 51 83 6598



Cabaret Cadou Luzern

sucht für 1. Juli 1989

intelligente,

gut präsentierende

Bartochter

als 2. Barmaid.

Wir bieten: Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeit, Fixum und Trinkgeldbeteiligung, Kost und Logis. Es kommt auch Ganztägigen in Frage.

Offerten an Frau Gehrig oder Telefon zwecks Vereinbarung einer Zusammenkunft (041) 22 51 50, nur während der Bürozeit. Ab 20 Uhr (041) 22 00 73. Frau Brucker verlangen! 6593

La Maison du Valais, 20, rue Royale à Paris, cherche pour son nouveau restaurant (ouverture septembre 1969)

directeur-gérant

d'origine valaisanne.

Faire offre avec références à M. Gérald Herren, 17, ch. du Calvaire, Lausanne, SA 8740 S



Tea-room Spitalgasse 2, Bern

Reizt Sie es, im Herzen der Stadt Bern in einem neuzeitlich gestalteten, überdurchschnittlich frequentierten Tea-room zu arbeiten? Als

**Serviertochter
Barserviertochter**

können wir Ihnen Arbeitsplätze mit attraktivem Einkommen offerieren. Bitte greifen Sie zu. Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie die vorteilhaften Sozialleistungen eines grossen Unternehmens. Geregelt Arbeitszeit (Schichtbetrieb).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Merkur, Tea-room, Spitalgasse 2, Bern. Telefon 031 / 22 39 19 (bitte Herrn Büchi verlangen)

OFA 54 644 006

Telefonistin

möglichst Deutsch, Englisch und Französisch sprechend, mit Berufserfahrung, zu möglichst baldigem Eintritt.

Sekr. Réception/maincourante

mit Berufspraxis, Englisch und Französisch sprechend, vertraut mit NCR, Geldwechsel und einfachen Buchungsarbeiten.

Offerten mit zeugnis-kopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Direktion Grand Hotel Territet, 1842 Montreux-Territet.

6396

Für die Diensterteilung unserer Bahnstewardessen und zur Organisation des Verpflegungsdienstes bei Gesellschaftsfahrten suchen wir einen

Dienstchef

der einerseits die Erfordernisse des Gastgewerbes kennt und andererseits in der Lage ist, Korrespondenzen und sonstige Büroarbeiten zu erledigen. Die wichtigste Voraussetzung ist die Fähigkeit, die Durchführung unserer Aufträge gründlich und klar zu organisieren. Die Kenntnisse der französischen Sprache müssen mindestens zu Telefongesprächen mit unseren Kunden in der Westschweiz ausreichen.

Geeignete Interessenten für diese abwechslungsreiche, selbständige und gutbezahlte Arbeit bitten wir um schriftliche oder telefonische Kontaktnahme mit

Firma Willy Enk, Schanzenstr. 15, Bern, Tel. 031 23 35 35

6612

Bestbekanntes Hotel mit lebhaftem Restaurationsbetrieb im Engadin sucht per sofort

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 6630 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Garten-Hotel, Winterthur

neuzeitlicher, erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht in Jahresstelle versierten

Restaurationskellner

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Geregelt Arbeits- und Freizeit. Eintritt spätestens 15. Juni 1969.

Offerten an:

G. Sommer-Bussmann
Tel. (052) 23 22 31

6388

Bekanntes Hotel-Restaurant am Genfersee, 20 km von Genf entfernt, sucht einen guten

Commis de cuisine

Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima und moderne Küche.

Offerten an

**Hotel Des Alpes et
Restaurant Le Pertems**
1260 Nyon (VD), Tel. (022) 61 49 31

6619

Hotel Moosmann, 6978 Gandria

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Restaurationstochter oder Kellner
junger Saalkellner
Hausbursche/Portier**

Telefon (091) 51 72 61

6618

Wir suchen

Chef de service

(für unser Restaurant Steinepick)

Sind SIE der initiative, einsatzfreudige und gutgeschulte junge Mann, welcher es dank seiner Berufs- und Sprachkenntnisse mit Organisationstalent versteht, eine grössere Brigade von Serviertöchtern zu instruieren und zu führen?

Wir stellen uns den geeigneten Bewerber im Alter zwischen 25 und 35 Jahren vor (Schweizer oder Niederländer erhalten den Vorrang) und legen grossen Wert auf Teamwork und Verträglichkeit. Der Stellenantritt sollte auf 1. August 1969 oder nach Uebereinkunft erfolgen. Es besteht auch die Möglichkeit, tüchtigen Chef de rang zum Chef de service auszubilden.

Interessenten wollen ihre Offerte für diese gutbezahlte Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit an die Direktion, Hotel International, 4000 Basel, richten.

Hotel International

6617

Erstklasshotel im Tessin sucht in Saison- oder Jahresstelle

1 Chef de réception

1 Sekretär(in)

für Journal- und allgemeine Büroarbeiten.

1 Anfangssekretär(in)

Offerten erbeten unter Chiffre 6614 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht auf Herbst 1969 in Jahresstelle

Geranten-Ehepaar

zur Führung unseres Restaurationsbetriebes in Sankt Moritz.

Wir verlangen:

Von ihm: Lehre als Koch, Praxis als Küchenchef, Persönlichkeit von Format, mit Sinn für Teamwork sowie kontaktfreudig im Umgang mit der Kundschaft.

Von ihr: Ausbildung im Gastgewerbe als Buffet- oder Restaurationstochter oder als Hausbeamtin, Mindestens 2 Jahre Praxis.

Geboten werden: Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichem Einkommen.

Bewerber müssen im Besitze des Fähigkeitsausweises A sein und über sehr gute Englisch- und Italienisch-Sprachkenntnisse verfügen.

Offerten sind erbeten an: Genossenschaft RADl Gastgewerbliches Unternehmen Seestrasse 339 8038 Zürich

6613

Wir suchen für sofort

Logen - Tournant

(Ablösung für Tag- und Nacht-Concierge)

Offerten mit Unterlagen an

Stadthof-Posthotel, 8023 Zürich
Telefon (051) 23 97 90

6609

The CONNAUGHT HOTEL, Carlos Place, London W. 1, cherche

**Chef gardemanger
Chef entremetier
Commis pâtissier**

Faire offre avec copies de certificats et photo au chef de personnel.

6575

**Jobs mit Zukunft
im modernsten Freiluft-
Thermalbad der Schweiz**

In Zurzach entsteht das grösste und modernste Freiluft-Thermalbad der Schweiz. Über 4000 Besucher werden täglich im neuen Bad Erholung suchen. Die meisten werden sich auch erfrischen wollen bei einem Trunk, einem kurzen Imbiss oder einer gepflegten Mahlzeit. Unser

Turmrestaurant

geniesst schon heute einen ausgezeichneten Ruf. Es gilt als das führende Etablissement in der Umgebung Zurzachs. Im Zuge der Erweiterung des Badebetriebes wird dem Turmrestaurant ein

Snack-Restaurant

angeschlossen. Das ist auch der Grund, warum wir unseren Personalbestand wesentlich erhöhen müssen. Bereits bauen wir an einem grosszügig konzipierten Personalhaus mit Einer- und Zweier-Zimmern und Aufenthaltsräumen mit TV. Da wir die neuen Angestellten gut auf die anspruchsvolle Arbeit vorbereiten wollen, suchen wir schon heute

**einen Saucier
einen Gardemanger
eine Gouvernante
Kassiererinnen
Buffet-Töchter
Restaurationstöchter
und -Kellner
sowie Commis de Cuisine**

Die angebotenen Stellen sind sowohl beruflich wie finanziell interessant. Die grosse Besucherfrequenz verspricht ein überdurchschnittliches Einkommen. Überdies garantieren wir Ihnen einen Minimallohn. Melden Sie sich für einen Job mit Zukunft! (Nur Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung.)

Tel. 056/49 24 40



**Turmhotel
Bad Zurzach**

GAUER HOTELS

Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht auf sofort oder nach Uebereinkunft

**Chef de rang
Commis de rang
Hotelpraktikantin**

als 2. Economatgouvernante

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind an das Personalbüro zu richten, Tel. 031 / 22 45 01

6620

Grand-Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht infolge Erkrankung erfahrene

Etagengouvernante

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an L. Gredig-Laporte, Kronenhof, 7504 Pontresina

6621

HOTEL BAHNHOF, BADEN
David Hess, Spezialitätenrestaurant

sucht per 1. Juni 1969 oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen an Jean-Pierre Baudet oder Telefon (056) 2 70 77

6176



Hotel Lausanne-Palace
1003 Lausanne

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

réceptionnaire qualifié (homme)

Nous demandons: connaissance des langues; expérience de maisons de 1er ordre; sens des responsabilités et initiative; âge souhaité 23-30 ans

chef d'étage qualifié

Nous demandons: connaissance du français et de l'anglais.

Places à l'année.

Faire offres avec prétentions de salaire, copies de certificats et photo à la direction de l'hôtel.

6533

Gesucht nach Lugano in grosses Passantenhotel tüchtige

Büropraktikantin

sprachenkundig.

Offerten unter Chiffre 6616 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

6547

Hotel Commodore
6902 LUGANO

sucht in Jahresstelle:

Etage: **Gouvernante**

Loge: **Nachtportier**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion.

6608

Gesucht auf anfangs Oktober oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Küchenchef

in Brigade von 10 bis 14 Köchen und Lehrlingen.

Anforderungen:

Mindestalter 30 Jahre, erfolgreiche Praxis als Chef oder Sous-Chef in lebhaftem Restaurantbetrieb. Fähigkeit seiner Brigade vorzuleiten bei Einhaltung eines guten Betriebsklimas.

Wir bieten:

Selbständige Arbeit, überdurchschnittliche Entlohnung, Möglichkeit zum Beitritt in Pensionskasse.

Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen sind erbeten an Chiffre 6615, Hotel Revue, 3011 Bern

6548

«Gambrinus», Baden

sucht tüchtigen

Buffetburschen

eventuell Mithilfe im Service; sowie tüchtige

Serviertochter

Sehr guter Verdienst.

Anfragen an

F. Luggen, Tel. (056) 2 53 88

OFA 5237801



Für unser Restaurant français, 1. Stock, suchen wir auf 15. 6. oder nach Uebereinkunft

Restaurationsstochter

in Jahresstelle oder aushilfsweise. Sehr hoher Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit sind zugesichert.

Melden Sie sich bitte bei Herrn oder Frau Egli.

Hotel Im Portner, St. Gallen

Tel. (071) 22 97 44

P 33-3601



Bahnhoft buffet SBB, Basel, sucht

Kontrollleur

Stagiaire für Kontrolle

Telefon (061) 34 96 60, Intern 20

6568

Hôtel Beau-Rivage, Genève

cherche:

1 cuisinier ou cuisinière

pour le personnel. Entrée de suite, place stable, bon salaire.

Faire offres - avec copies de certificats et photo - à chef du personnel Hôtel Beau-Rivage, Genève.

6539

Gesucht werden in gutgehenden Landgasthof in Rikenbach bei Wil freundliche

Serviertochter

1 Hausmädchen

Eintritt 1. August 1989.

Offerten sind zu richten an

H. Bigler, kurzzeit Hotel Commerce
4000 Basel

6547

Gesucht

Sekretärin

eventuell tüchtige Praktikantin nach St. Moritz in Erstklasshotel.

Tel. (082) 3 36 61 oder Postfach 14676

6548

Tessin

Wir suchen auf Mitte oder Ende Juni

jüngerer Koch

Interessante Saisonstelle bis Ende Oktober. Gelegenheit, selbständig zu arbeiten.

Offerten mit Ansprüchen an Fam. G. Christener, Ristorante San Giorgio 6616 Losone, Tel. (093) 2 15 25

6549

Gesucht zu sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft tüchtige

Restaurationsstochter

Restaurationskellner

sowie

Buffetstochter

Schätzen Sie einen gepflegten Service sowie in einem neu und gut eingerichteten Betrieb zu arbeiten, dann melden Sie sich bitte bei

P. Schätti-Meyer, Hotel-Restaurant Nollen, 9501 Hosenruck (TG)
Tel. (073) 4 00 06

6551

Bad-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht in Jahresstelle

Gouvernante oder Hausbeamtin

für Etage und Economat.

Eintritt Juli, zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an Familie K. Gugolz.

6552

Cherchons

Chef de cuisine

Commis de cuisine

Entrée Immédiate ou à convenir.

Restaurant du Nord
1605 Chexbres, Tel. (021) 56 10 26

6552

HOTEL ENGADINERHOF
7550 Bad Schuls

Für die Sommersaison suchen wir noch

1 Entremetier

für sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen sind an die Direktion zu richten.

6553

HIRSCHENBETRIEBE
SNACK GRILL LUZERN CACADOU ST. PAULI

Für unser Grillrestaurant suchen wir für sofort oder nach Uebereinkunft Initiativen

Küchenchef

Dasselbte flinker

Koch

mit abgeschlossener Berufslehre.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Frau Gehrig.

Tel. (041) 22 00 73, ab 20 Uhr Frau Brucker verlangen; Tel. (041) 22 51 50 Bürozeit.

6525



sucht für die Sommersaison (Ende Juni bis anfangs September 1989)

Saalkellner

Commis de rang

Zimmermädchen

Lingeriegouvernante

Lingère

Wäscher(in)

Offerten mit Unterlagen an A. Caduff-Birkmaier

6522

Wir suchen auf 1. Juli

Koch oder Köchin

Hotel Steg ob Vaduz, Fürstentum Liechtenstein
Tel. 075 / 2 21 46

6528

Hotel Walliserhof, 3954 Leukerbad

sucht per 15. Juni oder nach Uebereinkunft

1. Saaltochter

Saaltochter oder Kellner

Lehrsaaltochter

Zimmermädchen

mit etwas Servicekenntnissen

Offerten an Familie J. Loréfan, Tel. 027 / 6 44 24

6537

Hotel Alexander am See, 8800 Thalwil

sucht zum baldigen Eintritt

Kellerbursche-Chauffeur

Es handelt sich um einen verantwortungsvollen, abwechslungsreichen und interessanten Posten. Wir bieten einen guten Lohn und vorbildliche Sozialleistungen.

Offerten erbeten an die Direktion.

6538

Parkhotel am See, Gunten, Thunersee

Gesucht für sofort in Saisonstelle bis Ende Oktober

Commis de cuisine

Zimmermädchen

Küchenbursche

Küchenmädchen

Offerten sind zu richten an W. Scherrer, Parkhotel am See, 3654 Gunten

6535

Schloss-Taverne
Schützenhaus Albisgüti (Tramendstat. 13)
Uetlibergstr. 341 Zürich / 051 33 05 22
Konferenzräume

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft für Spezialaufgabe in unserem Gaststättenbetrieb:

1 Alleinkoch

Fünftagewoche (Montag bis Freitag), Fahrbewilligung Kat. A erforderlich.

Richten Sie Ihre telefonische oder schriftliche Offerte an die Direktion Schloss-Taverne/Schützenhaus Albisgüti, Ernst Wittwer oder Fräulein T. Robbi.

582

Berghaus Tannalp, Melchseeffrutt

sucht für Sommersaison 1989

Alleinköchin oder Koch

Offerten sind zu richten an:

Frl. B. Wanner, Obergrundstrasse 75, 6000 Luzern
Tel. (041) 23 58 44

P 27574-25

Gesucht für sofort

Lingère

selbständige Arbeit, moderne Maschinen, guter Lohn.

Sich wenden an:

Ristorante-Dancing CAPO SAN MARTINO
Lugano/Paradiso

Tel. (091) 54 15 31 oder schreiben.

P 24-428

DANCING-Restaurant sucht für sofort

Serviertochter und Kellner

EDEN-Roc Dancing, Brunnen
Tel. (043) 9 17 50 / 9 17 07

6555

Hôtel du Mont-Blanc, 1110 Morges

nouvelle direction

cherche

une secrétaire-réception

travaux de bureau

Entrée immédiate.

Faire offres à la direction.

6559

Gesucht in Sommersaison

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Angebote mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Schweizerhof
3818 Grindelwald

6561

Gesucht zu sofortigem Eintritt oder nach Uebereinkunft

Bar-Serviertochter

die auch die Barmaid abzulösen hat. Kann sich also auch als Barmaid Praxis erwerben. Geregelt Freizeit (Trinkgeld nicht inbegriffen).

Offerten erbeten an

Restaurant Räblus/Pery Bar
Zeughausgasse 3, 3011 Bern

6562

Neues Strandhotel-Restaurant Seeblick,
3705 Faulensee am Thunersee

sucht

Buffetdame

Buffetstochter

Buffetbursche

Restaurationsstochter

Zimmer- und Lingeriemädchen

Hausbursche

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

6560

für Feinschmecker

Rôtisserie Grill-Room

Hotel Krone-Unterstrass
Zürich 6 Schaffhauserstr. 1 Tel. 26 16 88

sucht nach Uebereinkunft jüngeren

Koch

für Grill-room.

Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit.

6554



sucht für die Sommersaison

- Restaurantkassier(in)**
- Warenbonkontrollleur**
- Chef entremetier**
- Chef de garde**
- Chef tournant**
- Officegouvernante**
- Glätterinnen**
- Krankenschwester**

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion Suvretta-House, 7500 St. Moritz. 6626

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Anfangssekretärin oder Büropraktikantin

sprachkundig

1 Serviertochter

für Café-Tea-room mit Restaurationsbetrieb

Offerten sind erbeten an F. Burri, Hotel National-Rialto, 3780 Gstaad 6627



Hôtel du Rhône Genève

cherche:

- caissier, NCR-42**
- secrétaire de réception** (homme)
- téléphoniste** formation PTT, 3 langues
- aide-gouvernante d'étage**
- aide-gouvernante lingerie**
- femme de chambre**
- commis de restaurant**
- garçon de buffet**
- garçon de cuisine**
- répasseuse/stoppeuse**

Entrée en service immédiate ou à convenir.

Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo à la Direction. 6633

Tessin Losone bei Ascona

Wir suchen in Saison-, eventuell Jahresstelle qualifizierten

- Chef de service**
- Chef de rang**
- Demi-chefs**
- Commis de rang**

deutsche Sprachkenntnisse notwendig, italienische nicht. A-la-Carte-Service, Spezialitätenrestaurant.

Offerten an Hotel Losone, Fam. Glaus-Somaini, 5616 Losone 6571

Hotel-Restaurant Bären 3072 Ostermundigen-Bern

sucht für sofort für sein A-la-carte- und Spezialitäten-Restaurant tüchtige(r), selbständige(r)

- Restaurations-tochter oder Kellner**
- Commis de cuisine**
- oder
- Chef de partie**

Offerten an Hotel Bären, 3072 Ostermundigen, Telefon (031) 51 10 47. 6584

Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen

sucht für Sommersaison, Eintritt baldmöglichst,

- Serviertochter**
- Commis de cuisine**

Offerten erbeten an Familie W. Beldi-Lausener, Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen, Tel. (036) 3 41 41 6585

Hotel Brunner, 3823 Wengen B.O.

sucht für Sommersaison tüchtigen, selbständigen

Alleinkoch

Winter-Engagement möglich.

Offerten erbeten an Familie U. Brunner, Tel. (036) 3 54 94 6586



Kongresshaus Schützengarten St. Gallen

sucht

Anfangssekretärin/Praktikantin

Interessanter, abwechslungsreicher Posten. Eintritt nach Uebereinkunft.

Schriftliche Offerten an: K. H. Frunz, Kongresshaus Schützengarten, 9000 St. Gallen 6587

Eden-Hotel, Spiez

sucht für Sommersaison

- Commis de cuisine**
- Hilfs-Economatgouvernante** (auch Anfängerin)

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten gefälligst an Eden-Hotel Spiez, Tel. 54 11 54. 6589

HOTEL BELLEVUE, FLIMS sucht auf zirka Mitte Juni

- Jungkoch**
- Buffettochter**

(Anfängerin wird angeleitet)

- Restaurations-tochter- oder Kellner**
- Küchenbursche**

Saison- oder Jahresstellen; sowie auf 1. Juli bis Ende August

- Barmaid**
- Barserviertochter**

Nur Abenddienst, guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an: Familie Joos, Hotel Bellevue, 7017 Flims, Telefon (031) 39 16 02 oder 39 12 32 P 13-2971-11

Arosa

Wir suchen ehrliche, saubere

Buffettochter

auch Anfängerin. Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Einzimmers mit fließendem Kalt- und Warmwasser.

Familie Birrer, Expressbuffet, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 24 85 P 13-26925

Hotel Speer, Rapperswil

sucht

- Serviertochter oder Kellner** (Schweizer)
- sowie
- 1 Bartochter oder Barmaid**

Sehr guter Verdienst, frohes Arbeitsklima in neu ungebauten Räumen. Verpflegung und Zimmer im Hause, wenn erwünscht.

Offerten an: E. Hämmerli, Tel. (055) 2 17 20. 6579



Als bedeutendster Grossist für pharmazeutische Spezialitäten suchen wir für unser Personalrestaurant tüchtige

Kantinenhilfe

zur Unterstützung unseres Küchenchefs. Geregelte Arbeitszeit (Montag bis Freitag, 8.00 bis 17.00 Uhr). Sozialleistungen. Einer Schweizerin wird der Vorzug gegeben.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

GALENICA AG, Generaldirektion, Abt. Personalrestaurant, Murtenstrasse/Untermattweg 8, 3027 BERN

P 05.3004



Tea-room Spitalgasse 2, Bern

Zur Ergänzung unseres netten Teams suchen wir für unseren modernen, im Zentrum von Bern gelegenen Tea-room, freundliche

Buffettochter

mit Sinn für Zusammenarbeit. Der Bewerberin offerieren wir guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit (Schichtbetrieb).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Merkur Tea-room, Spitalgasse 2, Bern, Telefon 031 / 22 39 19 (bitte Herrn Büchi verlangen).



Seiler Hotels Zermatt, suchen:

Hotel Mont Cervin

Jahresstelle:

Direktionssekretärin

bis Anfang Oktober:

- Telefonistin**
- Logentourant**

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**

- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**

- Zimmermädchen**
- Hausmädchen**

Hotel Monte Rosa

Sekretärin/Caissière (NCR)

- Pâtissier**
- Commis de cuisine**
- Commis de salle** oder **Saaltochter**
- Hausmädchen-Zimmermädchen**
- Officebursche**

Seilerhaus Restaurant-Confiserie Otto-Furrer-Stube

(Mai bis Oktober)

- Buffetdamen**
- Restaurations-tochter**
- Commis de cuisine**

Zentralbüro (Jahresstellen)

Bon-/Warenkontrollleur

Lebenslauf, Zeugnisse und Foto sind an das jeweilige Hotel oder an das Zentralbüro der Seiler Hotels Zermatt, 3920 Zermatt, Telefon (028) 7 71 04, zu richten. 6634



Schloss Laufen am Rheinfall 8447 Dachsen

Für lange Sommer-Saison (bis Ende Oktober) suchen wir noch für sofort oder nach Uebereinkunft

- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Commis de rang** oder auch tüchtige
- Serviertochter**

Wir erwarten gerne Ihren Bericht. Sie erreichen uns auch unter Telefon (053) 2 12 21; verlangen Sie Herr Jeanneret, Dir. 6558

Internationaler Münchner Hotelbetrieb vergibt die Position eines

Geschäftsführers und Direktionsassistenten

Einem agilen und selbständigen jüngeren Fachmann mit kreativem Denkvermögen bietet sich eine ausbaufähige Dauerposition bei guter Dotierung, Auslandserfahrung und gute Kenntnisse der modernen Management-Technique, Buchhaltung, Kostenstellenberechnung und «F & B Costcontrol» sind Voraussetzung.

Bewerbung mit Curriculum vitae unter Chiffre Nr. 586 an Hotel-Revue, 3011 Bern

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft jüngeren

ASSISTENTEN

des Fahrpersonalchefs.

Wir erwarten: Kaufmännischen Lehrabschluss, Handels-, Verkehrs- oder Hotelfachschule, gute Fremdsprachenkenntnisse (französisch und italienisch), charakterliche Eignung und Freude am Kontakt mit Menschen.

Wir bieten: Angenehmes Arbeitsverhältnis, gründliche Einführung in den Betrieb; zeitgemässe Anstellungsbedingungen; Personalfürsorge; Aufstiegsmöglichkeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Postfach 272, 4600 Olten 1

6509

Stadthotel mit Restaurationsbetrieben sucht

Buchhalter/ kaufmännischen Angestellten

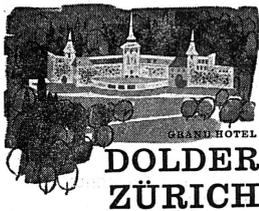
als Mitarbeiter in

**Wareneinkauf
Lagerbuchhaltung
Kalkulation
Sekretariat**

Gewünscht werden: gute kaufmännische Ausbildung, nach Möglichkeit Erfahrung in Hotel- oder Lebensmittelsektor.

Geboten werden: gut honorierte, ausbaufähige Dauerstelle, selbständige Tätigkeit in freundlichem Arbeitsklima in mittelgrossen, vielseitigen, zeitaufgeschlossenem Betrieb.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto unter Chiffre D 33-901087 an Publicitas, 9001 St. Gallen.



Infolge bevorstehender Pensionierung unseres langjährigen 1. Concierge, Herrn Robert Pichler, suchen wir für seine Nachfolge per 1. November oder nach Uebereinkunft

1. Concierge

Dieser verantwortungsvolle Posten erfordert eine in allen Belangen der Loge versierte Persönlichkeit mit gründlichen Fach- und Sprachkenntnissen sowie Fähigkeiten in der Personalführung. Ideal-Alter 35 bis 40 Jahre.

Angesichts der Bedeutung seiner Pflichten kommen für diesen Posten nur Schweizer in Frage, die Wert auf eine Lebensstelle legen.

Ausführliche Bewerbungen mit Handschriftprobe erbitten wir an die Direktion des DOLDER GRAND HOTEL, 8032 Zürich

6430

Erstklassiges Strandhotel in der Nähe von Casablanca, Marokko,
Jahresbetrieb, sucht für sofort:

1. Oberkellner

Sie sollten nicht unter 30 Jahre alt sein. Sprachen: Französisch, Englisch, Deutsch. Sie sollten Organisationstalent haben für Bankette und die Fähigkeit, eine Brigade zu führen und weiter auszubilden und zu kontrollieren. Wenn möglich auch Auslandsreise.

Ferner suchen wir einen

Sous-chef

der fähig ist, den Chef und den Chef de partie bei deren Abwesenheit zu vertreten. Französische Küche. Wenn erforderlich, auch den Einkauf selbständig tätigen und Führung der Brigade. Bezahlte Reise.

Eilofferten erbeten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsanspruch sind zu richten an

Postfach 158, 4000 Basel 10

Für unsere nach modernsten Prinzipien eingerichtete und geführte Küche suchen wir in Jahresstelle

COMMIS DE CUISINE

(Schweizer)

Der Eintritt kann sofort oder per 1. Juli erfolgen. Das Arbeitsklima in unserem Betrieb ist ausgezeichnet, Arbeits- und Freizeit sind sehr gut geregelt. Der Lohn richtet sich nach Ihrem Einsatz.

Schriftliche oder telefonische Offerten richten Sie bitte direkt an unseren Küchenchef, Herrn W. Seitz.

Restaurant Marktplatz, Neugasse 2, Tel. (071) 22 36 41
9000 St. Gallen

6646

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle tüchtige, zuverlässige

Gouvernante

für Etage, Economat und Lingerie.

Wir bieten: Interessante Tätigkeit und zeitgemässe Entlohnung. Eintritt: Baldmöglichst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an R. Tanner (Tel. 22 44 05).

6394

Hôtel région lémanique cherche pour entrée immédiate

sommelier

ou

file de salle

lingère

garçon ou fille de buffet

aide-portier

Offres sous chiffre 6593, Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Gesucht in modernes Hotel-Restaurant-Bar an der Peripherie Zürchts

Serviertochter

mit Sprachkenntnissen. Hohe Verdienstmöglichkeiten. Schichtbetrieb. Zimmer im Hause. Direkte Trolleybusverbindung mit Zürich-HB.

Motel Tivoli, 8952 Schlieren (ZH)
Tel. (051) 98 42 48

6592

Hotel Bären, Einsiedeln

sucht

Commis de cuisine

in kleinere Brigade.
Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten an:
Familie Kalin, Hotel Bären, 8840 Einsiedeln
Tel. (055) 6 18 78

SA 6844/1 Lz

Gesucht für sofort in Landgasthof freundliche

Serviertochter

Auch Anfängerin. Guter Verdienst, schönes Zimmer, geregelte Freizeit, Familienanschluss.

Frau K. Bernhard
Hotel «Sonne», Gretzenbach (SO)
Tel. (064) 41 12 43

P 23891

VERBIER (VS)
Le RESTAURANT ROBINSON cherche à partir du 1er juillet

2 sommelières

connaissant les 2 services et parlant le français, ainsi qu'

1 fille de maison

Faire offre avec photo et copie de certificat.
Tel. (029) 7 11 13 (heures de repas).

P 36-36674

Grand établissement à Neuchâtel

cherche

sous-chef de cuisine

commis de cuisine

portier d'étage

file de buffet

chef de rang restaurant

commis de rang restaurant

Téléphoner au No (038) 5 54 12.

P 28-21435

Berghotel Hahnenmoospass, 3715 Adelboden, sucht für Sommersaison

**Buffetochter-Zimmermädchen
Serviertochter**

Anfängerinnen werden angeleitet.
Gute Verdienstmöglichkeiten.

Fam. W. Spori-Reichen
Tel. (033) 73 19 58

P 62279

Serviertochter

gesucht für sofort.
Hoher Verdienst. Zimmer im Hause.

Bitte rufen Sie uns an

Hotel Engel, 5262 Frick
Tel. (064) 61 13 14

OFA 5131703

Ascona

Gesucht in Restaurant

jungen Kellner

Guter Verdienst.

Ristorante Golf, Ascona, Tel. (093) 2 21 98

SA 13696 Lz

Chef de partie

ou excellent

commis

demandé pour compléter brigade. Maison de 1er rang.

Offres avec copies de certificats à

Direction Clinique Cecil,
53, Avenue Ruchonnet, Lausanne

P 22-1354

Gesucht

Serviertochter

in neuen Hotelbetrieb. Sehr hoher Verdienst.

Offerten an

E. Helbling, Hotel Schiff
8715 Bollingen bei Rapperswil
Tel. (055) 2 18 13

P 19-924



Wir suchen möglichst auf 1. Juli

Barmaid

in Jahresstelle.

Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Melden Sie sich bei Herr oder Frau Egli.

Hotel Im Portner, St. Gallen

Tel. (071) 22 97 44

P 33-9501

Kreisspital Männedorf (260 Betten, am Zürichsee)

Für die Leitung unserer Diätküche suchen wir eine selbständige Diätassistentin als

Diät-Leiterin

Unsere gut eingerichtete Diätküche beschäftigt 5 Angestellte, verpflegt zirka 70 Diätpatienten und bereitet die sog. kalte Küche vor.

Es handelt sich um eine sehr gut bezahlte verantwortungsvolle Stelle, neuzzeitliche Freitags- und Ferienregelungen, kein Kochen, selbständige Arbeitsweise, auf Wunsch externe Wohnung.

Verwaltung Kreisspital Männedorf, 8708 Männedorf, Tel. 051 / 73 91 21
6542

Hotel Neueret

Das Ferienparadies in Gstaad
Berner Oberland
Schweiz
4100 m



Wir suchen für die Sommersaison ab 15. Juni

Kellner oder Serviererinnen

Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima, Verköstigung und Zimmer mit fl. Kalt- und Warmwasser im Haus.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild an:

Hotel Neueret, CH 3780 Gstaad
6541

Caribbean - USA

100 room de luxe Resort Hotel on one of the three U.S. Virgins Islands has openings commencing autumn 1969 for the following:

- 1 Asst. Manager in charge of Frontdesk
- 1 Chef de cuisine
- 1 Sous-chef
- 1 Patissier

Only experienced applicants with U.S. Immigration Visa will be considered. Please send resume with certificates and salary expectations and recent photo to cipher 6260, Hotel-Revue, 3011 Berne.
Interview in June in Switzerland possible!



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, Weimplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10.
6559

Lingère

oder

Hilfslingère

gesucht

Eintritt nach Uebereinkunft. Gute Anstellungsbedingungen. Wer sich für eine Dauerstelle interessiert, wende sich schriftlich an die Verwaltung der Psychiatrischen Klinik Solothurn.
OFA 65.722.004



HOTEL MOY
3653 Oberhofen
am Thunersee

sucht ab sofort für Saison bis Anfang Oktober

jugen Koch
(Saucier, Entremetier)

Commis de cuisine

Saalkellner und -praktikanten

Salltöchter und -praktikantinnen

Zimmermädchen
(auch Anfängerin)

Eilofferten mit Photo an die Direktion.
6577

Altbekanntes Hotel von 100 Betten sucht zum baldigen Eintritt oder nach Uebereinkunft

erstklassigen Hotelpatissier

Saison bis 31. Oktober. Beste Entlohnung für qualifizierten Fachmann. Gute Unterkunft und Verpflegung im Hause.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre 6595 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



Carlton Elite Hotel, Zürich
Bahnhofstrasse 41

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Chasseur

mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Tournant, gute Verdienstmöglichkeiten.

Rufen oder schreiben Sie an die Direktion.

Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Tel. (051) 23 66 36
6580

Junge, gepflegte

Serviertochter

für Saisonstelle.
Erstklassiger Betrieb, Verdienst und Atmosphäre.

Hotel Schwanen, 8640 Rapperswil
am Zürichsee
6578



Erstklasshotel mit bekanntem, französischem Restaurant sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

Chef de partie

Demi-chef de rang

Chef de rang

(flambier- und tranchierkundig)
Bitte telefonieren Sie an den Küchenchef oder an die Direktion des Hotels.
Tel. (051) 53 19 11
6583

Gesucht Junger, tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

in Kleinhotel mit vorwiegend A-la-carte-Küche.

E. Loppacher, Hotel Sonne,
8750 Glarus, Tel. (058) 5 11 27
P 19-971

MÖVENPICK

am Hauptbahnhof in Zürich sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner

Restaurationstochter

Chef de partie

Commis de cuisine

junge Bürohilfe

Gerne informieren wir Sie über den Aufgabenbereich, die beruflichen und persönlichen Anforderungen sowie über unsere fortschrittlich geregelte Arbeitszeit und Entlohnung.

Das Mövenpick-Interne Schulungszentrum eröffnet Ihnen zudem Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie

M. Givel, Mövenpick am Hauptbahnhof
8001 Zürich, Telefon (051) 27 78 78
P 44-61

Chef saucier

per 1. Juli gesucht

Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich
6550

Wir suchen auf 15. Juli

1 Küchenchef

(modern eingerichtete Küche)

und per sofort oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochter

evtl. Anfängerin

und

1 Tochter

für kalte Küche

Offerten an:

Fam. Büchli-Hess, Hotel Hasenstrick
8340 Hinwil (Zürcher Oberland), Tel. (055) 4 46 33
6564

Hotel-Restaurant Ilge und Jägerstube, Gersau

sucht per sofort

Serviertochter

Portier

Zimmermädchen

Hoher Lohn, geregelte Freizeit

Familie Camenzind, Telefon 041 / 83 61 55
Mosse 99.252.58



Wir sind ein Produktionsbetrieb des Migros-Genossenschaftsbundes.

Für die Führung der Betriebskantine suchen wir einen fachlich gut ausgewiesenen

Küchenchef

(Alleinkoch).

Eine modern eingerichtete Küche ist Ihr Arbeitsplatz.

Wir bieten gute Entlohnung, Pensionskasse, 3 Wochen Ferien, Personalwohnung vorhanden.

MICARNA, Postfach 21, 9602 Bazenhaid
Tel. (073) 5 22 55 (intern 203)
P 41-575

Bei uns ist die Welt zu Gast

Herr von Burg,
Metzger
in unserer Grossküche

«Meine Arbeit hier ist sehr abwechslungsreich und vielseitig. Ich arbeite gern im Gastgewerbe. Bei uns wird jeder an jedem Posten ganz nach Bedarf eingesetzt. Wir verarbeiten



bewältigen. Arbeitsbeginn ist bei uns um 07.00, Arbeitschluss 17.00 Uhr. Was ich besonders schätze ist die eigene Personal-kantine und mein bäumiges Zimmer im neuen Personalhaus. Die Leute sind richtig grosszügig hier (auch in Sachen Salär) und wenn ich zusammenfasse, kann ich nur sagen: Einrichtungen lässt sich das gut Mir gefällt's im Flughafen!»

Am schwarzen Brett sind gegenwärtig folgende Stellen ausgeschrieben:

Commis de rang	Hausbeamtin-Office-Gouvernante	Chef de partie
Commis de bar	Commis de cuisine	Commis patissier
Buffetochter	Kontrollleur-Betriebsassistent	Sekretärin
Buffetdame		Metzger

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 051/847766

Café Burger, Wettingen

sucht freundliche, tüchtige

Serviertochter

in Jahresstelle, wenn möglich mit Sprachkenntnis. Sehr guter Verdienst, mit Kost und Logis und geregelte Arbeitszeit.

Offerten oder Telephon an

W. Burger, Café-Restaurant, Baden Tel. (056) 2 69 22

OFA 52.236.003

Sergio Bar, Ascona

sucht

Barmaid

Telephon (093) 2 38 55

SA 13702 Lo

Das Felix-Platter-Spital Basel sucht per sofort oder nach Uebereinkunft für seine neuzeitliche Küche

1 Küchenchef-Stellvertreter

1 Diätköchin oder Diätkoch

oder eventuell

1 Köchin oder Koch

Arbeitszeit und die Zugehörigkeit zur Pensionskasse des Basler Staatspersonals sind gesetzlich geregelt. Nach Wunsch Internat oder Externat.

Offerten sind zu richten an die Verwaltung des

Felix-Platter-Spitals, Burgfelderstrasse 101, 4055 Basel, Tel. (061) 44 00 31

6582

Parkhotel, Locarno

sucht zu baldmöglichstem Eintritt für durchgehende Saison Sommer/Herbst:

Büropraktikant

(Journal/Caisse/Réception)

2. Sekretär

evtl. Büropraktikant

Saucier

Entremetier

Commis de cuisine

Kaffeebursche

Kaffeebursche

Nachtportier

Tournant Loge/Etage

Zimmermädchen

Demi-chef de rang

Commis de rang

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Parkhotel, 6650 Locarno.

6221

Gesucht in gutgehendes Hotel mit Spezialitäten-Restaurant in Aarau

Alleinkoch

zum selbständigen Führen der Küche, und

Küchenbursche

als Mitarbeiter des Küchenchefs.

Eintritt: 15. Juli 1969.

Offerten sind erbeten an M. von Büren, Rest. Gruppe Kupferdächli-Storchen, 4500 Solothurn, Telefon (065) 2 33 90.

OFA 65304004

Erstklasshotel Garni in Basel sucht in Jahresstellung

Directrice

sprachen- und fachkundig.

Verantwortungsbewusste Personen möchten sich bitte melden unter Chiffre 6552 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

LUGANERSEE - LAGO DI LUGANO

Wir suchen:

Hilfzimmermädchen

Aiutante ai piani

Carina-Hotel-Albergo, Morcote Tel. (091) 8 11 31

6647d

Hotel Nevada, 3715 Adelboden

Tel. (033) 73 21 31

sucht für sofort

Gardemanger

Lingeriegouvernante

(Jahresstelle)

Buffetdame (-bursche)

Zimmermädchen

Nachtportier

Chasseur

Economatgouvernante

Lange Wintersaison wird zugesichert.

Offerten an U. J. Oestreich.

6665

LA BELLE EPOQUE

Restaurant und Bar französischer Spezialitäten im Hotel Inter Continental, Düsseldorf wird auf allseitigen Wunsch unserer Gäste ab 1. August auch zum Mittag geöffnet. Aus diesem Grunde suchen wir zum 1. oder 15. Juli folgende Fachkräfte:

Chefs de partie

Commis de partie

Commis pâtissier

Chefs de rang

Commis de rang

Bitte richten Sie Ihre Kurzbewerbung an:

HOTEL INTER-CONTINENTAL Düsseldorf

4 Düsseldorf, Karl-Arbenz-Platz 5, Postfach 607 Telephone 43 48 48

6580

Gesucht auf 1. Juli

tüchtige Hotelsekretärin

mit Hotelpraxis, initiativ, charmant und gewandt. Tätigkeitsgebiet: sämtliche Arbeiten eines Hotelbüros und Mithilfe in Reception.

Sowie

Serviertochter

Service-Hostess

Offerten mit Foto erbeten an:

Hotel Neues Schloss Stockerstrasse 17, 8000 Zürich Tel. (051) 27 16 30

6639

Gesucht mit Eintritt nach Uebereinkunft

Serviertochter oder Kellner

Tochter für Saalservice

(kann angelernt werden)

Hilfzimmermädchen

Offerten an

Hotel Bündnerhof, 7250 Klosters/GR

6638

GESUCHT nach ZERMATT

sekretärin

Saucier

Commis de cuisine

Chef de rang

mit Eintritt auf sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an

Hotel Bristol, Zermatt

Tel. (028) 7 76 16

6645

Sporthotel Pontresina

7504 Pontresina

sucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Chef saucier

Chef entremetier

Commis de rang

(Garantielohn)

Telefonist

(Garantielohn)

Büro-Tournant/Tournante

Wäscher oder Wäscherin

Lange Wintersaison kann zugesichert werden.

Offerten mit Lohnangaben an Sporthotel Pontresina oder Telefon (029) 5 63 31.

6664

Hôtel du Golf à Crans-sur-Sierre

cherche pour saison été 1969, date d'entrée en service immédiate ou à convenir

une téléphoniste

1 portier de nuit

3 demi-chefs pour la salle

1 repriseuse

1 aide-lingère

1 entremetier

6644

Hotel Excelsior, Lugano

sucht:

Nachtportier

sprachenkundig

und

jüngeren Büropraktikant

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

6556

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten

Zimmermädchen

Etagenportier

Chasseur

Commis de rang

Näherin

Jahresstelle

Büglerin

Lingeriemädchen

2. Kaffeebursche

Küchenbursche

Offerten sind an die Direktion zu richten, Telefon (041) 22 75 01.

6501

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche pour emploi à l'année dès que possible ou date à convenir

un réceptionnaire/caissier

Prière d'envoyer les offres avec copies de certificats, photo, curriculum vitae, et prétention de salaire à la direction.

6641

Hotel Eden

Crans-sur-Sierre (Valais)

Tel. (027) 7 35 55

cherche pour la saison d'été

secrétaire

chef de rang

commis de rang

seehotel meierhof

8810 horgen

sucht sofort:

Economat-Office:

Hilfsgouvernante

Service:

Weinbutler

(Anfangsoberkellner)

Demi-chef de rang

Commis de rang

Serviertochter

Buffet:

Buffetochter

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

6640

Pour succéder à sa directrice après 25 ans d'activité, clinique privée de Suisse romande, 50 lits (chirurgie, médecine, accouchements) cherche une

directrice

pour date à convenir.

Formation hôtelière désirée.

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions sous chiffre 6643, Hotel-Revue, 3011 Berna.

Für Gästehaus der EGK suchen wir

1 Küchenchef

2 Jungköche

Kein Passantengeschäft, Kost und Wohnung im Hotel, festgelegte Arbeitszeit.

Angebote erbittet die Direktion

Europäischer Hof Engelberg

650

Tessin - Hotel Villa Margherita Lugano-Bosco

sucht für Saison bis 20./25. Oktober 1969 qualifiziertes Personal

2 Zimmermädchen

1 Lingerietochter

1 Tournante

2 Kellner

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Fam. K. Herzog, 6505 Bosco-Luganese.

655

Erstklasshotel in Basel sucht in Jahresstellung

2 Demi-chefs de rang

2 Commis de cuisine

2 Zimmermädchen

1 Etagenportier

1 Chasseur

für Halle

Offerten unter Chiffre 6663 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

B

Hotel Bernerhof 3800 Interlaken

Neueres Erstklasshotel, 65 Betten, Restaurant, Bar und Terrasse, sucht

Serviertochter

sprachenkundig (zur Bedienung der Hotelgäste), Fachkundiger

Kellner

Garantielöhne. Bei Eignung und auf Wunsch Jahresstelle.

6475

Gesucht für Juli und August

Alleinkoch

in gutbürgerliches Haus.

Offerten mit Lohnansprüchen an B. Baumann, Gasthaus Ochsen, 9063 Stein (App.)

OFA 63892005

Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft bis zirka Oktober

Réceptionniste

(eventuell Studentin)

Englisch und Deutsch sowie einige Spanischkenntnisse erforderlich. Reise bezahlt.

Offerten an Hotel AFRICA MAR, Cap Picalfort, Mallorca.

6544

Wir suchen

Buffetochter

wird evtl. auch angelernt

Kost und Logis im Hause.

Melden Sie sich bei W. Wartman, Restaurant Wartmann, Winterthur, Telefon 052 / 22 60 25

M + S 178

Hotel Bernerhof 3800 Interlaken

Neueres Erstklasshotel, 65 Betten, sucht nette, sprachkundige

Tochter (oder Kellner)

für Getränke- und Snack-Bar. Garantielohn.

Bei Interesse Jahresstelle.

6471

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1. Sekretär

für Journal, Kasse, Réception (selbständig)

Gouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre 4752 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel 2. Kat. in Riccione (Adria) Italien sucht ab sofort

Hotelsekretärin

mit guten Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnissen. Angebote mit Referenzen sind zu richten an: Werbeagentur - Agenzia Cozzi - Viale dei Milite, 14, Riccione.

12

Hotel Sântis 9657 Unterwasser

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin (auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion, Tel. 074 / 5 21 41

6632

B

Hotel Bernerhof 3800 Interlaken

Neueres Erstklasshotel, 65 Betten, sucht nette, sprachkundige

Tochter (oder Kellner)

für Getränke- und Snack-Bar. Garantielohn.

Bei Interesse Jahresstelle.

Genève: Palais des Nations Unies

Nous cherchons pour nos services:
Restaurant, Bars et Cafeteria

1 commis cuisinier**1 commis restaurant**

Entrée de suite

1 premier commis pâtissier

Entrée à convenir

Notre horaire de travail et les congés hebdomadaires sont avantageusement réglés.

Veuillez envoyer vos offres de service accompagnées des copies de certificat à

Mr. A. Indermühle, Rest. Palais de l'ONU, 1202 Genève

6597



Grand Hôtel Les Rasses

sur Ste-Croix - Jura suisse, cherche pour tout de suite

Barmaid

expérimentée

Faire offre avec copies de certificats et prétentions de salaire à la direction.

6588

Je suis actif, enthousiaste, travailleur. Je cherche

un associé ou couple

avec ces mêmes qualités, avec ou sans capital, pour créer ensemble un grill dans ma cave 17ième siècle, à la campagne en Alsace, près de Bâle. Préférence grill-book, Photo et références sous chiffre T 352663 à Publicitas SA, 4001 Bâle.

Hotel Montana garni

in Zürich

beim Hauptbahnhof, Tel. (051) 42 69 00

sucht per 15. Juli oder nach Uebereinkunft

Réception-Praktikantin

(nur Schweizerin, Niederlasser oder Entplaf.)

(Englischkenntnisse erforderlich) für Empfang, Telefon, Journal, Fire Station.

Offerten erbeten an die Direktion.

6538

Flughafen-Restaurant
Zürich

Wir suchen

Abteilungsleiter Personalwesen**Aufgabenkreis:**

Selbständige Betreuung des gesamten Personalwesens, Ausbau der Personalschulung und Verwaltung der Personalthäuser.

Anforderungen:

Sachlich nüchterne Urteilsfähigkeit, Verhandlungsgewandtheit, ruhiges, bestimmtes Auftreten und psychologisches Feingefühl. Beherrschung der französischen und italienischen Sprache notwendig, Branchenkenntnisse erwünscht.

Wenn Sie der Geschäftsleitung unseres modernen und dynamischen Betriebes, der über 300 Angestellte beschäftigt, angehören möchten, so bitten wir Sie, Ihre handschriftliche Bewerbung zu richten an:
W. Glinz (persönlich) Flughafen-Restaurants AG, Postfach, 8058 Zürich.

6566

MERKUR
tea
room
MERCURE

Merkur Café-Bar, Schanzenpost, Bern

Lieben Sie die ungezwungene Atmosphäre in einer modernen, gut-besuchten Café-Bar? Als freundliche, flinke, an überdurchschnittlichem Verdienst interessierte

Serviertochter

haben Sie Gelegenheit, sich davon selbst zu überzeugen. Als Eintrittstermin käme der 15. Juni in Frage, bzw. ein Datum nach Vereinbarung.

Ferner suchen wir für Buffet und Office eine versierte Kraft als

Ferienablösung

für zirka 10 Wochen. Guter Lohn.

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Ihre Bewerbung nimmt entgegen

Merkur Café-Bar, Schanzenstrasse 4, Bern, Telefon 031 / 22 36 68 (bitte Frau Huggler verlangen).

OFA 54.644.006

Hotel-Restaurant Steffani
7500 St. Moritz

sucht per sofort:

Chef entremetier**Chef tournant****Chef de garde****2 Commis de cuisine**

sprachkundige

Direktionssekretärin

für Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Eintritt 15. Juni oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten Ihnen:

Geregelte Arbeits- und Freizeit - überdurchschnittlich hoher Lohn.

Offerten mit Unterlagen bitte an

Moritz Märky, Hotel-Restaurant Steffani
7500 St. Moritz

6424

Freundlich, tüchtig, gewandt im Umgang mit Gästen wie mit Angestellten sehe ich meine zukünftige

Mitarbeiterin/Aide du patron

für mein mittleres Speiserestaurant (Tellergerichte) in Zürich.

Wenn es Sie freut, meinen gutgehenden Betrieb ausbauen mitzuhelfen, schreiben Sie mir bitte unter Chiffre OFA 2747 ZI, Orell Füssli Annoncen AG, Postfach, 8022 Zürich

Palace Hotel & National
3823 Wengen

sucht für Sommersaison:

Kellner oder Saaltöchter**Kellner**

Kegelbahn (Bar)

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

6561

Posthotel Arosa

sucht zum sofortigen Eintritt

Restaurationsstochter (-kellner)**Restaurationsstochter**
(für Arosener Stübli)

Offerten erbeten an:

Hermann J. Hobi, Tel. (081) 31 13 61

6558

Gesucht in modernes Hotel-Restaurant an der Peripherie Zürichs

Allenkoch oder Köchin

Jahressstelle. Gute Entlohnung, Zimmer im Hause. Direkte Trolleybus-Verbindung mit Zürich-HB.

Telephon (051) 98 42 48, Hotel Tivoli
8952 Schlieren-Zürich

6591

Zentrum Muttenz

Die Einwohnergemeinde Muttenz eröffnet am 1. November 1970 das neue Gemeindezentrum, umfassend u. a.

Salbau mit 414 Plätzen Bankettbestuhlung
Dorfrrestaurant mit 48 Plätzen
Speiserestaurant mit 56 Plätzen
Essbar mit 15 Plätzen
Mehrzweckraum mit 40 Plätzen
Hotel mit 48 Gasbetten
3 Sitzungszimmer
2 Kegelbahnen

Sie sucht auf Herbst 1970 (August/September) für die Führung dieses Betriebes ein

Geranten-Ehepaar

Eventuell kommt auch eine Verpachtung in Betracht.

Geboten wird eine gute Besoldung plus Beteiligung am Bruttogewinn und die freie Station für die Geranten-Familie (4½-Zimmer-Wohnung). Ueber die näheren Anstellungsbedingungen oder allfälligen Pachtbedingungen erteilt der Obmann der Betriebskommission, Laurenz Florin, Hofweg 19 in Muttenz (Geschäfts-Telephon Florin AG 061/41 70 60, privat 061/53 21 41), Auskunft.

Interessenten werden gebeten um schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzen und Zeugniskopien bis Ende Juli 1969 an
Laurenz Florin, Hofweg 19, 4132 Muttenz

6581



Erstklasshotel in Zürich

Den bisherigen Inhaber dieses Postens konnten wir in eine noch besser bezahlte Stellung befördern. Wir suchen einen Nachfolger. Gesucht wird

Kontrollleur

Gute Ausbildungsstelle im administrativen Sektor unseres Erstklasshotels. Nach gründlicher Einführung wird die notwendige Verantwortung von Ihnen übernommen. Angenehmes Arbeitsklima, junges Team.

Offerten an die Direktion Hotel zum Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10

6560

Das Hotel Metropole in Interlaken, welches an Stelle des bisherigen Betriebes gleichen Namens im Entstehen begriffen ist, wird der bedeutendste Hotelneubau seit Jahrzehnten im Berner Oberland sein.

Zur Führung dieses neuzeitlichen und vielseitigen Betriebes mit mehreren differenzierten Restaurants und Dancing-Bar, Sitzungs- und Kongress-Sälen, suchen wir ein bestens qualifiziertes

dynamisches Direktions-Ehepaar

Interessenten, die mit moderner Unternehmungsführung in allen Sparten vertraut sind, bitten wir um Zustellung ihrer Offerte mit allen notwendigen Unterlagen bis 30. Juni 1969. Die zukünftige Direktion hat die Möglichkeit, bereits in der jetzigen Detailplanungsphase aktiv mitzuwirken. Die Eröffnung wird voraussichtlich im Frühjahr 1971 erfolgen können.

Hotel Metropole AG, c/o Alfred Schneider,
Vizepräsident des VR, Postfach 2619, 3001 Bern

6107

Die Café-Snack-Bar

LIBRESSO, BIEL

(80 Plätze)

sucht:

2 Snack-Girls

(Barmaid - Serviertöchter)

1 Buffettochter

Wir bieten interessanten Wirkungskreis, guten Verdienst, wochenweise Früh-Mittel-Spätendienst, Verpflegung evtl. auch modernes Zimmer im Hause, Eintritt nach Uebereinkunft.

Haben Sie Freude in einem netten Team Ihre Kenntnisse zu erweitern, so schreiben Sie bitte mit den üblichen Unterlagen und Photo an:
Frau Meylan, Libresso, Zentralstrasse 43, 2500 Biel BE

6596

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



In Niederurnen/GL ist auf 1. Oktober 1969 unser renommiertes

Speiserestaurant Hotel «Bahnhof»

zu verpachten.

Offerten werden erwartet von tüchtigem Wirt-Ehepaar (gelernter Koch/Küchenchef). Das Objekt bietet eine sehr gute Existenz.

Interessenten melden sich mit detaillierten Angaben über die bisherige Tätigkeit bei der Direktion der

ETERNIT AG, 8867 Niederurnen

P 19-1

Planen Sie einen Hotel- oder Restaurationsbetrieb, oder haben Sie die Absicht, einen Betrieb zu verkaufen oder zu verpachten? Wir suchen für Frühling 1971 oder früher einen grossen Betrieb in

Pacht (evtl. Kauf)

an guter Lage, wenn möglich in Stadt. Grosses Eigenkapital vorhanden (erstklassige Zeugnisse stehen zur Verfügung). Offerten sind erbeten unter Chiffre 6650, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tüchtiges, versiertes Ehepaar mit mehrjähriger Direktionserfahrung und Fähigkeitsausweis sucht Kauf oder Pacht eines

Zu verkaufen in einzig schöner und verkehrsreicher Lage an der Aare

Hotels oder Restaurants

Grossere Anzahlung kann geleistet werden. Offerten unter Chiffre 6384, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Speiserestaurant

mit grossem Parkplatz und Umschlag. Köchle Kleinhotel errichtet werden. Bietet gute Existenz für tüchtige Fachleute. Hypotheken können überbunden werden.

Hotel in Lugano zu verpachten!

Renommiertes, gut eingerichtete Hotel mit über 100 Betten, in zentraler Lage. Sehr guter Umsatz. Nötiges Kapital für die Uebernahme des Mobiliars und Geschäftswertes Fr. 550 000.-

Offerten unter Chiffre OFA 9446 R an Orell Füssli-Annoncen AG, 5001 Aarau.

Schriftliche Anfragen unter Beilage eines Kapitalnachweises erbeten unter Chiffre 6438 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi



Hôtel Olden, 3780 Gstaad

cherche pour entrée immédiate ou à convenir un ou une

secrétaire

(anglais, allemand, français)

6087

Werben müsste man können!

Ja wenn man werben könnte, gar vieles ginge leichter. Doch halt, wir alle werben ja täglich, wenn wir es auch nicht immer bewusst tun. Denken wir nur einmal an die Werbung um die Sympathie anderer Menschen, wir können um Werbung werben. Selbst bei Leuten, die uns gar nicht sehr wohlgesonnen sind, werben wir um Verständnis. Mit anderen Worten: unser ganzes Leben besteht im Grunde aus lauter «Werbeaktionen».

Auch das Gastgewerbe muss werben, um rentabel wirtschaften zu können. Und es ist eine Freude, wenn man sieht, wie munter da überall geworben wird. Voraussetzung ist natürlich, dass man ausser seinen Berufskennntnissen eine gute werbliche Schulung besitzt. Wo kann man sie erwerben?

An Institut Mössinger beginnt demnächst ein neuer Kurs für moderne Werbung, der in einer neuartigen Form all das vermittelt, was der Werber wissen muss. Er soll genau das Wissen erarbeiten können, das in der Praxis verlangt wird.

Für wen dieser Lehrgang geeignet ist? Im Grunde für jeden Menschen, der werben und Umsätze tätigen will. Auch Leute, die bisher noch nie etwas mit der Werbung zu tun hatten, können davon profitieren, denn wer etwas von der Werbung versteht, dem öffnen sich manche Türen zu leitenden Funktionen.

Doch auch der, der schon gewisse werbliche Grundkenntnisse besitzt, hätte von dem Kurs einen echten Gewinn. Das liegt an dem neuartigen Aufbau des Lehrganges, dessen Tendenz es in erster Linie sein soll, das selbständige werbliche Denken zu fördern.

So mancher Mann wird sagen: Selbständiges Denken, das ist mir viel zu anstrengend - ich tue meine Arbeit, und das muss genug sein! Bitte, wer so denkt, den kann man natürlich nicht zu seinem Glück zwingen. Aber der Vorwärtsstrebende weiss es besser, dass erst das Denken den Menschen ausmacht, dass erst das selbständige Denken den Berufsmann vorwärtsbringt. Wer aber werblich denken lernt, der wird schon bald merken, in welch interessantes Gebiet er vorgestossen ist.

Somit also zum Thema «Werbung». Möchten Sie mehr über diesen hochinteressanten Werberkurs erfahren, dann werden wir Sie gerne informieren, wie diese Schulung vor sich geht. Sie brauchen uns nur den nachstehenden Bon einzusenden. Das verpflichtet Sie zu nichts, aber es kann vielleicht der erste Schritt in eine erfolgreiche Zukunft sein!

An INSTITUT MÖSSINGER (grösste Fernschule der Schweiz) Räfelfeldstrasse 11, 8045 Zürich, Telefon (051) 35 93 91

Bitte informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich über Ihren neuen Kurs für moderne Werbung. HR 18

Name: _____
 Strasse: _____
 Ort: _____

A louer, quartier Servette, Genève,

villa locative

de neuf pièces indépendantes, confort, convenant pour annexe d'hôtel ou pension.

Faire offre sous chiffre 6605 à Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht als Kapitalanlage

romantisches Hotel mit mindestens 3000 m² Umgelände

in Sommer- und Winterkurort der deutschsprachigen Schweiz. Maximal 1000 m ü. M. Diskretion zugesichert.

Offerten an die beauftragte Firma Intercity AG, Färberstrasse 6, 8008 Zürich, Tel. (051) 47 89 90. P 44-3022

Landgasthof

mit grossem Parkplatz; Treffpunkt von Ueberlandfahrern usw.; an Ausfahrt der Autobahn im Aargau; ausgewiesener Umsatz in den letzten Jahren: Fr. 300 000.- bis 400 000.-; grosse Wirtschaftsäumlichkeiten mit separaten Sitzungszimmern und Speisesälen; auf 1. Juli 1969 zu verkaufen eventuell zu vermieten/verpachten. Sehr günstige Finanzierung zugesichert.

Eilofferten mit Bekanntgabe der Anzahlung an: Postfach 88, 5610 Wohlen (AG) oder Telefon (057) 6 18 32/6 37 49

6545

Von erfahrener Hotellière

Garni-Hotel

zu kaufen eventuell zu pachten gesucht. Ab 50 Betten, eventuell mit Carrozset oder Dachgarten; auch Neubau käme in Frage. Finanzkräftig. Vorzugsweise Zürich oder Bern.

Offerten an Postfach 934, 8022 Zürich.

6254

In Rapperswil am Zürichsee

wird das bekannte

Hotel-Restaurant Freihof

verpachtet.

(48 Sitzplätze im Restaurant, mit Holzbohlengrill, 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.

6573

Hotel/Südspanien

4 Stockwerke, 40 Doppelzimmer. Jedes Zimmer mit Bad, Balkon und Blick aus Meer, 12 km von Torremolinos und 20 km von Marbella entfernt, an Hauptverbindungsstrasse. Interessanter Preis. Chiffre 6570, Hotel-Revue, 3011 Bern.

6570

Zu verkaufen in unmittelbarer Nähe von DAVOS gut-eingeführtes

Ausflugs-Restaurant

mit Mobiliar und modernst eingerichteter Küche und sanitären Anlagen. Nachweisbarer Umsatz mit guter Stammkundschaft. Restaurant mit 65 und Sonnenterrassen mit 100 Sitzplätzen. Grosser Umschlag. Zufahrt (Kantonstrasse) ganzjährig geöffnet.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre OFA 7271 D an Orell Füssli-Annoncen AG, 7270 Davos-Platz.

Zu verkaufen

in bekanntem Kurort der Zentralschweiz Hotel Restaurant im Zentrum, auf das modernste eingerichtete, Jahresbetrieb, 80 Betten, Speisesaal für 200 Personen. Grosser Parkplatz, 450 m² Umschlag.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 6318 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

A vendre à Tramelan, Jura bernois,

café-restaurant

de 60 places, avec salle de danse, 200 places plus bar. Boulangerie indépendante. Parc à voitures.

S'adresser à:

Famille R. Ramseier Auberge du Régional 2720 Tramelan

P 34-12129

Cherchons

hôtel

achat ou gérance. SUISSE ROMANDE Formation et expérience.

Ecrire sous chiffre W 92877-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Inseratenschluss:

Jeden Freitag morgen 11.00 Uhr!

Stellengesuche Demandes d'emploi



Bestausgewiesenes junges

Direktions-Ehepaar

sucht nach Vereinbarung neuen, interessanten Wirkungskreis.

Offerten erbeten unter Chiffre X 27104 CH an Publicitas AG, 7002 Chur

Tüchtiger, erfahrener und zuvorkommender

Chef de service

sucht passende Stelle auf dem Platze Zürich oder Umgebung. Eintritt nach Uebereinkunft. Ich biete: Fundierte Berufskennntnisse, flambier- und tranchierkundig, Organisationstalent, vorbehaltloser Einsatz, 4 Sprachen.

Offerten unter Chiffre 6603, Hotel-Revue, 3011 Bern

Junger Schweizer

verheiratet, gelernter Koch, Fähigkeitsausweis A, letzte Tätigkeit als Gerant mit Zürcher Patent, sucht passenden Wirkungskreis, evtl. auch Uebernahme eines kleinen bis mittleren Restaurationsbetriebes, mit Wohnung.

Sprachen: Englisch, Italienisch, Spanisch und gute Französischkenntnisse. Führerschein vorhanden. Freundliche Angebote unter Chiffre 6617, Hotel-Revue, 3011 Bern

Junger, verheirateter Küchenchef, seit zwei Jahren als Gerant tätig, servicekundig, gute administrative Kenntnisse (4sprachig), sucht auf kommenden Herbst oder später Posten als

Sous-Direktor

Direktionsassistent oder Gérant

Auch Ausland angenehm. Pacht nicht ausgeschlossen.

Offerten mit Angabe der Wohnungsmöglichkeit sind erbeten unter Chiffre 941 W an Orell-Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich

OFA 64.484.500

Qualifizierter

Küchenchef

sucht Stelle in Hotel in Jahresstelle (oder Saison), mittlere Brigade, Spezialitäten.

Offerten unter Chiffre 6657 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Pianistin

(Ungarin) sucht Anstellung: Singl. hiesig, französisch und ungarisch.

Telefon (021) 26 02 08

P 22-30227

Gesucht auf Frühjahr 1970 für 15jährigen Jungling

Koch-Lehrstelle

Bevorzugt französische Schweiz.

Offerten unter Chiffre 29-23945 à Publicitas, 4600 Olten.

Selbständiger

Bäcker-Pâtissier

28 Jahre alt, sucht Stelle in Hotel, Neuenburg, Basel oder Bern bevorzugt. Nur gutes Haus kommt in Frage, 1. oder 3. Sonntag frei erwünscht.

Emil Simonetti Bärenstrasse 15 4206 Seewen (SO) Tel. (061) 84 01 07

6658

Jeune allemande

trilingue, diplômée de l'Ecole hôtelière, cherche place dans hôtel important pour se perfectionner dans les travaux de bureau et de réception. De préférence Lusane ou Genève. Entrée tout de suite ou à convenir.

Ecrire sous chiffre 6660, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Barman (Schwede) sucht zusammen mit 2 Schwestern (Schweizerinnen) Winter-saisonstelle im selben Betriebe, wenn möglich St. Moritz, für

Bar

eventuell auch

Réception

Hotelpraxis, Auslandaufenthalte in den USA, Hotelfachschule. fünf-sprachig in Wort und Schrift.

Offerten erbeten unter Chiffre 6651 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jeune fille, 18 ans, sachant français, allemand, aimerait trouver place comme

téléphoniste

Faire offres sous chiffre PS 29521 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Stellengasuche Demandes d'emploi



Jeune fille

de 18 ans, sachant français, allemand, cherche place de volontaire dans la réception pour se perfectionner.

Faire offres sous chiffre PR 29520 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Barmaid

eventuell mit Bar-Tochter, sucht Stelle in Erstklass-Bar in Luzern oder Zürich und Umgebung. Nur Abendbetrieb. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 6602 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger

Chef de rang

21 Jahre alt, Schweizer, italienisch-französisch-sprechend, sucht neuen Wirkungskreis in Luzern oder Umgebung auf 15. Juni.

Offerten erbeten unter Chiffre 6604 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Maitre d'hôtel

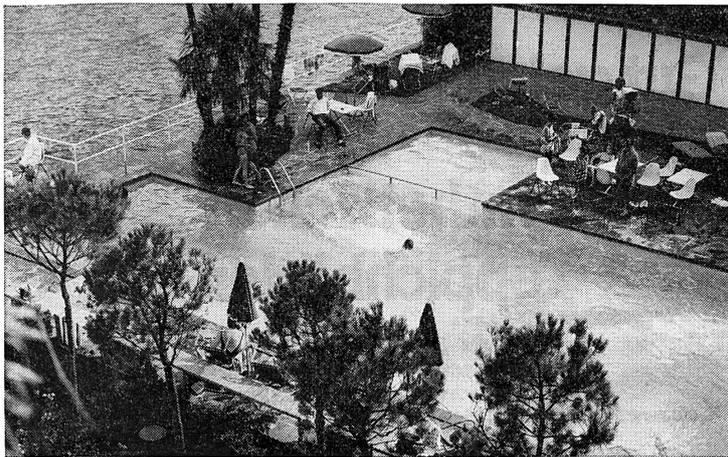
diplômé, espagnol, parlant 4 langues, cherche place pour le 1er juillet comme chef de service ou barman ou garçon de salle. Night-club de préférence.

Ecrire sous chiffre D 523799-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Hotel-Revue-Inserate

werden in der ganzen Schweiz gelesen!

Hotel Schwimmbäder



Hotel Olivella au Lac, Morcote

Auch für dieses Schwimmbad liefern wir – neben vielen anderen – die komplette Wasseraufbereitungs- und Entkeimungsanlage sowie die ganze übrige technische Ausstattung.

Warum wurden wir mit der technischen Ausstattung dieses Schwimmbades beauftragt?

Weil wir uns seit 1961 einzig und allein mit Schwimmbädern befassen, so dass wir über aussergewöhnlich vielseitige Erfahrungen verfügen, und weil wir in unserem Fabrikations- und Verkaufsprogramm alle für Hotel-Schwimmbäder geeigneten Filter- und Entkeimungssysteme führen.



Das Symbol für gutes Schwimmbad-Zubehör

SCHWIMMBAD-ZUBEHÖR AG, Zollikon-Zürich

Gustav-Maurer-Strasse 10, Telefon (051) 65 41 60
Zweigstellen in Basel, Bern, Lausanne, Lugano, Düsseldorf und Wien

130

Wir planen den Bau eines Schwimmbades. Bitte senden Sie uns Unterlagen.

Adresse:

HR

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
- Hoteldirektion 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.

Zu verkaufen

1 Mittlere Glets-Mänge
Neupreis Fr. 3500.–
Verkaufspreis Fr. 1500.–

1 Bügelpresse
Neupreis Fr. 4600.–
Verkaufspreis Fr. 1300.–
Beide Maschinen gut erhalten.

Teppich-Zentrum Albert Schmid,
Teppiche u. Bodenbeläge,
Luzernerstrasse 63,
Tel. (041) 41 47 22,
8000 Kriens.

P 25-7225



Deutlich geschriebene Inseratentexte

erleichtern das Absetzen und verhindern

unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse

möglichst in Blockbuchstaben!

Dernier délais

d'insertion:

chaque vendredi

matin à 11 heures!

Zu verkaufen

Wäschetrockner

(Ferrum), 50 l, Dampfheizung.

Anfragen unter Chiffre OFA 9449 R an Orall Füssli-Annoncen, Postfach, 5001 Aarau.

Lampenschirme

neu überleben, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

136

Günstige Occasionen!

AUFSCHNITTMASCHINEN
WAAGEN FRITEUSEN
GLÄSER- UND
GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

sowie weitere Maschinen und Apparate mit Garantie abzugeben.

FRITZ BERNET

HOTELBEDARF
8003 ZÜRICH, Bremgartenstrasse 62,
Tel. (051) 35 46 01 und 35 51 66.

5184



LAURENTIUS BAD SCHAAN LIECHTENSTEIN

Wertvolle Ferien (und frohe dazu) erleben Sie mit einer glücklichen Verbindung von Freizeit und Gesundheitspflege in herrlicher Umgebung. Kneippische und Spezialbehandlungen. Fähige Aerzte. Beste Betreuung in gutgeführten Hotels.

Prospekte durch die Direktion, Telefon (075) 2 17 22, FL-9494 Schaan.

P 33-3556

Neuerscheinung

Kellner der Königin

Lebensbild von Giuseppe Rivella nach den Aufzeichnungen eines Freundes, bearbeitet von Conrad Biedermann. Zweifarbiger Umschlag, br., 62 Seiten, Fr. 5.50

Zu beziehen beim Verlag «Schweiz. Kath. Sonntagsblatt», 9500 Wil SG

126

Office des Faillites de Boudry

L'Office des Faillites de Boudry offre à vendre de gré à gré:

une machine universelle «Lips»

en parfait état.

Pour tous renseignements et visite s'adresser, jusqu'au 17 juin 1969, à l'Office sous-signé, tél. (038) 6 42 35

Office des Faillites Boudry

B MIX Bar KURS

Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn 7. Juli

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

Älteste Fachschule der Schweiz.

111



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. Wäscheabrik Mollis Telefon (058) 4 41 64

Champagne TAITTINGER

Blanc de Blancs



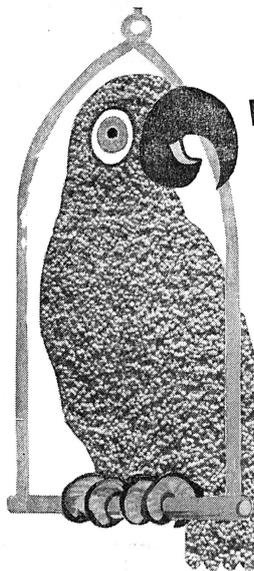
Agents généraux pour la Suisse Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS SA., LAUSANNE

147



BELL TWIST 82
ein belcolor- Spann- und Auslege Teppich
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.

Schuster

ST. GALLEN Mullergasse 14
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
Landenbergstrasse 10 (Stoffzentrale)

BASEL Aschenvorstadt 57
WINTERTHUR Am Obergasstunmel
BERN Eigerstrasse 80
LAUSANNE Chemin de Mornex 34

Gut gelaunte Gäste dank vollsynthetischen Teppichböden



Entrée und Treppenhaus sind Ihre Visitenkarte. Syntolan verwandelt sie in ein Bijou. Syntolan schluckt auch den Lärm - ist leicht zu reinigen.

Prüfen Sie auch Syntolan-quick-step, den sensationellen Treppenbelag.

Er ist der erste mit einem fest eingearbeiteten Kantenschutz.

Auf Wunsch sogar selbstleuchtend. Das bringt Trittsicherheit.

Unsere Hotelspezialisten beraten Sie gerne.

Vergleichen Sie Preis und Qualität.

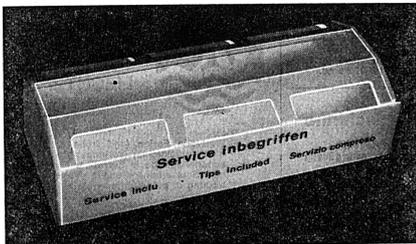
Der Geelhaar-Service (Beraten, Offerieren, Verlegen, Reparaturen, Tipp-Topp-Teppichreinigungs-Service) steht Ihnen in der ganzen Schweiz zur Verfügung.

Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG, 3000 Bern 6 Thunstrasse 7 Telefon 031/431144

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

NEU



für Hotel- und Restaurationsbetriebe

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

Preis und Muster können zur Ansicht verlangt werden bei der Direktion der Hotel Rigi-Kulm AG, 6411 Rigi-Kulm, Tel. (041) 83 13 12.

Es spricht sich herum . . .

10 Jahre RE-NO-SEAL-Kunststoff

flüssig, zur Beschichtung und Abdichtung defekter

Blechdächer, Flachdächer, Kiesklebedächer, Terrassen, Balkone, Schwimmbassins usw.

RE-NO-SEAL ist hitze- und kältebeständig, säure und schlagfest, begeh- und befahrbar, fugenlos und staubfrei. Farbe nach Wunsch. Fachgerechte Ausführung und Garantie nach SIA.

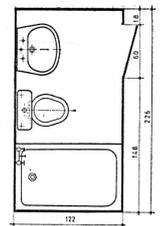
Wenden Sie sich unverbindlich an J. Giger, Enzenbühlstrasse 120, 8021 Zürich Postfach, Telefon 051 / 53 45 19

Reklame-Verkauf!

800 Chef-Schürzen

Zwirm-Halbklein, gebleicht, ohne Latz, 100 cm Telefon (041) 22 55 85 per Stück nur Fr. 6.90

Abegglen-Pfister AG Luzern



FISCHER

Das neue

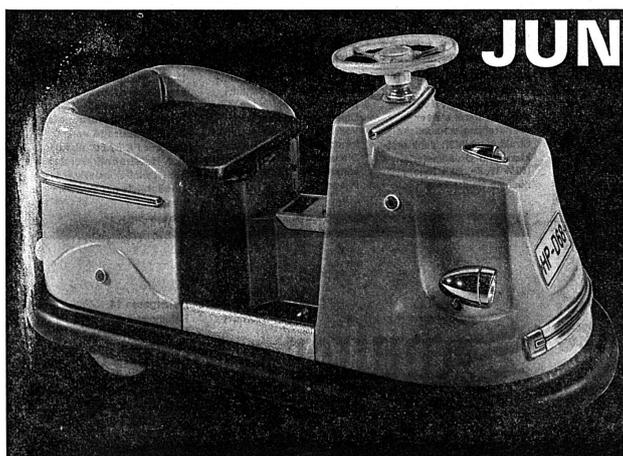
KLEIN-EINBAU-BAD

eignet sich besonders zur Modernisierung von Hotels und Gaststätten. Sein geringer Raumbedarf, die erstklassige Ausführung und der günstige Preis sind auch für Sie wichtige Gründe, die Möglichkeiten näher zu prüfen, welche Ihnen die vorfabrizierten FISCHER-Sanitär-Räume bieten.

Verlangen Sie daher Prospekt Nr. 3 oder Vertreterbesuch. Walter Fischer, Spenglererei + Apparatebau, 3427 Utzenstorf BE, Telefon 065 / 4 43 75

Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!



JUNIOR-CART

ab 1280.-

fährt auf jedem ebenen, harten Boden mit einer Geschwindigkeit von 5-6 km und gibt den Kindern das Gefühl des

«richtigen Autofahrens»

Die unverbindliche Probeaufstellung von zwei JUNIOR-CARTS während 1-2 Wochen überzeugt am besten von der neuen, grossartigen Attraktion und der sehr guten Rendite

Paul Haas, 4000 Basel, Neubadstrasse 75, Tel. 061 - 393661