

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **62 (1953)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Interesse: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. *Postabonnemente:* Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. A.G., Elisabethenstrasse 15. - *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 58690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 58690.

Nr. 6 Basel, den 5. Februar 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 5 février 1953 N° 6



Es geht auch uns an!

Noch führt der Winter sein strenges Regiment. Tiefverschneit liegen Hänge und Matten, und wie um Hilfe flehend, recken die Obstbäume ihre kahlen Arme gen Himmel. Doch schon bald werden sich die ersten Anzeichen neuwachenden Lebens bemerkbar machen, und dann dauert es nicht mehr lange, bis alles in Blüte steht. Wie arm wäre doch unser Leben ohne dieses wechselvolle, sich ewig wiederholende Spiel der Natur.

Sind wir Schweizer auch mit Naturschönheiten vom Schöpfer überaus reichlich bedacht worden, so fühlen wir uns doch ganz besonders mit den prachtvollen Obstkulturen verbunden. In unseren Kindheitserinnerungen spielt kaum etwas eine grössere Rolle als gerade der Apfel, diese köstliche Frucht. Grossmutter hatte stets eine dieser rotbackigen Früchte für uns bereit, und immer galt unsere besondere Aufmerksamkeit den schwer beladenen Apfelbäumen. Als Buben nahmen wir das Obst am liebsten dort, wo es am schönsten wuchs, und das war nicht immer im eigenen Garten; und wie oft mussten wir Fersengeld geben, um dem berechtigten Zorn des Bauern zu entkommen!

Sorge nagt am Herzen des Obstbauern, wenn er jetzt durch seine Kulturen schreitet. Er sieht dem kommenden Frühling mit gemischten Gefühlen entgegen. Bald beginnen die Obstbäume wieder auszuschlagen, und noch sind die Lagerhäuser mit einem Grossteil der letztjährigen Ernte angefüllt. Wären wir alle Obstesser, wie es unsere Gesundheit eigentlich verlangt, und würden wir dabei unseren Äpfeln und Birnen die nötige Reverenz erweisen, dann wären wohl die Obstbauern ihre Sorgen los.

Zwanzig Millionen Kilogramm herrlicher Schweizer Äpfel sind noch vorrätig, davon mehr als die Hälfte der beiden beliebten Qualitätsorten Boskoop und Kanada-Reinetten. Ist in den nächsten Wochen nicht eine wesentliche Konsumsteigerung möglich, so besteht die Gefahr, dass ein Teil dieser gesunden Früchte verdirbt. Dies verlangt auch unsererseits eine unvoreingenommene Stellungnahme. Wir Gastgewerber bilden mit unserer Bauernsamen eine Schicksalsgemeinschaft.

Daran können auch gelegentliche, vorübergehende Spannungen untereinander nichts ändern. Nie wären wir imstande, die Wünsche unserer anspruchsvollen Kundschaft zu befriedigen, wenn nicht ein Heer arbeitsamer Bauern allmorgendlich beim ersten Hahnenschrei aufstehen würde, um dem Boden das abzurufen, dessen wir bedürfen. Grossartige Beweise ihres guten Willens haben sie uns im letzten Krieg gegeben, und nun hätten wir einmal Gelegenheit, auch ihnen zu beweisen, dass wir aus bestem Schweizer Holz geschnitten sind.

Primäre Aufgabe des Gastgewerbes ist es, die Wünsche seiner Gäste zu erfüllen!

Diese Wunschkala aber lässt sich sehr leicht in Einklang bringen mit den Gegebenheiten unserer Landwirtschaft, und so wollen wir uns auch dem Appell der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft nicht verschliessen; denn wir Hoteliers und Gastwirte können bestimmt Entscheidendes beitragen zu einer sinngemässen Verwertung der Obstvorräte. Wir können dies um so eher tun, als wir den Wünschen unserer Gäste und auch unserer treuen Mitarbeiter entgegenkommen. Jeder Mensch freut sich auf einen schmackhaften, gesunden Apfel, denn es ist der Instinkt, der ihn zu diesem Genuss ermuntert. Sicher würden auch Sie, meine geschätzten Kollegen, recht oft zu einem Apfel greifen, wenn er gerade verlockend zur Hand wäre. Ich selbst kann mich seinem Zauber nie entziehen und betrachte ihn geradezu als einen nieversagenden Gesundheitsregler. Bestimmt werden wir viele Mittel und Wege finden, unsere Gäste, Angehörigen und die weitere Familie am herrlichen Obstgegen teilhaben zu lassen. Besonders leicht wird es uns diesmal dadurch gemacht, dass, wie erwähnt, die Propagandazentrale uns tatkräftig unterstützt und uns viele Vorteile offeriert, die wir nutzbringend und zum Wohle der uns Anvertrauten anwenden können. Was in vielen Touristenländern längst zu einer Selbstverständlichkeit geworden ist, nämlich das einheimische Obst zu propagieren, sollte doch

auch bei uns möglich sein. Wer weiss, welche grosse Rolle in Italien die Orangen und Mandarinen im Fremdenverkehr spielen, mit welcher Freude man in Frankreich geradezu einen Kult mit den Trauben treibt, der mag sich wundern, wie wenig wir Schweizer es bis jetzt verstanden haben, unseren Apfel, der als der beste der Welt gilt, in die tägliche

Speisenfolge einzubauen. Sollte man uns hier nicht einer Nachlässigkeit bezichtigen dürfen, werden auch wir uns anstrengen und uns in vermehrter Masse für das Schweizer Obst einsetzen müssen. Trotz eigener Sorgen sind wir gottlob immer noch aufnahmefähig für die Sorgen unserer Mitmenschen.

Harry Schraemli

Les frais d'exploitation de l'industrie hôtelière

La viande, élément essentiel du compte cuisine

Dans le numéro 2 (1953) de l'Hotel-Revue, nous avons rappelé l'importance que les frais d'exploitation prennent actuellement dans l'industrie hôtelière. Nous avons énuméré quelques-uns des postes de dépenses en analysant spécialement celui de la publicité qui venait de faire l'objet d'une enquête de la Société suisse des hôteliers.

Aujourd'hui, notre intention est de mettre en évidence un des éléments essentiels des dépenses d'exploitation, celui qui a une influence prépondérante sur le rendement de la cuisine - puisqu'il représente le 50% environ des dépenses en denrées alimentaires - nous avons cité: la viande.

Nous renvoyons aussi à ce sujet à l'article «Das Fleisch als wichtiger Faktor der Hotelküche» paru en allemand dans l'Hotel-Revue No 4, 1953.

La consommation de la viande

On peut se faire une idée de l'ampleur de ce poste de dépenses en consultant le rapport de Lucerne qui, sur les 10 pages consacrées au chapitre des frais d'exploitation de l'industrie hôtelière, n'en réserve pas moins de deux au problème de la viande. Il est clair que pour donner quelque variété à la composition des menus, les hôtels sont enclins à servir beaucoup de viande. Dans les ménages privés la consommation de la viande - qui avait subi un fort recul pendant la guerre à cause du rationnement, des difficultés d'approvisionnement et du prix de cette marchandise - a de nouveau fortement repris, sans toutefois atteindre le niveau d'autrefois. Si son prix continue à en faire un article de luxe, la hausse des revenus provoquée par la conjoncture actuelle explique cette évolution de la consommation.

Ne serait-ce que pour pouvoir faire face à la concurrence internationale, les hôtels sont obligés d'offrir toute une gamme de mets carnés, et cela finit par avoir une influence sensible sur le rendement de l'exploitation. C'est pourquoi les organes directeurs de la Société suisse des hôteliers se sont longuement penchés sur ce problème auquel ils vouent la plus grande attention.

Le rapport de Lucerne précise lui-même (page 37) que «parmi les produits alimentaires qu'emploie l'hôtellerie», la viande et les produits carnés occupent le 1^{er} rang quant aux dépenses. En effet, d'après une enquête de la Société suisse des hôteliers, l'hôtellerie helvétique a consommé en 1949 - sans compter les restaurants - 10,5 millions de kg de viande, ce qui représente le 7% environ de la consommation totale du pays. En ce qui concerne les frais, il y a lieu de noter que l'hôtellerie utilise surtout des qualités de viandes de prix élevé, comme cela ressort du tableau suivant:

Consommation de viande par l'hôtellerie en 1949

	Millions de kg	Millions de fr.
Bœuf	5,4	37,5
Veau	2,2	17,2
Porc, lard	2,0	13,5
Autres viandes et produits carnés	0,9	12,8
	10,5	81,0

Les dépenses pour les produits carnés atteignent le 31,5% de l'ensemble des dépenses de cuisine et le 16% des frais d'exploitation (sans frais d'entretien, intérêt des capitaux et amortissement) qui sont chiffrés à 515 millions.

Aux 81 millions dépensés pour la viande, s'ajoutent 33 millions pour la volaille et 12,6 millions pour le poisson, soit au total 127 millions ou approximativement 50% de toutes les dépenses de cuisine. Le rapport de Lucerne reconnaît expressément que l'hôtellerie est une excellente cliente de l'agriculture suisse, de la boucherie, ainsi que des importateurs de viande, produits carnés, poulets et poissons.

Le pourcentage de ce poste de dépenses par rapport aux frais d'exploitation montre l'influence que le prix de la viande peut avoir sur le rendement de la cuisine et de l'hôtel en général.

Facteurs défavorables

La concurrence étrangère contraint l'hôtellerie suisse à faire figurer diverses viandes sur ses cartes de menus et de mets. Cette obligation la place dans une situation d'autant plus défavorable, que, malgré la hausse du coût de la vie enregistrée ces derniers temps dans les pays qui nous entourent, le prix de la viande est demeuré chez nous bien au-dessus de la moyenne. D'autre part, ces dernières années les prix des produits carnés avaient fortement tendance à augmenter en même temps que la fréquentation. L'année dernière, la saison d'été - de juin à septembre - valut à nos hôtels et pensions 10,3 millions de nuitées, ce qui représente la moitié de l'ensemble du mouvement hôtelier. Si l'on englobe dans ces chiffres les quelque 1,2 millions de nuitées comptées dans les établissements de cure, on constate que plus du 50% de la fréquentation se concentre sur ces quatre mois de l'année.

Les inconvénients de l'augmentation de la consommation de la viande correspondant à ce mouvement touristique accru sont d'autant plus sensibles que l'offre du bétail de boucherie indigène diminue dès que le bétail peut être mis au vert. Ainsi l'hôtellerie consomme le maximum de viande à une époque où, pour des raisons saisonnières, le marché est le moins animé et où les prix sont les plus élevés. Les hôtels et restaurants ne profitent plus de la baisse qui se manifeste en automne,

quand les paysans désirent se débarrasser des bêtes qu'ils ne veulent pas conserver pendant l'hiver, puisque les clients sont rares et plusieurs entreprises fermées.

Les variations de prix sont autant plus sensibles que l'hôtellerie consomme les *meilleures qualités* de viande telles les carrés et les aloyaux, ainsi que les morceaux spéciaux tels que jambon, langue, rognon, foie, riz, cervelle, etc.

Les revendications de la Société suisse des hôteliers

Avant la guerre, l'approvisionnement de l'hôtellerie en viande ne posait aucun problème, puisque, dès qu'une rarefaction de l'offre se faisait sentir, on recourait automatiquement à l'importation directe, ce qui était extrêmement avantageux pour les régions touristiques excentriques. Mais, lorsque après la guerre, la *réglementation du marché de la viande et du bétail de boucherie*, décrétée en vertu des pleins-pouvoirs, fut maintenue dans ses grandes lignes, l'hôtellerie commença à éprouver de *sérieuses difficultés d'approvisionnement*. La politique d'importation étant axée sur les besoins et les intérêts de la production nationale, l'hôtellerie est donc dans l'impossibilité de se procurer les qualités de viande qui lui sont nécessaires par des importations avantageuses. Les plaintes se multipliant au sujet de la qualité de la viande et de son prix, les organes directeurs de notre société s'adressèrent aux autorités pour qu'elles mettent un terme à une situation désastreuse.

L'on demandait en particulier de *libérer des contingents d'importation* à des conditions avantageuses en faveur de l'hôtellerie. Si les organes chargés de diriger le marché de la viande et du bétail de boucherie n'ont pu donner suite à cette proposition, ils durent cependant reconnaître le *bien fondé* de nos arguments. La coopérative suisse pour l'approvisionnement en viande et en bétail de boucherie se déclara prête à collaborer pratiquement avec l'hôtellerie qui avait toujours témoigné sa compréhension pour les revendications de l'agriculture et pour le sort des paysans de la montagne. Cette coopérative désigna donc une sous-commission, présidée par le colonel *Rutishauser*, et dans laquelle une place avait été réservée à la Société suisse des hôteliers. Il faut reconnaître que, pour la première fois, l'approvisionnement en morceaux spéciaux a été *satisfaisant* au point de vue qualitatif et n'a donné lieu à aucune réclamation en 1952. De même, les *suppléments saisonniers* qui avaient été si durement ressentis les années précédentes, ne se manifestèrent point. Ce résultat fut obtenu par la *simple importation en temps utile* des morceaux spéciaux dont l'hôtellerie avait besoin. Il semble que l'on ait la ferme intention de continuer à faire preuve de bonne volonté dans ce domaine et de maintenir cette soupape de sécurité.

Viande fraîche ou viande congelée

Il est évident que, pour les aloyaux par exemple, il ne sera pas possible, malgré le désir que l'on ait, de satisfaire entièrement les vœux formulés et de n'importer que de la viande fraîche. Il faut aussi pouvoir se contenter de viande congelée, qu'il s'agisse de la production nationale ou étrangère. C'est pour cela d'ailleurs que la commission dont nous venons de parler avait organisé à Berne, au cours du mois dernier, une *dégustation* de différentes sortes de produits carnés. Nous renvoyons à ce sujet au compte-rendu paru en allemand dans le numéro 4 de l'Hôtel-Revue. Le jugement des spécialistes de la viande et des quelque 20 hôteliers qui participèrent à ces essais déclara que les aloyaux étrangers congelés, sans atteindre la qualité suisse, étaient fort acceptables. Les expériences faites serviront encore à améliorer la qualité et il faut espérer que les *prix* pourront être gradués en conséquence.

Le problème des prix n'est pas encore résolu

La dégustation qui a eu lieu à Berne visait surtout à examiner si et comment il était possible d'approvisionner l'hôtellerie en viande de qualité satisfaisante pendant les mois d'été. Personne ne conteste que la qualité joue un rôle déterminant, mais la *question des prix* n'est pas moins importante pour l'hôtellerie. Une branche qui est aussi exposée que la

notre à des risques de toutes sortes, ne peut mettre son espoir que dans un *abaissement des prix de revient*. L'hôtellerie saisonnière particulièrement exposée doit pouvoir, dans les périodes creuses – comme le mois de janvier par exemple pour les hôtels de sports d'hiver – se procurer de la marchandise de qualité à des prix lui permettant de ne pas exploiter sa cuisine à perte. Il ne faut pas oublier que, comme on le disait ici, si les recettes de logement et de cave continuaient à diminuer, des *établissements bien fréquentés se verraient me-*

nacés dans leur existence à cause du mauvais rendement de la cuisine.

C'est un aspect particulier d'un certain poste de dépenses que nous avons encore voulu présenter ici. Il y en a d'autres encore que nous examinerons plus en détail lorsque l'occasion se présentera, car il est bon que l'on se rende compte dans tous les milieux de l'ampleur qu'ont pour l'hôtellerie des dépenses d'exploitation dont on méconnaît en général l'influence sur le rendement de l'établissement.

Gedanken zur Januarflaute

Wir geben gerne folgenden, zum Nachdenken anregenden Betrachtungen aus Fachkreisen Raum:

Betriebsschliessung im Januar – keine Lösung

Wir schreiben heute Februar. Die frequenzschwachen Januarwochen liegen bereits hinter uns. Wie seit vielen Jahren schon, hat sich auch in diesem Januar der gefürchtete Frequenzstiefstand wieder gezeigt. Am einen Ort stärker als am andern, und auch in den einzelnen Regionen mit unterschiedlicher Intensität. Aber im grossen ganzen war die Frequenz so schwach, dass der Hotelbetrieb *defizitär* arbeitete, was die ertragswirtschaftliche Bilanz der ganzen Saison sehr nachteilig beeinflusst. Viele Hoteliers haben deshalb schon erwogen, ihre Betriebe über diese flauere Zeit ganz einfach zu schliessen oder sie überhaupt erst auf Anfang Februar zu öffnen, aus der Erwägung heraus, dass der kurze Festtagsrummel nicht genügend Einnahmen bringt, um daraus die hohen Kosten für Personal und Heizung während der Zeit des sogenannten „Januarloches“ zu decken.

Es mag sein, dass einzelne Betriebe aus einer solchen Massnahme rein rechnerischen Nutzen ziehen könnten. Aber es spielen hier *Impponderabilien* mit, die man nicht ausser acht lassen darf. Wenn eine ins Gewicht fallende Anzahl von Wintersporthotels erst am Ende Januar/Anfang Februar den Gästen offenstehen würde, so könnte wohl an Betriebskosten eingespart werden, wie aber wären die Rückwirkungen auf den *Personalmarkt*? Würden wir dann überhaupt noch Personal für die Wintersaison finden? Welcher Angestellte wollte dann noch ein Engagement für 4-5 Wochen in einem Wintersporthotel als attraktiv empfinden? Müsste nicht die Abwanderung von Saisonpersonal in andere Berufe noch grössere Ausmasse annehmen?

Ähnliche Wirkungen wären auch zu erwarten, wenn man einen Teil des Berufspersonals während drei Wochen in die Ferien schickte. Auch das müsste sich als ein untaugliches Mittel zur Überwindung der Kostenkrise im Januar erweisen.

Frequenzsteigerung das Ziel

Es bleibt somit nichts anderes übrig, als dem Problem von der *Frequenzseite* her beizukommen versuchen. Das ist freilich leichter gesagt als getan. Gerade der diesjährige Januar hat den schlagenden Beweis erbracht, dass es weder am Wetter noch an den Schneeverhältnissen liegt, warum die Frequenzen so sehr zu wünschen übriglassen. Der Direktor des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes hat mit Nachdruck auf diese Tatsache aufmerksam gemacht. Es ist auf den ersten Blick in der Tat verwunderlich, dass bei trüber nebliger Witterung in den Niederungen nicht mehr Leute unsere Winterkurorte aufsuchen, um sich über der Hochebneldecke im herrlichen, in der Wintersonne glitzernden Schnee zu tummeln. Woran liegt das?

Man muss sich natürlich stets vor Augen halten, dass unser Land klein und dass die Zahl jener, die sich Wintersportferien im Hotel leisten können, nicht sehr gross ist. Nur relativ wenige wollen nur Winterferien machen. Zweimal im Jahr in die Ferien zu reisen ist jedoch nur einer relativ kleinen Schicht vergönnt. Das trifft auch für Ausländer zu. So ist denn auch der Anteil der Wintersaison an der Gesamtfrequenz des Jahres – Herr Dr. Max Senger hat vor einigen Monaten darauf hingewiesen – relativ bescheiden, wie sich aus folgender Übersicht ergibt:

1951	Logiernächte	Prozent
Sommer	8 548 683	42

Herbst	4 199 555	21
Frühjahr	3 912 327	20
Winter	3 494 994	17

Die inländische Frequenzbasis ist zu schmal, um auch nur einen beachtlichen Teil der vielen leeren Hotelbetten im Januar füllen zu können. Wer bereits über die Festtage dem Wintersport oblag und es sich leisten kann, ein zweites Mal in einem Wintersporthotel Aufenthalt zu nehmen, der zieht es aus begreiflichen Gründen vor, dafür einen späteren Termin zu wählen, zumal in der Regel geschäftliche Gründe (Abschlussarbeiten, Inventarisierungen) seine Anwesenheit in den Betrieben erforderlich machen. Es spielt aber auch ein *Modelfaktor* mit – Sonnengebräunt aus den Bergen in die Städte zurückzukehren, ist heute der Wunsch und der Ehrgeiz so vieler. Wer daher sein „make-up“ der Sonne überlässt, der kommt naturgemäss im Februar und März besser auf seine Rechnung als im Januar, wo die Tage kürzer sind und die Sonne weniger intensiv strahlt. Auch wer den Rummel und den Betrieb ruhiger Beschaulichkeit vorzieht, fährt in diesen Monaten besser als in den frequenzschwachen Januarwochen.

Das alles sind Gründe, die uns vor der Illusion bewahren, durch eine sehr geschickte Propaganda könnte eine grundlegende Änderung in den Winterferiendispositionen der Schweizer Kundschaft herbeigeführt werden, in dem Sinne, dass nun der Januar stärker als bisher als Ferienmonat bevorzugt würde. Damit wäre übrigens das Problem auch noch gar nicht gelöst, denn mit einer blossen Frequenzverschiebung ist unserer Hotellerie auch nicht geholfen. Immerhin ist zu sagen, dass z.B. eine *dritte Ferienwoche* in den Städten, wo die im ganzen immer noch auf agrarische Bedürfnisse zugeschnittene Ferienordnung ohnehin schon längst ihre Daseinsberechtigung eingebüsst hat, eine gewisse, sehr willkommene Saisonverlängerung über die Festtage hinaus begünstigen würde. Die Erfahrungen im Kanton Bern liefern hierfür einen eindrucklichen Beweis. Was indessen die Hotellerie vor allem benötigt, ist eine so erhebliche *zusätzliche* Frequenz, dass zu deren Gewinnung andere Massnahmen unerlässlich sind.

Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg

Man wird sich allerdings bewusst sein müssen, dass sich eine namhafte Steigerung der Januarfrequenz nur mit *Auslandsgästen* erzielen lässt, weil nur im Ausland jenes Gästepotential vorhanden ist, das uns die erforderlichen Mehrfrequenzen liefern kann. Als günstiges Moment ist die Tatsache zu werten, dass einerseits die Januartage in zahlreichen Großstädten Europas unendlich trostlos zu sein pflegen: Keine Sonne, nasskalte, neblige ungesunde Witterung. Solche Faktoren lassen es den Städtebewohnern wünschenswert erscheinen, der unfreundlichen Großstadtkulturnatur zu entfliehen und während einiger Tage oder gar Wochen die Stadtluft mit der gesunden reinen Bergluft zu vertauschen, wo herrlicher Schnee und blanke Eisflächen zum Wintersport einladen und die Landschaft immerhin während mehrerer Stunden in strahlende Wintersonne getaucht ist. Gerade in Grossbritannien, einem Land mit gegen 50 Millionen Einwohnern und einem im Januar notorisch schlechten Klima, dürfte es möglich sein, mittels einer geschickten Werbung eine grössere Zahl von Wintersportgästen nach den Januar – der englische Wintersportgast hatte übrigens für diese Jahreszeit nie das gleiche Vorurteil wie der kontinentale und speziell der schweizerische Gast – zu mobilisieren.

Das grosse Hindernis, das heute einer Intensivierung des Winterreisverkehrs aus England entgegensteht, ist die *knappe Devisen-*

Beschaffung ausländischer Angestellter

Die paritätische Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe hat sich in ihrer Sitzung vom 27. Januar 1953 eingehend mit den Schwierigkeiten auf dem Arbeitsmarkt auseinandergesetzt. Die im Lande fehlenden Arbeitskräfte müssen für die Sommersaison, wie in den Vorjahren, in den Nachbarstaaten rekrutiert werden. Auf Grund der geführten Besprechung gelangt das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit mit *Kreisschreiben an die kantonalen und städtischen Arbeitsämter* betreffend die Behandlung der Gesuche um Bewilligung ausländischer Arbeitskräfte. Ausländische Angestellte reflektieren nur dann auf Stellen bei uns, wenn sie rechtzeitig angefordert werden und die Zusage zum Stellenantritt ohne Verzögerung erhalten. Die zuständigen Behörden werden daher dringend zur speditiven Behandlung der Bewilligungsgesuche eingeladen. Auf diese Weisungen, die uns kurz vor Redaktionsschluss zugekommen sind, kommen wir in der nächsten Nummer zurück.

zuteilung. Wenn daher einer Januarwerbung Erfolg beschieden sein soll, so setzt das eine *elastische Preispolitik* voraus. Vor Jahresfrist wurde der Hotellerie in der Hotel-Revue aus Bankkreisen nahegelegt, im Januar das Ausverkaufsprinzip der Warenhäuser anzuwenden. Mit vollem Recht hat sich die Redaktion gegen eine solche wirtschaftlich nicht zu verantwortende Lösung ausgesprochen. Bei den heute schon knappen Gewinnmargen wäre es sinnlos, die üblichen Hotelleistungen noch wesentlich billiger zu verkaufen und dann überhaupt nichts mehr zu verdienen oder gar draufzuliegen. Wir haben ja in der Hotellerie keine Ladenhüter abzustossen. Der Weg muss in anderer Richtung gesucht werden. Wenn es gilt, eine zusätzliche Kundschaft zu gewinnen und diese nur in Kreisen gefunden werden kann, die an notorischem Kaufkraftmangel leiden, dann bleibt nur der Weg einer *Reduktion unserer Leistungen*. Das aber darf nicht innerhalb des Pensionsarrangements geschehen, weil sonst gar leicht der gute Ruf unserer Hotellerie beeinträchtigt werden könnte. Vielmehr könnte die Lösung unseres Erachtens darin gefunden werden, dass für die Zeit der Januarflaute *neben* dem üblichen Pensionsarrangement *Spezialangebote* gemacht werden, etwa in der Weise, dass ein *Pauschalpreis* für Zimmer und Frühstück unter Zugrundelegung des Zimmerminimalpreises offeriert, im übrigen aber dem Gast *völlige Freiheit in bezug auf die Mahlzeiten* gelassen würde. Dieses Vorgehen setzt allerdings voraus, dass der Gast die Möglichkeit hat, sich im Hotel *à la carte* zu verpflegen, und zwar müsste er neben teureren A-la-carte-Gerichten eine *genügend reiche Auswahl billiger, gutzubereiteter und sättigender Speisen* haben, so dass er sich auch für wenig Geld verpflegen kann. Alle diese Gerichte müssten richtig kalkuliert sein, d.h. der Verkaufspreis müsste den normalen Bruttozuschlag enthalten.

Die Erfahrung mit dem A-la-carte-Prinzip zeigt, dass der Gast gesamthaft im allgemeinen nicht weniger ausgibt, als wenn er den vollen Pensionspreis zahlt. Aber er hat die Möglichkeit zu wählen, sich einzuteilen; er kann für die Verpflegung weniger ausgeben und dafür mehr für Trankame aufwenden. Er kann am Mittag in einem Berghaus oder in einer Skihütte sich mit Suppe, Wurst und Brot begnügen und sich am Abend im Hotel ein Steak oder sonst eine ihm zusagende Spezialplatte leisten. Auf jeden Fall fühlt sich der Gast freier und kann sich besser nach seinen Mitteln einrichten. Er ist nicht in eine Schablone gezwängt und hat vielerlei *Ausweichmöglichkeiten*, die ihm beim Pensionsarrangement nicht zur Verfügung stehen.

Natürlich empfiehlt sich die Beibehaltung des A-la-carte-Prinzips in der Wintersporthotellerie während der Zeit erfahrungsgemäss guter Besetzung aus betriebsökonomischen Gründen nicht. Wer seine Ferien in die Zeit starker Bettennachfrage verlegt, der wird dann auch mit dem für diese Zeit geltenden Pensionsarrangement vorliebnehmen müssen, wobei man sich auch fragen könnte, ob nicht die Minimalpreisbasis erhöht werden sollte.

Es ist vorauszusehen, dass dieser Vorschlag aus organisatorischen Gründen als undurchführbar bezeichnet werden wird. Diese Seite



des Problems wird denn auch mit ganz besonderer Aufmerksamkeit studiert werden müssen. Einsichtige Hoteliers und tüchtige Küchenchefs versichern aber andererseits, dass das A-la-carte-Prinzip mehr eine Frage der zweckmässigen Organisation ist und seine Verwirklichung keinen grösseren Personalaufwand erfordert.

Neuorientierung der Angebotspolitik auf der ganzen Linie

Eine Neuorientierung unserer Angebotspolitik während der frequenzschwachen Januarwochen hätte den grossen Vorteil, dass es dadurch aller Voraussicht nach gelingen würde, das berüchtigte Januarloch etwas auszuheilen. Dabei wäre es gar nicht ausgeschlossen, dass auch die Attraktivität eines Hotelaufenthaltes nicht nur für kaufkraftschwache ausländische Wintersportgäste, sondern auch für solche Schweizer Gäste gehoben werden könnte, die bisher glaubten, sich bestenfalls mit einer Ferienwohnung begnügen zu müssen. Warum soll man der wachsenden Konkurrenz der Ferienwohnung mit verschränk-

ten Armen zusehen und nicht auch da zum Mittel der Selbsthilfe greifen?

Noch etwas muss gesagt werden. Wenn schon die Hotellerie grosse Anstrengungen unternimmt, um im Januar mehr Gäste zu gewinnen, dann darf man gerechterweise erwarten, dass auch die *Skischulen* und die *Skisesselflits* zur Vergrösserung der Attraktivität von Januarwintersportferien beitragen, indem auch sie für diese Zeit ihre Tarife ermässigen. Die Frage, ob und in welcher Form auch die übrigen Transportanstalten zwecks Gewinnung eines zusätzlichen Verkehrs gewisse Januarvergünstigungen gewähren könnten, bedarf ebenfalls einer sorgfältigen Prüfung. Wenn alle Interessierten etwas unternehmen, dann ist die Hoffnung berechtigt, dass es inskünftig gelingen wird, den Frequenzbruch im Januar ganz merklich zu dämpfen.

Der Gedanke ist zur Diskussion gestellt. Die Frage lautet: Wollen wir in der angedeuteten Richtung überlegter Selbsthilfe einen Versuch wagen oder wollen wir fortfahren, alljährlich das Klagelied über das böse Januarloch anzustimmen und uns fatalistisch in das „Unvermeidliche“ zu schicken?

Zum Problem der Vor- und Nachsaison

Der Kommentar der Hotel-Revue zu den Feststellungen des Delegierten für Arbeitsbeschaffung unter obigem Titel vom 18. September vergangenen Jahres, resümiert diesen Fragenkomplex in hervorragender Weise. Sämtliche Aspekte, von der unbefriedigenden Ertragslage bis zum Personalproblem, von der Zusammenballung der Ferientermine bis zur Problematik der frequenzfördernden Preispolitik, wurden berührt. So viel aber auch darüber geschrieben worden ist, so sind wir trotz allem Kopfschütteln noch weit von einer Lösung entfernt.

Das soziale Problem des Saisonsgastgewerbes muss solange unlösbar bleiben, als die ausreichende Rentabilität Wunschtraum bleibt. Wenn bis in die jüngste Zeit der notwendige *Mitarbeiterstab* jeweils noch bei rekrutiert werden können, so nicht zuletzt deshalb, weil wir, wenn auch unter vielen Schwierigkeiten, aus ausländische Arbeitskräfte zurückgreifen konnten. Dieses Provisorium kann aber auf die Dauer nicht befriedigen. Mit der rapiden Zunahme des Wirtschaftspotentials in Deutschland wird mit der Zeit auch die dortige Arbeitslosigkeit sinken, eine Beobachtung, die auch für Österreich zutrifft. Auch in Italien verliert die Auslandspraxis mehr und mehr an Reiz. Und wenn es einmal soweit ist, dass uns diese drei Länder den Personalschub nicht mehr gewährleisten können, dann beginnt eine kritische Phase für unsere Hotellerie. Es kommt hinzu, dass nicht nur bloss der Personalschwund, sondern auch der *Hoteliernachwuchs* immer mehr gefährdet ist. Die Aussichtslosigkeit, in diesem Beruf es auf einen grünen Zweig zu bringen und die mit der hauswirtschaftlichen Natur des Gewerbebetriebes verbundenen grossen körperlichen Anstrengungen, besonders der Fray und Lebensgefährten, führen dazu, dass man sich immer mehr die Frage stellt: warum und wozu?

Was sagt der Delegierte für Arbeitsbeschaffung zu diesem Punkt: „Solchen Erscheinungen wird unbedingt begegnet werden müssen, wenn nicht die Qualität unserer Hotellerie mit der Zeit leiden soll!“ Wir denken, sie hat schon lange genug gelitten, sind doch all die erwähnten Symptome und die schleppende, nur widerstrebend und mit Unlust durchgeführte Erneuerung, überhaupt der kolossale bauliche Nachholbedarf, der allzu deutliche Ausfluss der jahrelangen Leidenszeit. Zugegeben, dem Zerfall muss begegnet werden, aber wie? Eine Wurzel des Übels ist die *Kürze der Saison*. Und es wird nicht besser. Im Gegenteil! Wir wohnen einer zunehmenden Konzentration des Fremdenverkehrs auf wenige Monate, ja Wochen bei. Man denke an die Gebiete des Genesee und das Tessin und was von der dortigen ehemaligen Frühjahr- und Herbstsaison übrig geblieben ist. So alt und heute vorwiegend Sommerplätze geworden, wird der übrige grosse Harst. Wenn wir über die Grenzen hinausgucken, so ist das heute auch an der Riviera und in den italienischen Vorpalen so. Warum? Weil der Gast von heute seine Arbeits- und Ferienzeit nicht mehr selber bestimmen kann — von vereinzelt, kaum ins Gewicht fallenden Ausnahmen abgesehen. Unsere Ermahnungen und Wünsche in Richtung auf Ferienstafelungen, Termindifferenzen zwischen Ehepaaren mit und ohne Kinder, zwischen betagten und jungen Gästen verhallen ungehört.

Was bleibt dem Hotelier angesichts dieser Situation zu tun übrig, was ist heute vorzuziehen? Macht steht, ist uns möglichst vollständig dem Zuge der Zeit anzupassen und das Beste daraus zu machen versuchen. Dabei spielt wohl die Rationalisierung die Hauptrolle: *Einsparen an Spesen, Unkosten, Verschleiss, Verderb, Aufmachung*. Wir müssen mit dem Prestigedenken und mit den persönlichen Ambitionen aufräumen, weiterhin versuchen, durchzuhalten, unzeitgemässe Praktiken vehement verabschieden, sich halten im vollständigen Bewusstsein, dass sich weder die Lage noch die Umstände, von uns aus gesehen, grundlegend bessern werden.

Kaufmännisch denken — noch konsequenter und unbedingter als bisher! Die Anwendung der Minimalpreise in Vor- und Nachsaison wird stets die grosse Gefahr in sich bergen, unter den Gestehungskosten zu arbeiten, den Konkurrenten unter Druck zu setzen, Kompromisse einzugehen. Zumutungen dieser Art gilt es, die Tür zu weisen, bedingungslos und ohne Nachsicht. Eruiieren wir unseren Selbstkostenpreis, so wie er sich tatsächlich stellt, ohne Wenn und ohne Aber, rein realistisch auf Grund der bisherigen Durchschnittszahlen. Darauf aufbauen, ihn bei jedem Entschluss zugrunde legen und kein Jota davon abweichen.

Vor einiger Zeit hat sich die Öffentlichkeit

unverständlicherweise darüber aufgehalten, dass Wintersaisonhotels bei Festtagsreservierungen sich ausgenommen hatten, ihre Bedingungen zu stellen. Bedingungen in bezug auf die Preise und Aufenthaltsdauer. Wir freuen uns über diese Selbstbestimmung ausserordentlich. Dies ist der Weg, den wir gehen müssen, weil wir ihn gehen können — im Gegensatz zu allen übrigen Vorschlägen, die nur theoretisch richtig sind und daher undurchführbare Wünsche bleiben. Es wäre wirklich reichlich deplaciert, dem Hotelier wegen seines kaufmännischen Denkens und Handelns Vorwürfe machen zu wollen, nur deshalb, weil es in der Vergangenheit unschwer möglich war, den wirtschaftlich Schwächeren unter Druck zu setzen. Ebenso, wie jemand für zehn Tage über die Festzeit ein Chalet mieten will, jedoch, wie es absolut normal und in Ordnung ist, einen Monatsvertrag einzugehen hat, genau so gebührt auch dem Hotelier ein bescheidener Zuschuss an die selbstverständlich erwartete Bereitschaft. Wer einen Ofen kauft, erhält diesen auch nicht zum halben Preis, obwohl er nur im Winter gebraucht wird. Und wenn ein Pelzmantel, ein Paar Ski oder auch nur eine Bademode. Das meiste, was wir kaufen, gewährt nur temporäre Nutzung, und niemand würde es einfallen, auf Grund dessen unlogische Forderungen an den Verkäufer zu stellen. Nur der Hotelier scheint hierbei mit Vorliebe auf Korn genommen zu werden, derweil sein Betriebsmanko, die Fehlleistung und die Sorgen nicht von der Saison verursacht werden, sondern von der allzu langen Zeit, die dazwischen liegt, und die leider alles andere als „kostenlos“ abläuft.

Wir alle sind uns einig, dass es damit nicht getan ist, festzustellen, dass etwas geschehen muss, wenn nicht im gleichen Zuge Vorschläge formuliert werden, die auch realistisch sind und damit Aussicht haben, mit gutem Willen, mit Einsicht, mit Aufgeschlossenheit, mit Toleranz, verwirklicht werden zu können. Wenn die Hotellerie, gestützt auf ihre fixen Gestehungskosten im Verein mit der Saisonschrumpfung und trotz der gestiegenen Intensität der eigentlichen Hochsaison, ihre Rentabilität nicht finden können, und wenn der Grundcharakter des modernen Tourismus die Saison ausdehnung verunmöglicht, dann bleiben nur zwei Auswege, deren Durchführbarkeit oder Nichtdurchführbarkeit bei näherer Analyse leicht beurteilt werden kann.

1. Der finanzielle: *preisliche Erhöhung der Verkaufseinheit*. Wird diese Lösung trotz korporativen Widerstandes, der zu zu erwartenden Schwächen, sei es, dass das eherne Gesetz von Angebot und Nachfrage stärker ist, vom Kunden nicht durchgehalten, bleibt die umgekehrte Technik, nämlich 2. die *Reduktion der Gestehungskosten pro Verkaufseinheit* im Verhältnis zum Fehlbetrag. Zum Beispiel durch Verbilligung der Lebensmittel und Brennmaterialien, durch Reduktion der Lohnkosten (nicht der Löhne!), durch Steuererlass, durch öffentliche Beiträge für Gebäudeunterhalt und Erneuerung und schliesslich durch Zinssenkung für das investierte Kapital (was hinsichtlich der Eigenkapitalien schon längst der Fall ist).

In Verbindung damit muss versucht werden, die Nutzungsdauer unserer Betriebe auszudehnen, dadurch, dass der vom eigentlichen Tourismus nicht alimentierte Teil der Saison in anderer Weise fruktifiziert wird. Wir denken dabei vorweg an die enormen Möglichkeiten, die in der Organisation von Erholungs- und Rekonvaleszenzaufenthalten in Zusammenarbeit mit den Gewerkschaften, Grossfirmen und Konzernen des In- und Auslandes, mit großstädtischen Gemeinwesen, Spitalen und Ärzteverbänden bestehen. Wir denken an die Eisen-, Stahl-, Kohlen-, Textil-, Chemie- und Ernährungsindustrie mit ihren teilweise gesundheitsschädigenden Einflüssen und können nicht umhin, hier Möglichkeiten zu sehen, die noch völlig brachliegen.

Dieser Weg muss erst noch geprüft werden. Subventionen mögen in aussergewöhnlichen Zeiten ihre volkswirtschaftliche Berechtigung haben als medizinische Wirtschaftsspritze. Wir befinden uns jedoch nicht in einer aussergewöhnlichen Zeit. Es sei denn, man betrachte die seit Jahren dauernde Hochkonjunktur als eine Ausnahmeerscheinung, besteht auch keinerlei Aussicht, dass ausgerechnet die Hotellerie bei einem Abflauen der gegenwärtigen allgemeinen Hochkonjunktur bessere Zeiten erleben werde. Mögen unsere Vorschläge zum Nachdenken anregen und dazu beisteuern, den Weg für eine hoffnungsvollere Zukunft bahnen zu helfen.

Fred. Ammann, Unspunnen

Fremdarbeiter und Volkswirtschaft

Ganze Wirtschaftszweige, darunter auch die *Hotellerie* und das Gastgewerbe, könnten heute ohne Beiziehung fremder Arbeitskräfte nicht auskommen. Die Hochkonjunktur hat ihnen zahlreiche einheimische Kräfte entzogen, und das wird auch in der nächsten Zukunft so bleiben. Es besteht somit ein gesamtvolkswirtschaftliches Interesse an einer ausreichenden Zulassungspraxis, wie sie sich in Zusammenarbeit von Behörden und Wirtschaft in den Nachkriegsjahren herausgebildet hat. Die Regelung hat alleseitig befriedigt, und aus diesem Grunde haben denn auch die Gewerkschaften ihre ursprünglichen Bedenken und Einwände fallen lassen und haben eine Politik der Tolerierung betrieben. Dies lag ausgesprochen auch im Interesse der schweizerischen Arbeitnehmer. Denn die Beschäftigung von Fremdarbeitern in der Hochkonjunktur gehört nach den Äusserungen des Delegierten für Arbeitsbeschaffung, Direktor O. Zipfel, „zu den Massnahmen der *Teuerungs- und Inflationsbekämpfung*, denn dadurch wird es ermöglicht, die erhöhte Nachfrage nach Gütern aller Art besser zu befriedigen und so einem übersteigerten Konjunktur- und Preisaufruf entgegenzuwirken.“

Die volkswirtschaftlichen Vorteile der getroffenen Lösung sind daher evident, zumal in bezug auf den einheimischen Arbeitsmarkt *keine Nachteile* resultieren. Nachdem die Fremdarbeiter zu den gleichen Bedingungen beschäftigt werden wie die schweizerischen Kräfte und die Zusage vorliegt, bei eintretendem Arbeitsmangel der einheimischen Arbeitskraft den Vorrang einzuräumen, besteht wirklich kein Grund zu Befürchtungen gewerkschaftlicher Art. Man hat bei dem kurzen und leichten Konjunkturrückgang 1940/50 erlebt, dass die gegebene Zusage praktisch auch eingehalten wird, denn damals wurde das fremde Kontingent an Arbeitskraft umgesäumt von 106000 auf 90000 reduziert, und in einzelnen betroffenen Branchen erreichte die Reduktion 30% und mehr.

Anlässlich was auch bei einem *künftigen Konjunkturrückgang* zu erwarten. Es liegt daher heute *keinerlei Grund zu neuer Beunruhigung* in Arbeitnehmerkreisen vor oder zu „vorsorglichen“ Begehren, wie sie in einer sozialdemokratischen Interpellation im Nationalrat an den Bundesrat gerichtet wurden. Unsere Landesregierung wird darin nämlich ersucht, „Weisungen zu erlassen“, die die überhöhte Kontingent von Fremdarbeitern zu reduzieren und um die Zulassung neuer ausländischer Arbeitskräfte für Industrie und Gewerbe zu stieren. Man ist einigermassen erstaunt über diesen Vorstoss, zumal die Konjunkturlage heute keinen Anlass dazu bietet. Würde er verwirklicht, so entstünde daraus unserer Wirtschaft *grosser Schaden*, der sich auch auf die einheimischen Arbeitnehmer übertragen würde. Manche, an Lieferfrist gebundene Absatzmagnate, würden nicht mehr heringekommen werden, und dies würde auch einheimische Arbeiter beschäftigungslos machen. Ganz schlimm bestellt wäre es in Branchen wie der *Hotellerie* und des Gastgewerbes. Die genannte Interpellation entbehrt der

Pour obtenir du personnel étranger

Dans sa séance du 27 janvier 1953, la *commission paritaire pour les questions d'immigrations et d'émigration* intéressant le personnel d'hôtels et restaurants s'est occupée de manière approfondie de la situation et des difficultés du marché du travail. La main-d'œuvre faisant défaut pour la saison d'été devra être recrutée, comme les années précédentes, dans les états voisins. A la suite de cet examen, l'Office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail a adressé une circulaire aux offices de travail cantonaux et urbains pour leur donner des directives sur la façon dont il convenait de traiter les demandes de permis de travail pour la main-d'œuvre étrangère. Les employés étrangers ne consentent à venir en Suisse que s'ils sont engagés à temps et s'ils ont l'assurance de pouvoir occuper leur emploi sans retard. C'est pourquoi les autorités compétentes sont instamment priées de traiter avec diligence les demandes de permis. Nous reviendrons dans le prochain numéro sur ces instructions qui nous sont parvenues au moment où notre journal allait être mis sous presse.

wirtschaftlichen Einsicht und erweist sich überdies auch als Bumerang in bezug auf die Interessen des einheimischen Arbeitsmarktes. Es ist zu hoffen, dass die *Gewerkschaften*, nicht in ihre frühere ablehnende Haltung zurück verfallen, denn dies müsste unserer Volkswirtschaft bedeutende Schwierigkeiten bereiten, die sich im allgemeinen Interesse recht gut vermeiden lassen. Man soll nicht wegen eingebildeter Gefahren wirkliche Übelstände geflissentlich herbeiführen.

Es ist auch darauf hinzuweisen, dass bei langsam nachlassender Konjunktur ein vorhandenes Fremdarbeiterkontingent als *Stossdämpfer* für die einheimischen Arbeitskräfte wirkt. Zuerst werden die Fremden sukzessive ausgeschaltet, ehe der schweizerische Arbeiter beschäftigungslos wird. Diese Stossdämpfung kann um so wirkungsvoller sein, je mehr man sich für die Beschäftigung von Fremdarbeitern an die von Direktor Zipfel aufgestellten *Richtlinien* hält:

„Um grössere Entlassungen einheimischer Arbeitskräfte beim Rückgang auswärtiger Bestellungen zu vermeiden, tun die Exportunternehmungen gut, das heimische Arbeiterpersonal dem normalen und langfristigen Arbeitsvolumen anzupassen, den kurzfristigen Spitzenbedarf aber nach Möglichkeit durch die Heranziehung ausländischer Arbeitskräfte zu decken.“

Dieser Richtlinie ist weitgehend nachgelebt worden, und deshalb bedeutet heute die Weiterbeschäftigung eines angemessenen Fremdarbeiterkontingents einen *Schutz der einheimischen Arbeitskraft*. Grund zu überstürzten Begehren auf Reduktion des Fremdarbeiterkontingents besteht nicht, und die Erfüllung solcher Forderungen müsste sich auf unsere ganze Volkswirtschaft, einschliesslich die einheimische Arbeitskraft, nachteilig auswirken.

D.R.O.B.

Protéger le commerçant à fin de bail

Le bail commercial continue à beaucoup faire parler de lui et le mouvement qui se dessine pour son introduction dans la législation suisse semble éveiller un écho favorable. Bien que les locataires ne soient pas toujours les plus intéressés, soit en général sous le régime du fermage, nous croyons que ce problème ne doit pas laisser les milieux touristiques indifférents. Sa solution peut entraîner une certaine stabilité dans les stations touristiques et avoir aussi des répercussions favorables pour les beaux que les grands hôtels qui louent des arcades ou des magasins sont appelés à passer avec des commerçants, car à leur assurance des locataires plus stables. (Réd.)

Personne n'ignore les nombreux frais qu'exige l'exploitation d'un fonds de commerce. Le marchand a l'obligation toujours plus impérative de soigner la présentation de ses produits, l'aménagement de ses locaux, de prévoir un important budget publicitaire et de s'entourer d'un personnel qualifié. Le but de ces investissements est de mieux attirer la clientèle, lui plaire. C'est la raison pour laquelle, depuis peu de temps, les magasins sont bien éclairés, agencés avec goût, les vitrines attrayantes; nous trouvons dans les journaux de nombreuses pages d'annonces. La concurrence imitoyable que se livrent les commerçants les met en demeure de perfectionner leurs exploitations.

Après des années d'efforts, un marchand est parvenu à faire connaître une entreprise et son emplacement. Qu'advient-il du produit de ce travail, à l'échéance du contrat de bail? Le propriétaire d'immeuble peut librement disposer du résultat de tant de sacrifices et refuser, sans contrepartie, le renouvellement de sa location. Par conséquent, le preneur évincé n'aura plus à faire que le geste de remettre à son bailleur les clés du local qu'il occupait et qu'il s'est efforcé de rendre prospère. Le bailleur peut même dès lors favoriser un concurrent de son précédent locataire et lui fournir, probablement, à bon compte, une maison de commerce bien achalandée, bien agencée, connue.

Cette situation du locataire évincé a inquiété les législatures anglaise, française et belge; ils s'aperçurent qu'il existait une distinction fondamentale entre le bail de jouissance (location d'appartement) et le bail d'exploitation (bail à ferme et bail commercial). La fâcheuse insécurité qui distinguait, dans ces pays, la fonction du locataire commerçant mit en évidence un fait: le droit, en matière de contrat de bail, n'a pas évolué avec les progrès de la science, de la technique. Ce contrat, plus que nul autre, ne s'adapte pas aux exigences du commerce actuel. Il pouvait convenir aux boutiques du moyen âge; en effet, à cette époque, les conséquences d'un refus du bailleur étaient bien plus légères qu'elles ne le sont de notre temps. Le boutiquier expulsé n'avait qu'à ramasser son établi, décrocher son enseigne et déménager. Les rez-de-chaussée inoccupés étaient nombreux; il était facile de transporter une lampe à pétrole, une ou deux tables, de transférer une boutique. Remarquons que le profit du

bailleur était alors minime; nous pourrions plus justement faire état du préjudice qu'il ressentait en refusant le renouvellement du bail. En fait, le boutiquier avait la possibilité d'acquiescer l'immeuble où il avait fixé son négoce car cette dépense n'était pas considérable. De nos jours, les immeubles atteignent des dimensions qui les mettent hors de portée des modestes locataires commerçants et ce ceux qui nous intéressent.

La classe moyenne des petits et moyens commerçants joue un rôle social, économique et politique qu'il faut se garder de mépriser. Cette large couche de notre population se trouve aujourd'hui placée entre deux puissances: les propriétaires d'immeubles, sociétés immobilières et d'autre part les grands magasins ou les entreprises à succursales multiples qui peuvent sans trop de difficulté obtenir tous les locaux commerciaux qu'ils convoient, c'est-à-dire provoquer l'expulsion des petits et moyens commerçants établis. Notre législation permet cette éviction et elle reste fidèle à un principe que nous respectons, la libre concurrence. Ce que nous condamnons, c'est que cette expulsion puisse s'opérer sans que le locataire sortant obtienne la moindre indemnité que mé-



Heidsieck & Cie.
MONOPOLE

Agence pour la Suisse:

Jean Haecy, Importation S.A., Bâle

tent son travail, ses efforts; par ces derniers il a créé un fonds de commerce, donc un bien, une richesse.

L'éventualité d'un refus de renouvellement s'opérant sans indemnité engendre un marasme social et économique. Le locataire qui risque d'être évincé aura de la peine à améliorer son fonds, son agencement, ne stockera pas des marchandises en quantité suffisante pour lui permettre de vendre à bas prix, il limitera au maximum ses frais de publicité et congédiera une partie de son personnel. De plus, si le marchand doit faire appel à des crédits, les banques se refusent toujours à les lui accorder lorsque son bail approche de son échéance. En définitive, le négociant

sera contraint d'amortir ses dépenses sur une période relativement courte; le prix de ses marchandises s'en ressentira. En d'autres termes, la collectivité en devra faire les frais.

Nos conclusions sont donc les suivantes: le bail commercial doit réparer une injustice en ce sens qu'il obligerait les sociétés immobilières à respecter le travail d'autrui. Le bail commercial favoriserait la baisse de l'indice du coût de la vie et, par là, il répondrait à un besoin toujours plus actuel de notre économie. Les seuls lésés seraient les personnes qui spéculent sur l'échéance d'un bail pour s'approprier des biens, les résultats d'efforts d'autrui, et cela sans bourse délier.

findet er sich auch während dieser Zeit irgendwo auf einer Propagandareise im Ausland oder gönnt sich einige Ferientage.

Gerade, weil es so verschiedenartige Umstände gibt, ist es für uns besonders wertvoll, die Namen jener Häuser zu kennen, von denen Gäste keine oder keine prompte Antwort erhalten. Wir könnten dann die Agenturen, bei denen solche Klagen einlaufen, über die Gründe orientieren. Sollten sich aber auch andere Hotelbetriebe Unterlassungen der erwähnten Art zuschulden kommen lassen, dann würden wir nicht verfehlen, sie auf Erfordernisse und Bedeutung eines guten Kundendienstes aufmerksam zu machen.

Avez-vous «réservé» vos chambres?

Oui, vous avez bien lu. Il paraît que, dorénavant, on «réservait» ses places ou ses chambres, alors que jadis on les réservait. Il paraît aussi que c'est le progrès. Du moins la Revue des hôteliers, restaurateurs, traiteurs et cafetiers de Belgique le déclare en rendant compte de la dernière séance du Comité directeur de l'Académie internationale de Tourisme qui s'est réunie à Bruxelles à la fin de 1952.

Le but de cette académie internationale de tourisme est de préciser et de définir les termes touristiques techniques. Son premier soin avait été de mettre au concours la définition du mot «tourisme».

Nous avons relevé déjà que le lauréat de ce concours était M. Demeyer, directeur adjoint du commissariat au tourisme pour le Congo belge. M. Demeyer avait trouvé une définition concise en décrivant le tourisme comme «l'ensemble des déplacements humains et des activités qui en résultent, provoqués par l'extériorisation et la réalisation du désir d'évasion qui sommeille à des degrés divers en chaque individu».

Il semble difficile en effet, si l'on veut demeurer bref, de mieux évoquer le tourisme en général, sans mentionner tel ou tel de ses aspects particuliers au détriment des autres.

Ce faisant, l'Académie internationale du tourisme rendait service à tous les spécialistes qui s'occupent des déplacements et des séjours d'individus ou de groupes d'individus. Il sera cependant difficile de la prendre au sérieux si elle entend donner sa bénédiction à des termes tels que «réservationner». Elle a beau être internationale, ce n'est pas une raison. Les plus humbles journalistes, spécialisés ou non dans le tourisme, continueraient à prétendre — en français tout au moins — qu'il convient de «réserver» des places ou des chambres. Il est évident que le mot «réservation», pour marquer surtout le résultat de l'action de réserver, pourrait être pratique en certaines occasions; mais il n'est guère plus long ni plus compliqué de parler de chambres réservées d'avance, de places commandées, d'annulations de commandes, etc., etc.

La Revue dont nous venons de parler annonce que l'académie internationale publiera en 1953 l'édition française de son dictionnaire touristique. Souhaitons qu'il ne contienne pas d'autres

monstruosités, car, s'il part d'un bon naturel de vouloir choisir et définir les termes techniques d'une science nouvelle, il n'est pas nécessaire de contribuer officiellement au massacre de la langue française. S'il est permis de pêcher par omission ou par ignorance, il est moins pardonnable de le faire volontairement et en parfaite connaissance de cause.

Gästeanfragen sind prompt zu beantworten

Die SZV-Agentur London unterbreitet uns via Zentrale in Zürich folgenden Wunsch:

„Jedes Jahr melden uns Kunden, dass ihre Anfragen von den dem schweizerischen Hotelführer, den regionalen oder lokalen Hotelisten entnommenen Hotels nicht beantwortet bleiben. Unser Auskunftsdienst ist heute schon mit ca. 200-300 Auskünften täglich für die kommende Saison beansprucht und die üblichen Klagen über nichtbeantwortete Schreiben an Hotels gehen wieder ein.“

Wir bitten Sie demnach, die Hotels bei passender Gelegenheit auf die Bedeutung der Pflege der Kundenkorrespondenz aufmerksam zu machen. Es handelt sich hier doch um einen Bestandteil des Kundendienstes, dessen guten Funktionieren wir in unserer Werbung sehr gerne unterstreichen.“

Wir geben diesem Wunsche der SZV-Agentur London gerne Raum. Es mag vorkommen, dass Gästeanfragen unbeantwortet bleiben. Sagen wir aber auch gleich, dass deren Nichtbeantwortung in der Hotellerie nicht üblich ist. Sollten dennoch bezüglich Reklamationen bei den Agenturen einlaufen, so möchten wir diese bitten, sich die Namen der Hotels zu merken und sie uns mitzuteilen. Häufig kommt es nämlich vor, dass Häuser geschlossen sind, möglicherweise gerade ein Direktionswechsel im Gange ist, oder dass der Hotelier an einem andern Ort, oft sogar im Ausland, im Winter ein Haus führt. Vielleicht be-

Prof. Erhard gegen Devisenzwangs- und Planwirtschaft

In dem von der Handelshochschule St. Gallen veranstalteten Vortragszyklus *Die Integration des europäischen Westens* hielt in der dichtbesetzten Tonhalle Bundeswirtschaftsminister Prof. Dr. L. Erhard aus Bonn einen Vortrag, der in ein Bekenntnis zur freien Marktwirtschaft ausmündete.

Nach einem Begrüssungswort des früheren Rektors der Handelshochschule, Prof. Dr. Theo Keller, der die Stellungnahme der Schweiz gegenüber der wirtschaftlichen Verständigung Europas kurz umriss und an die vor drei Jahren in St. Gallen gehaltene Rede Minister Erhards erinnerte, sprach dieser in zündender und freimütiger Weise über die wirtschaftlichen Aspekte der europäischen Verständigung. Er erinnerte daran, dass vor vierzig Jahren, vor den beiden Weltkriegen, die wirtschaftliche Zusammenarbeit ganz gut funktioniert habe. Vor dreieinhalb Jahren habe er es nicht als Illusionist, sondern als Realist in seinem Lande unternommen, aus dem Chaos heraus zur Liberalisierung der Wirtschaft zu gelangen, und es seien dabei trotz aller Widerstände Erfolge erzielt worden. Auch eine europäische Integration sei nur dann möglich, wenn man aus der Zwangswirtschaft, die im Kriege verständlich sei, herauskomme und zur freien Wirtschaft, zur freien Konvertibilität der Währungen zurückkehre. Das sei aber immer noch nicht der Fall. Der Redner sprach entschieden gegen die *Devisenzwangswirtschaft* und gegen die *Planwirtschaft*, der er die Vorteile der freien Marktwirtschaft gegenüberstellte. Die Europäische Zahlungsunion habe schon viel genutzt, weise aber erhebliche Unzulänglichkeiten auf. Es müssen gesunde Grundlagen durch die freie Konvertibilität der Währungen geschaffen werden. Die unrealistischen Wechselkurse sollten verschwinden. Spontane Beifall ertönte der Redner, als er es als eine *Kulturschande* bezeichnete, dass beim *Grenzübertritt* noch *Leibesvisitationen* vorkämen. Auch seine Bemerkungen gegen den allzu grossen Einfluss der Organisationen, die den Willen des Individuums unterdrückten, fanden starke Resonanz. Minister Erhard anerkannte die *Marshall-Hilfe* als eine grosszügige Tat des amerikanischen Volkes, die aber im einzelnen nicht immer wirtschaftlich verwendet worden sei. Planwirtschaft



Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Alex Voegeli-Brugger

Hotel Central, Unterseen-Interlaken

am 23. Januar nach längerem Leiden, jedoch unerwartet rasch, im Alter von 63 Jahren in die ewige Heimat abgerufen worden ist.

Am 31. Januar entschlief

Herr

Reinhard Schmid

Hotel Traube, Chur

nach kurzer, schwerer Krankheit im Alter von 65 Jahren.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

sei europäisch noch weniger möglich als auf nationalem Boden. Die Länder, die in der Planwirtschaft verharren, seien die grössten Hindernisse für die europäische Verständigung. Am Schlusse seiner mit einer Beifallssturm verdankten Rede betonte Minister Erhard die Bedeutung des Vertrauens bei der Schaffung der Vereinigten Staaten von Europa. Es gebe keine bessere Waffe gegen das kollektivistische Gift als die Meinung der Wohlfahrt und die Wahrung der Freiheit und Menschlichkeit.



EMMANUEL WALKER AG. BIEL

Gegründet 1886

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Wintersalat

**Sellerie
Rot- und Weisskabis
Kartoffeln
Endivien
geschnittener Lattich
Karotten
rote Randen**

ergeben allein oder gemischt einen munden Salat. Zur Herstellung Ihrer Salatsaucen, die Sie nach Ihrem Gutdünken würzen können, sollten Sie aber

Saucenpulver

DAWA

verwenden. Die Oelzugabe kann je nach Geschmack erhöht oder reduziert werden.

Saucenpulver DAWA ist zu beziehen bei

Dr. A. Wander A.G., Bern
Telephon (031) 55021

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen

*Zum gepflegten Service
gehört schönes,
gepflegtes Silber!*

Ist Ihr gesamtes Silber-Bestück und -Geschirr in gutem Zustand? Wenn nicht, senden Sie es uns. Wir sind Spezialisten für Reparaturen und Versilberung und machen Ihre Silbergegenstände wieder neuwertig. Trotz bescheidenen Preisen leisten wir beste Arbeit und bedienen Sie prompt.

E. ZELLWEGER, CHUR
Versilberungsanstalt Münzmühle



Für die Schweiz: Produits Bellardi S.-A., Berne

Mittelgrosses Hotel im Berner Oberland

sucht für die kommende Sommersaison folgendes Personal

Hilfs-Sekretärin
Aide de cuisine (experimenté)
Commis de cuisine, Casseroier
Küchenburschen
Officeburschen
Officemädchen
Portier d'étage, Gärtner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre M H 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LUGANO

Gepflegte Hotel-Pension (30 Betten), sucht für lange Saison (20. März bis 31. Oktober): fachlichste

Alleinköchin

jüngere oder jungen Alleinköchin

Küchenmädchen jüngeres

Alleinportier

jüngere, sauber, fachlich, sprachgewandt

Allein-Saalköcher

jüngere, fachlich, sprachgewandt

Saal-Praktikantin

deutsch, französisch sprechend

Lingerie-Mädchen

(Anfängerin), deutsch, französisch sprechend.

Möglichst Schweizer Personal ist gebeten sich zu melden mit Beilage von Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo unter Chiffre T E 2183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Unpeude moutarde



fait ressortir toute
la saveur



Capsules pour bouteilles

Machines de cave

E. & H. Schlittler Frères

12, rue de la Gare, Genève

Telephone (058) 44150

Gesucht nach Genf

in führendes französisches Restaurant auf 1. März:

Saucier-Rôtisseur

nur erste Kraft

Demi-chef

Commis de salle

Ausführliche Offerten an

Restaurant Du Nord, Grand

Cours 12, Genève.

On cherche

1er avril

secrétaire

seul (homme)

file de salle

seule

2 garçons de restaurant

Hôtel d'Angleterre, Lau-

sanne-Ouchy.

ZÜNDHÖLZER

jeder Art und Packung
Bedenwische, Bodenöl,
Stahlsäure u. Stahlwolle,
Schuhcreme, Closeup-
plaster, Kerzen, Feuerwerk
usw.
alles in bester Qualität liefern

G. H. Fischer Söhne, Fehrlort

Zünd- und Fetwarenfabrik

Gegr. 1860

Verlangen Sie Preisliste

Holländische

Louardens

weisse Luxusqualität

1200 bis 1800 g

Kistenweise Fr. 6.80 p. kg

Stoessel - Comestibles

Burgdorf, Tel. (034) 23094

Gesucht

in Hotel mit 80 Betten in

Lugano-Paradiso

Sekretär

Chef de réception

(Anfänger, evtl. Sekretärin)

Etagenportier

Sekretärin

praktikantin

Zimmermädchen

Lingere-Stoßperin

Saalpraktikantin

Commis de cuisine

Gef. Offerten unter Chiffre

H. L. 2227 an die Hotel-

Revue, Basel 2.

Zwei

Koch-Commis

20 Jahre, mit besten Referenzen, schon in der Schweiz tätig gewesen, suchen möglichst zusammen gute Stellung zur Frühjahrs- und Sommerreise in der Schweiz. Angebote erbeten an Josef Oefele, Bremen, Restaurant «Zur Vahr» Schwabacher Heerstrasse 276.

Barmaid

sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle, evtl. für Fasnacht. Gute Zeugnisse zu erbringen. Offerten unter Chiffre G Z 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Whisky- und Apérogläser



Becher, konisch, mit rotem Filet bei 35 g ... 95

Becher m. Fuss, Meienberg' mit rotem Filet bei 35 Gramm ... 110

do. auch ohne Filet als Kaffeeglas ... 110

Kirschbecher mit Sockel glatt, 18 Gramm ... 40

Crémier, Porzellan weiss 0,02 l ... 45

Porzellan weiss 0,03 l ... 50

Saughalme, glasshell per Tausend ... 13.95

10% Spezialrabatt



Tel. (055) 21855
GLASHALLE RAPPERSWIL

Praktikantin

für Restaurant- und Salservice

HILFSKÖCHIN

evtl. Praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Bild gef. unter Chiffre W A 2184 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Keine verstopften Salzstreuer mehr!

**GRESIL-
Tafelsalz**

mit Zusatz von Calciumphosphat bleibt immer rieselfähig. - Neuer verbilligter Verkaufspreis.

Erhältlich in allen Kolonial- und Delikatesswarengeschäften.

A la confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Une réunion d'amitié franco-suisse de la Chaîne des Rôtisseurs a eu lieu récemment à Genève, sous la présidence de M. Roger Haefeli, Bailli, délégué en Suisse.

Cette réunion était rehaussée par la présence de M. Jean Valby, délégué général des états généraux de la gastronomie, grand chancelier de la Chaîne des Rôtisseurs, qui put renseigner la nombreuse assistance sur l'organisation en Suisse d'une section des états généraux de la gastronomie et du programme de la Chaîne des Rôtisseurs pour 1953.

Voici quelques extraits des renseignements donnés par M. Valby:

«Solidement constitués dès l'origine par l'homme le plus qualifié, M. Gaston-Gérard, doté de statuts minutieusement mis au point, conduits par un comité directeur actif et dévoué, magnifiquement épaulés sous la présidence d'honneur de Curzonsky par un comité d'action nationale où brillent les noms de personnalités les plus qualifiées, ils ont rapidement groupé tous les organismes qui travaillaient en ordre dispersé, la presque totalité des clubs et associations de gastronomes, les syndicats et confédérations, les professionnels de l'alimentation, etc.

Les deux premières sessions de 1950 et 1951 furent de magnifiques réussites. On y établit définitivement un programme non sans avoir décidé de créer, dans tous les grands centres, des comités d'action régionale qui étudieront chacun les questions intéressantes leur contrée et qui, en dehors des sessions plénières tenues chaque année à Dijon, où leurs cahiers seront discutés, pourront organiser des sessions exceptionnelles.

Assurés en raison de leurs buts et de leur importance, de l'appui du monde officiel, les Etats Généraux vont continuer leur œuvre avec le programme suivant:

Faire revivre le prestige de la gastronomie par le moyen de la presse, de la radio, du film, d'œuvres littéraires, de concours, d'expositions et de prix annuels.

Réunir en leur sein, comme une fédération nationale:

Les associations gastronomiques de toutes les régions;

les personnalités qui, par profession, ou par direction, s'intéressent à la gastronomie, qu'elles appartiennent au monde des Lettres, des Arts ou des Sciences;

les associations touristiques et les représentants du tourisme;

les artisans et industriels des Arts de la Table; les collectivités professionnelles dans leurs rapports avec la gastronomie.

Encourager, soutenir, provoquer et stimuler toutes initiatives particulières, locales ou régionales, qui seront profitables à l'intérêt général.

Multiplier les grandes manifestations gastronomiques, internationales et rechercher, à cet effet, l'appui des organismes internationaux.

Etudier les moyens de développer le tourisme et de faciliter l'expansion des cuisines régionales.

Favoriser la création d'écoles hôtelières comportant l'enseignement de la cuisine de la région, de cours d'apprentissage rationnels et dotés du personnel et du matériel adéquats.

Etudier et promouvoir des mesures de contrôle et de détection des productions gastronomiques, en vue de ne décevoir en aucun cas, ni les nationaux, ni les étrangers.

Créer des musées de la gastronomie.

En créant les états généraux de la gastronomie, leurs fondateurs non seulement ne se sont pas donné pour mission de favoriser telle ou telle région, tel ou tel pays, mais de grouper toutes les compétences et toutes les activités dans un vaste ensemble dont profitera le monde entier.

Qu'il nous soit permis aussi de nous associer aux souhaits exprimés dans les termes suivants par le grand chancelier de la Chaîne des Rôtisseurs:

«Mesdames et Messieurs, je souhaite ardemment que, comme en France, vous réalisiez l'union de vos associations touristique, gastronomique, littéraire et que vous constituiez une magnifique organisation suisse, pour faire mieux connaître à l'étranger votre gastronomie et votre beau pays.

Je le souhaite ardemment parce que cela sera un lien de plus entre la Suisse et la France.

Je le souhaite ardemment parce que pour tous ceux qui sont épris de la vie et de ses douceurs, la cuisine, la gastronomie, le goût des vins, sont de merveilleux éléments de civilisation, des tests sûrs de raffinement, d'aimables moyens de rapprocher les êtres humains. C'est autour des tables, devant la porcelaine et le cristal, en tastant le vin et en savourant les plats, que les hommes se montrent indulgents, redeviennent sages, réapprennent à chanter et parlent de l'amitié.

Février, mois des grandes compétitions hivernales

En février, les journées plus longues, le soleil plus haut, le temps plus sûr font que les sports d'hiver peuvent être pratiqués dans des conditions particulièrement favorables. Pour cette raison, nombreux sont ceux qui, à ce moment-là, partent joyeusement de leurs vacances en montagne. C'est aussi l'époque où la compétition, élément vital du sport, entre dans une nouvelle phase: celle des grands concours. Le cadre, souvent grandiose, dans lequel ils se déroulent n'est pas étranger à l'enchantement qu'ils procurent.

Les joueurs de hockey sur glace devront mettre les bouchées doubles en février pour terminer leur championnat suffisamment tôt pour permettre la préparation des championnats du monde qui se disputeront au début de mars à Bâle et à Zurich.

Février sera cependant encore bien le mois des sports d'hiver. C'est ainsi que du 8 au 15 la patinoire de Davos, célèbre dans le monde entier, sera le théâtre des championnats du monde de patinage artistique, sport où la grâce et l'acrobatie se mêlent heureusement et donnent lieu à des spectacles d'une rare beauté. Dans le monde entier, la presse présente de nouvelles «étoiles de la glace» qui viendront à Davos chercher la consécration de leur talent.

Sport de glace de plus en plus apprécié et répandu, surtout en Suisse romande, le curling donnera lieu à de nombreuses compétitions. C'est ainsi que la «guerre des bouillottes» sera fort animée sur les patinoires de Chateau-d'Oex, Crans, Caux, Saanen (où auront lieu les championnats suisses du 5 au 7) Gstaad, et Zermatt (où une série de compétitions importantes se disputeront du 9 au 17).

Après avoir dû faire taire leur passion durant plusieurs semaines, les amateurs du turf pourront à nouveau s'en donner à cœur joie. En effet, la série des courses de chevaux et concours hippiques sera ouverte à Saint-Moritz, les 1er et 8 février, où plusieurs des meilleurs jockeys et chevaux internationaux se disputeront la victoire sur la plus haute piste d'Europe. La Suisse romande ne reste pas en arrière dans ce genre de compétitions; leur cadre est plus restreint, peut-être, mais leur intérêt tout aussi vif. Il y a longtemps que la solide réputation des courses et concours de Chateau-d'Oex (le 15 février cette année), de Crans (le 26) est faite; comme celles des épreuves prévues à Saint-Cergue (le 15), à Leysin (le 22), etc.

Les skieurs ne manqueront pas de concours non plus. Les spécialistes des intéressantes courses de fond se répartiront le 8 février entre Glaris où aura lieu la fameuse course du Prigel (dont on célébrera le cinquantième anniversaire cette année) et les Diablerets où aura lieu le 3e derby de la Suisse romande (30 km.).

Depuis 2 ans, la Fédération suisse de ski à l'heureuse idée d'organiser chaque hiver une semaine internationale de saut à la quelle prennent part quelques-uns des meilleurs sauteurs du monde. Cette année encore, des Norvégiens, des Suédois, des Finlandais, des Italiens, des Yougoslaves, des Autrichiens, des Allemands, des Français et des Suisses entreprendront un tour de Suisse à leur façon. Comme d'habitude une foule de spectateurs ne manquera pas de venir assister à leurs exploits remarquables sur les tremplins de Saint-Moritz le 7 février, d'Unterwasser le 8, d'Arosa le 11, et du Locle les 14 et 15. D'autres compétitions régionales ou internationales sont annoncées en différents endroits du pays, notamment à Gstaad le 15 (Coupe Montgomery), Saint-Croix le 22.

La fin du mois verra nos meilleurs skieurs se disputer les titres de champions suisses des diffé-

Caisse d'assurance-chômage PAHO

Les nombreuses questions que nous posent des membres de la S.S.H. nous font croire que la circulaire du Bureau central de la S.S.H. du 24 novembre 1952 concernant la caisse d'assurance-chômage PAHO n'a pas encore été comprise par tous. C'est pourquoi nous croyons utile de répéter ce qui suit:

Grâce à l'adhésion collective de la S.S.H. (décision de l'Assemblée des délégués de 1951), tous les membres de la S.S.H. sont devenus sans autre membres de la PAHO.

La cotisation collective annuelle que la S.S.H. verse à la PAHO remplace également les primes de chacun des membres de la S.S.H. A l'encontre des outsiders (entreprises qui ne sont pas affiliées à la S.S.H.), les membres de la Société suisse des hôteliers n'ont plus de cotisation individuelle à verser à la caisse d'assurance chômage PAHO.

La circulaire ci-dessus mentionnée ne doit donc pas être considérée comme une invitation faite à nos membres d'adhérer à la PAHO, mais comme un appel pour les inciter à encourager leur personnel à s'assurer contre le chômage auprès de la caisse professionnelle de l'hôtellerie. Pour autant que la liste l'employés qui avait été remise à nos membres afin qu'ils la remplissent comme il convient n'ait pas encore été retournée au Bureau central de la S.S.H. ou à la PAHO directement, nous prions nos membres de réparer cette omission et de nous adresser cette liste sans retard. Les entreprises qui ne travaillent que pendant la saison d'été et qui sont actuellement fermées signaleront le personnel qu'elles occupent lors de la réouverture de l'établissement.

L'hôtellerie tout entière a intérêt au développement de la caisse d'assurance chômage PAHO, fondée également avec la coopération de la S.S.H. C'est pourquoi nous vous prions instamment de soutenir les efforts de notre société et ceux de la caisse d'assurance chômage de l'hôtellerie. Nous vous remercions sincèrement d'avance pour votre participation.

rentes spécialités. Les épreuves de Sainte-Croix (qui a créé cette année sa compétition de descente dite des Trois Pistes), de Gstaad (Coupe Rita Hayworth, slalom géant, le 14), de Champéry (slalom géant de Planachaux, le 15), de Saas-Fée (combiné quatre les 15 et 16), etc. serviront d'ul-

Von den Anstrengungen der Fastnacht erholen Sie sich am raschesten durch

eine **Sennrüttli**-KUR

weil diese Ihren Organismus regeneriert. Verlangen Sie Prospekt Nr. 54/F.

Kurhaus Sennrüttli, Degersheim
Telephon (071) 5 41 41.



Etwas vollkommen neues für automatische Geschirrwaschmaschinen

RELAVIT

Geschirrwaschmittel

Relavit schont Geschirr und Besteck, verleiht ihm wunderbaren Glanz und ist sparsam im Gebrauch. Relavit verhütet Kalkbildung und verstopfte Düsen. Zahlreiche Grossbetriebe verwenden Relavit und bestätigen durch spontane Zeugnisse ihre Zufriedenheit. Verlangen Sie bemusterte Offerte.

Van Baerle & Cie., AG. Münchenstein
Chemische- und Seifenfabrik Tel. (061) 90544

Gesucht
tätige, selbständige
KÖCHIN
eventuell ALLEINKÖCH

in Restaurationsbetrieb. Gutbezahlte Jahresstelle.
Gasthof z. Bären, Birsfelden bei Basel.

Gesucht
per 1. März oder 1. April
GERANTIN

mit Zürcher Fähigkeitsausweis zur Führung eines Restaurant und Bar. Offerten von gut ausgewiesenen Bewerberinnen unter Chiffre TA 4331 an die Senger-Annoncen, Postfach, Zürich 27.

GROSSHOTEL SUCHT
in Jahresstelle

**Journalführer
I. Kontrolleur - Sekretär
Direktions-Sekretär**

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre D R 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Vorzugsobst

für die Hotellerie und das Gastgewerbe

Fortschrittlich geführte Betriebe der Hotellerie und des Gastgewerbes schenken der neuzeitlichen Ernährung ihre besondere Beachtung

Für den

stückweisen Verkauf
von Äpfeln an die Gäste

ist nur das Beste gut genug

Adressenverzeichnis zuverlässiger Lieferanten
für Hotelpackungen von Vorzugsobst beim
Schweiz. Obstverband in Zug erhältlich

(SPZ)

Lieferanten von Vorzugsobst

an die Hotellerie und das Gastgewerbe

auf der Basis von

Stückpreis-Offerten:

AG. für Fruchthandel, Viaduktstr. 12, Basel
AG. Ernst Geiser, Langenthal
Franz Amrein & Cie., Emmenbrücke/LU
Felly Frères S. A., Saxon/VS
Cultures fruitières B. Roethlisberger,
Thielle-Wavre/NE
Fruchtexport AG., St. Margrethen/SG
A. Fuglister-Spiller, Obstlagerhaus, Dietikon
K. Koch, Landesprodukte, Stetten/AG
Ernst Müller, Obstkühlager, Märstetten/TG
Obstbaugenossenschaft Düringen/FR
Obst AG., Sursee
Obsthalde AG., Romanshorn

Perlini & Co., Landesprodukte, Etzgen/AG
Rheintal. Genossenschaft zur Förderung
des Qualitätsobstbaues, Au/SG
Gbr. Ronzani AG., Hint. Schützengasse 6,
St. Gallen
A. Schrepper & Fils, Sion
E. Steffen-Ris AG., Utzenstorf/BE
Sunfret S. A., Charrat/VS
Ulrich-Fruits, Sion
Verband landw. Genossenschaften von
Bern und benachbarter Kantone,
Speichergasse 12, Bern

Alle Firmen sind Mitglieder des Schweizerischen Obstverbandes

S.P.Z.

Scotland's Pride - the World's Choice!

DEWAR'S
"White Label"
SCOTCH WHISKY

Scotch Whisky is the finest drink in the world

Generalvertrieb für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT AG., BASEL

HOTEL SCHWANEN, RAPPERSWIL am Zürichsee
sucht mit Eintritt 15. Februar

**Lingère-
Stütze der Hausfrau**

in gutbezahlte Jahresstelle. Eilofferten an Hotel
Schwanen, Rapperswil.

Militärischer Haushalt sucht tüchtige, seriöse

Leiterin

zur selbständigen Führung eines grösseren Betriebes, deutsch und französisch sprechend. Alter nicht unter 30 Jahren. Offerten mit Lebenslauf und Photo unt. Chiffre M. H. 2234 an die Hotel-Revue, Basel 2.

times entraînements avant les concours nationaux.

Les 21 et 22 février, *Saint-Moritz* recevra les spécialistes des épreuves nordiques (fond, saut, combiné deux, courses d'estafettes) alors que les championnats suisses des épreuves alpines (slalom, slalom géant, descente) auront lieu du 27 février au 1er mars à *Andermatt*, la région du pied du Gothard convenant parfaitement à ces compétitions.

Les hôtes de nos stations ne sont pas oubliés pour autant et partout ils peuvent participer à des épreuves qui leur sont réservées. Certaines sont très amusantes et sympathiques comme les courses «*Elle et Lui*» organisées régulièrement dans les Préalpes vaudoises et en Valais notamment, les concours de carnaval, etc.; parmi les autres manifestations plaisantes, signons les slaloms nocturnes, les descentes aux flambeaux organisées notamment à Villars, Château-d'Oex, Crans, etc.

AUS DEN VERBÄNDEN

Arbeitsgemeinschaft für balneologische und medizinisch-klimatologische Grundlagenforschung

Unter dem Vorsitz des Präsidenten der internationalen Vereinigung für Balneologie und Klimatologie, Nationalrat A. Schirmer (Baden), trafen sich am 23. Januar 1953 im Hotel „Verenahof“ in Baden, als Vertreter der Fachdisziplinen ihrer Länder, die Herren Prof. Dr. med. W. H. Fährd-*rich* (Baden-Baden), Prof. Dr. med. F. Schenck, Dekan der medizinischen Fakultät (Innsbruck), Prof. Dr. med. A. Böni (Zürich) und Prof. Dr. med. K. M. Walther (Genf), um für das deutsche Sprachgebiet eine Arbeitsgemeinschaft für balneologische und medizinisch-klimatologische Grundlagenforschung zu gründen. Eine ähnliche Gruppe besteht bereits für die romanischen Länder. Die Arbeitsgemeinschaft wird die wissenschaftliche Forschung auf dem Gebiete der physikalischen Medizin koordinieren und ein Archiv für Balneologie und medizinische Klimatologie herausgeben. Nach der Tagung trafen sich die prominenten Balneologen mit dem Direktor des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, Dr. med. P. Vollenweider (Bern) und dem Präsidenten der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie, Dr. med. V. Heinemann (Schinznach-Bad) zu einem Gedankenaustausch. Direktor W. Keller (Baden) empfing die Gäste im Namen des Verbandes Schweizer Badekurorte. HW

AUS DER HOTELLERIE

Der neue Löwensaal in Kreuzlingen

Noch vor Jahresende konnte in Kreuzlingen der im Verlaufe des vergangenen Sommers neu erbaute Saal des *Hotels Löwen* offiziell seiner Bestimmung übergeben werden. Der thurgauische Bezirkshauptort und die aufstrebende Grenzstadt, die heute 10300 Einwohner zählt, hat damit eine Baute erhalten, die als Zentrum des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens grosse Bedeutung erhalten wird. Der neue Saal, der architektonisch eine hervorragende Leistung darstellt, besonders wenn man bedenkt, dass hin-

sichtlich seiner Zweckbestimmung verschiedenen Bedürfnissen Rechnung getragen werden musste, erlaubt mit seiner Fläche von 15 x 26 m die Durchführung von Grossveranstaltungen aller Art. Die Bühne mit einer Tiefe von 7,5 m dürfte eine der grössten und modernsten der ganzen Ostschweiz sein.

Der Saal ist ein Gemeinschaftswerk von Behörden und Privaten, Hotelbesitzern, Architekten und der kunstbegeisterten Kreise. Sein Bau setzte die Einsicht der Stimmbürger voraus, um das zu erreichen, was verwirklicht wurde. Von allem Anfang an war man sich in Kreuzlingen darüber im klaren, dass die Schaffung befriedigender Saalverhältnisse, wofür ein unbestreitbares öffentliches Interesse bestand, nicht allein Aufgabe des Hotelbesitzers sein konnte, dass diesem die Aufbringung der Kostensumme nicht zumutbar war. So hat denn die Gemeinde an den Kostenaufwand einen Beitrag von 30000 Franken geleistet. Die Gesamtkosten einschliesslich einiger Umbauten der Hotelräume beliefen sich laut Voranschlag auf 65000 Franken. Den heutigen Besitzern des Hotels Löwen, Herrn W. Wenger und seiner Familie, gebührt neben den Stimmbürgern Dank für den grosszügigen und mutigen Entschluss, den Grundstein zu diesem Neubau gelegt zu haben. Der Familie Wenger wünschen wir erfolgreiche Tätigkeit im neuen „Löwen“. Möge ihre Initiative reiche Früchte tragen.

Es sei erwähnt, dass das Hotel Löwen einer der ältesten Gasthöfe in Kreuzlingen ist und als solcher, dank seiner zentralen Lage, schon in früheren Jahrzehnten und Jahrhunderten Treffpunkt der Thurgauer Bauern auf dem Wege zur Konstanzer Messe war. Die Überlieferung berichtet auch, dass Prinz Louis Napoleon, der spätere Kaiser Napoleon III., zur Zeit seines Asyls auf Schloss Arenenberg, wiederholt im „Löwen“ einkehrte.

Le nouveau directeur du Casino de Montreux est nommé

Le Conseil d'administration du Casino-Kursaal de Montreux a nommé comme nouveau directeur de cet établissement, à l'essai jusqu'à fin janvier 1954, M. Emile Niederhauser et Mme.

Né en 1916 à Aix-les-Bains, M. Niederhauser a fait toutes ses classes — primaires et secondaires — à Montreux. Il a suivi ensuite les cours de l'Ecole hôtelière de Lucerne, puis a fait différents stages dans l'hôtellerie. Son activité fut interrompue par les mobilisations, durant lesquelles il fit du service actif et de l'instruction. Il travailla ensuite à l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, et de 1944 à 1946, fut délégué du C.I.C.R. en Allemagne.

De 1946 à 1950, il dirigea l'Hôtel *Mena House*, au *Caire*, bel établissement situé près des Pyramides de Gizeh. Dès le début de 1950 il dirigea le groupe d'hôtels dont fait partie l'*Héliopolis-Palace*, à *Héliopolis*, l'un des plus beaux quartiers du *Caire*. Ce groupe d'hôtels comprend quelque 700 lits et des établissements de nuit.

M. Niederhauser a renoncé à poursuivre sa carrière en Egypte. Ses nombreuses qualités et ses connaissances hôtelières correspondent à ce que l'on est en droit d'exiger du directeur d'un établissement tel que notre Casino-Kursaal.

Le choix du Conseil d'administration du Casino est fait sous réserve de la ratification du Département cantonal vaudois de Justice et Police. M. Niederhauser entrera en fonctions à Montreux

vraisemblablement en juin prochain. En le félicitant de sa nomination, nous lui souhaitons d'ores et déjà un beau succès à Montreux.

TOTENTAFEL

Alex Max Vögeli †

Unerwartet rasch starb hier im Alter von 63 Jahren Hotelier Alex Vögeli. Der Entschlafene kannte das Hotelfach von Grund auf. Nachdem er längere Zeit verschiedene Posten in der Hotellerie innegehabt hatte, übernahm Alex Vögeli vor dem letzten Weltkrieg das damals neu erbaute Strandhotel *Neubaus* am oberen Thunersee. Vor einigen Jahren erwarb er käuflich das *Hotel Central* in *Unterseen-Interlaken*, das er rasch wieder zu einem guten Fremdenhotel zu gestalten wusste. Dank seiner umfassenden Sprachkenntnisse und seiner grossen Gewandtheit im Umgang mit den Gästen war er der geborene Hotelier. dp.

VERMISCHTES

Konzessionsgesuch für die Diavolezzabahn eingereicht

kv. Dieser Tage hat das Initiativ-Komitee für den Bau einer Bahn nach der Diavolezza dem Amt für Verkehr ein Projekt zur Konzessionierung eingereicht. Bestimmend zu diesem Entschluss wirkte die Beobachtung während vieler Jahre, dass der heutige Skifahrer sich mehr und mehr jenen Gebieten zuwendet, welche über Transportmittel verfügen. Mit der Diavolezzabahn würde Pontresina dem Pisten- wie dem Tourenfahrer ein *Shigebiet* eröffnen, wie man es sich nicht idealer vorstellen kann. Dank der guten Schneeverhältnisse auf dieser Höhe wäre die Möglichkeit geboten, die ohnehin schon kurze Saison auszudehnen. Auch für den Sommer ist eine zusätzliche Attraktion im Engadin notwendig. Das heutige Konzessionsgesuch betrifft eine *Luftseilbahn*, System Bell, mit 8 Stützen, an deren umlaufenden Seil je nach Bedarf *Kabinen* für je 4 Personen angehängt werden können. Die Förderleistung liegt zwischen 200 und 240 Personen pro Stunde. Die gesamten Erstellungskosten werden auf maximal 1,5 Millionen Franken veranschlagt.

Leerstehende Hotels und Pensionen für die Sommersaison gesucht

Dass in Haushalt und Industrie dem Personal bezahlte Ferien gewährt werden, ist eine sehr anerkanntes soziale Errungenschaft und eine persönliche Wohltat. Eine bedauernde Tatsache aber ist, dass diese Ferienmöglichkeiten nicht immer voll ausgenutzt werden können. Die meisten Industrieferien fallen in die Hochsaison; die Bemühungen um eine Staffellung der Ferien haben wenig Erfolg gehabt. So ist es unmöglich, in dieser Zeit für eine grössere Anzahl Leute zu verbilligten Preisen in einem Hotel Unterkunft zu finden, und Privatwohnungen und Einzelzimmer werden selbstverständlich an Gäste abgegeben, die sich nur 8-14 Tage bleiben. Eine glückliche Lösung besteht darin, dass bei Selbstverpflegung

FIF UNIVERSITÄT BERN FORSCHUNGSGESAMTHEIT FÜR FREMDENVERKEHR

Kurs für Praktiker Hotelrechnungswesen

13./14. April 1953 in Bern

Wie vor rund 10 Jahren beabsichtigt das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr (FIF) der Universität Bern im kommenden Frühjahr erneut einen Kurs für Praktiker über das betriebliche Rechnungswesen im Gastgewerbe durchzuführen. Dieser Kurs steht wiederum unter der Leitung von Prof. Dipl.-Ing. A. Walther, Ordinarius für Betriebswirtschaft an der Universität Bern.

In letzter Zeit wurde aus Hoteliers- und Wirtschaftskreisen oft der Wunsch geäußert, eine derartige Veranstaltung möge möglichst bald wieder einmal stattfinden. Vor allem wurde darauf hingewiesen, es seien noch zu wenig Hotelsekretäre und -kassierinnen mit den Methoden des modernen Hotelrechnungswesens vertraut.

In den vergangenen 10 Jahren hatte das FIF Gelegenheit, das von ihm entwickelte Rechnungswesen in zahlreichen Unternehmungen des Gastgewerbes auszuprobieren und zu vervollkommen. Diese neu gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse sollen nun am 13. und 14. April 1953 einer möglichst grossen Zahl von Praktikern aus dem Gastgewerbe mitgeteilt werden. Als willkommenes Neuerung beabsichtigt das FIF, in diesem 2. Kurs nach jedem Vortrag Übungen über den betreffenden Stoff in kleineren Klassen durchzuführen. Dadurch soll den Kursteilnehmern Gelegenheit geboten werden, die in den Referaten vermittelten Erkenntnisse sogleich selber an einfachen praktischen Beispielen auszuüben. Sicherlich dürfte diese Neuerung im Kursprogramm bei den Teilnehmern grossen Anklang finden. Weitere Einzelheiten über diesen Kurs werden unsere Leser bald erfahren.

in einem ganz oder teilweise leerstehenden Hotel oder Chalet eine Anzahl Zimmer gemietet werden. Aber auch solche Objekte sind schwer zu finden. Und doch sollte es möglich sein, auf diese Weise unserer einheimischen Bevölkerung mit bescheidenem Einkommen zu guten Ferien zu verhelfen. Eine Konkurrenz der Hotellerie kommt bei diesem Vorgehen nicht in Frage; es geht darum, dass für ein leerstehendes Haus ein kleiner Ertrag erzielt werden kann. (Siehe Inserat in Nr. 5 H.R.)

Zwei preisgünstige BIRDS EYE-Spezialitäten

Ravioli - Délices au fromage

erstaunlich in Qualität und Preis!

Auskünfte und Preisliste durch:

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

Für guten Kaffee: KAFFEE-MISCHUNG

à Fr. 6.75 und à Fr. 7.50 per kg, von 2 kg an franko

A. & R. STERN, LANGNAU I. E.
KAFFEERÖSTEREI
Telephon (038) 217 43, Postcheckkonto III 6658

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: tüchtige

Buffettochter Patissier Commis de cuisine

Anmeldung mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Familie Hübner, Terrassen-Restaurant, Bahnhofstrasse Rorschach-Bafon.

Gesucht jüngerer, gut ausgewiesener

Küchenchef

der einer sorgfältigen Küche mit Stabesbetrieb vorstehen kann. Eintritt 1. evtl. 15. März. Schriftliche Offerten mit Zeugnissen und Angabe der Gehaltsansprüche an J. Guyer-Pfister, Bahnhofstrasse, Rapperswil.

Jüngerer

Hotelsekretärin - Journalführerin

sprachkundig, auf Mitte, evtl. Ende Februar

GESUCHT Zeugniskopien mit Photo sind zu richten an Hotel Wilden Mann, Luzern.

Gesucht auf Anfang April

Obersaaltochter, evtl. Chef de rang Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eden, Luzern.

Gesucht
per 15. Februar: 2 sprachen- und fachkundige

Restaurationsköche

tüchtiger, williger

Restaurations-Koch

Gutbezahlte Jahresstelle. Ausführliche Offerten an Gasthof Rösli, Würenlos.

Gesucht nach Zürich in gute Jahresstellen

Etagenportier I. Saaltochter

Sprachkundige Bewerber melden sich unter Chiffre Z H 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SCHWANEN-BAR, Hotel Schwanen,

Rapperswil, sucht per 1. März: junge, tüchtige

Barmaid

in Jahresstelle. Offerten an Hotel Schwanen, Rapperswil.

Gesucht gut ausgewiesener

Buffettochter

Eintritt 1. März oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Rhein, St. Gallen.

Wir suchen in Jahresstellen:

Maincourantier Aide de réception Glätterin gelernte Chasseur für Vestibül

Bewerber(innen) belieben Offerten mit Zeugniskopien und Bild einzureichen an Hotel Baur an Lac, Zürich.

Küchenchef

32jährig, 3 Sprachen, mit Wirt-Fähigkeitsausweis, sucht Stelle als

Aide du patron od. Aide du directeur evtl. Gerance

eines mittleren Betriebes, für Sommer und Winter oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre K F 3308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT auf 1. März: tüchtige

KÖCHIN

in kleinere Privatkliniken. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Klinik Richemont, Leyrain-Feydey, (Vaud).

Welches Hotel nimmt Praktikanten für den Sommerurlaub für
Büro und Reception
Fachschüler, deutsch, engl., franz. Sprachk., Zeugn. v. best. Häusern über Praxis der übrigen Hotelabz. Geringe Gehaltsansprüche. Eintr. n. Wunsch. Off. unter Chiffre PR 2888 an d. Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger
KÜCHENCHEF
Älterer, wünscht Stelle in Hotel oder Sanatorium, auch ausschliessliche Offerten unter Chiffre K U 2315 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Telefon (071) 421 55.

Allein-
Saaltochter
sprachen- und servicekundig, sucht Stelle in gutem Hause in Lugano. Offerten unter Chiffre A S 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges italienisches Ehepaar
französisch und italienisch
sprechend, sucht geeignete
Jahres- oder Saisonstelle in
Hotel

Loge bzw.
Etage
bevorzugt. Offerten unter A. R., Case postale 295, Fribourg.

Stütze der Patrons
Ehemalige Hoteliere, ges. Alters, die 4 Landessprachen
sprechend, fachkundig,
sucht passendes Engage-
ment. Anfragen unter Chiffre E M 2311 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter
aus dem Gastgewerbe, vier
Sprachen, mit Fähigkeitsausweis, sucht per sofort oder nach Übereinkunft passen-

Vertrauensposten
Offerten unter Chiffre T V 2310 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Zu verkaufen infolge Anschaffung grosser Ofenanlage einen fabrikneuen, prima 3-Röhren-

Brat- und
Patisserie-Ofen
für nur Fr. 3600.-, «JOWA»-Biscuits, Immensee, Tel. (041) 811770.

Bar-Kaffee (Lokalgäste)
sucht jungen

Kellner
italienisch sprechend. Guter Verdienst. Eintritt sofort. Offerten mit Photo und Zeugnissen unter Chiffre AS 10261 Le an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», Locarno.

Anfangsköchin
(Österreichische) sucht Jahresstelle als

Anfangs- oder
Beiköchin
Offerten an Erna Steurer, Tea-Room «Bambi», Grenchen.

Suche für meinen Sohn,
Deutscher, 20 Jahre, perf. englisch, etwas franz. sprechend, Stelle in

Reception
au pair, zur Erweiterung seiner Kenntnisse. War bereits 1½ Jahre in engl. Hotel in Deutschland tätig. Gut präsentierend. Offerten erbeten an H. Keil, «La Tourangelle», Gland (Vd.).

Der Lehre entlassener
Bäcker-Pâtissier sucht verkürzte

Kochlehrstelle
auf Anfang April 1953. Ausführliche Offerten mit evtl. Lohnangaben erbeten unter Chiffre J R 2302 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
... nur bei interessierten kaufen!

Gesucht

in Saisonstelle, in grösseres Restaurant (Stadt), tüchtige Kraft für die Lingerie als

Wäscherin und Glätterin

Mindestens 8 Monate Beschäftigung. Offerten mit Unterlagen unter Chiffre W G 2312 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gute Jahres- oder sehr lange Saisonstellen, Eintritt nach Übereinkunft,

jüngere Saaltochter sprachkundig
jüngeres Zimmermädchen
Saaltochter
Portier-Anfänger
alle deutsch und franz. sprechend.
per Anfang April

Kochlehrerling
Offerten mit Bild und Ausweis über bisherige Tätigkeit an Bad-Hotel Bären, Baden (Aargau).

Junger, tüchtiger, in allen Teilen bewandeter

Küchenchef

sucht Stelle für Sommersaison in Brigade von 8-8 Köchen. Offerten unter Chiffre J T 2307 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten per sofort

KLEINHOTEL

mit Restaurant, rationell eingerichtet, daher minimaler Personalbedarf. 20 Betten, 130 Sitzplätze, elektr. Küche, Frigor, Glacière. Schöne Aufenthaltsräume, Sonnenterrasse. Das Haus steht an bester Geschäftsstelle, Nähe Vierwaldstättersee, und bietet tüchtigen Ehepaar grosse Aufsteigsmöglichkeit. Eventuell kommt für den Anfang Winter.

GERANT

in Frage. Offerten unter Chiffre K L 2293 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Luzern SUCHT für Sommersaison:

Chef-Maincourantier
II. Maincourantier
Phonist, Tournant-Hall
Chefs de partie
Commis de cuisine
Aide-Lingère

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre L Z 2299 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Frühlings-, Sommer- und Herbstsaison:

Büro-Praktikantin Eintritt ca. Mai/Juni
Aide-Economat-Officegouvernante 1. März, Saaltöchter 1. April
Saaltöchter-Praktikantin (Anfängerin) April, nach Überkennung
Saaltöchter oder
Commis de salle 20. Juni
Koch neben Chef
 mit Patissierkenntnissen, ca. 20. März
Zimmermädchen
 zwischen 1. und 15. März
Hausbursche
 und Mithilfe im Garten, Ende März
Küchenmädchen 1. April

Bedingung: Kenntnis der franz. Sprache. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüchen und Rückporto an Direction Hotel Come, Vevey.

Gesucht Alleinkoch

(Köchin vorhanden) für Hotel 60 Betten, Saison 10. Mai bis Mitte September.
 Ferner auf Ende März: **Restauranttochter** (allein) für Tea-room und Restaurant,
Saaltöchter (allein), **Saaltöchter**
Zimmerlehrtochter, oder
Tourante
jüngere Köchin
 neben Patron, Saison bis Mitte September, geregelte Freizeit und guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpenblick, Wilderswil b. Interlaken.

Gesucht für Sommersaison, ca. Mai bis Ende September:

I. Saaltöchter (Vertrauensperson)
Restauranttochter
Saaltöchter
Alleinportier-Hausbursche
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Aide de cuisine
Anfangsköchin
Küchenmädchen (März)

Gefl. Offerten unter Chiffre B O 2276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht von Erstklasshotel in Luzern für die Sommersaison:

Sekretär-Journalführer
Chef-Saucier bestausgewiesener
Economat-Officegouvernante
 jüngere, evtl. Anfängerin
Commis de rang
Nachtportier
Chasseurs
Zimmermädchen Eintritt 10. Juni
Glätterin

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Unterlagen an Hotel Balances, Luzern.

Küchenchef-Restaurateur

mit geschäftstüchtiger Frau sucht passenden Wirkungskreis als

Gerant, Küchenchef oder**Vertrauensperson****Pacht, evtl. Beteiligung**

kämg auch in Frage. Offerten unter Chiffre C K 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hôtel de Vevey *chereche pour saison d'été (mai jusqu'à fin septembre):*

Chef de réception
Secrétaire
Concierger
Chasseur
Maitre d'hôtel
Chefs de rang
Chef d'étage
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine
Femmes de chambre
Aides-femmes de chambre
Femme de chambre tournante
Filles de lingerie
Filles ou garçons de cuisine
Filles ou garçons d'office

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction du Grand Hôtel de Vevey.



Im „Montana“, die Fachschule im Hotel
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Kochkurse
Servierkurse

je 26. Febr. bis 21. April u. 22. April bis 13. Juni 1953

Gründliche, umfassende Theorie und Praxis. Der Kochkurs arbeitet als Küchenbrigade, der Servierkurs als Servicebrigade der Schule im „Montana“.

Voranzeige: Der Frühjahrs-Barkurs wird vom 20. März bis 2. April, der Tranchierkurs vom 23.-29. April durchgeführt. Frühzeitig anmelden! Der Frühjahrs-Englischkurs (die beste Gelegenheit, in der Zwischenzeit Englisch zu lernen) findet vom 8. April bis 6. Juni statt.

Rabatt für UH-Mitglieder!

Prospekt sofort auf Verlangen. Telefon (041) 2 55 51

On cherche

pour saison mai-septembre un(e) très bon(ne)

1er (ère) secrétaire-maincourantier (ère)

connaissant parfaitement le français et l'allemand et capable de correspondre dans ces 2 langues. (Dactylographie). Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction de l'Etablissement thermal de Lavey-les-Bains (Vd.)

Gesucht

per Ende Februar/Anfang März

Alleinkoch

für Hotel sowie gepflegte Restaurantküche. Offerten unter Chiffre E F 2291 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**KOCH-GERANT**

mit geschäftstüchtiger Frau für Berghotel in der Zentralschweiz (80 Betten und Restaurantbetrieb). Saison Mitte Mai bis Mitte Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen erbeten unter Chiffre A 31391 Le an Publicitas Luzern.

Gesucht**PARTIEKOCH**

in Jahresstelle. Eintritt nach Überkennung. Offerten mit Zeugniskopien über bisherige Tätigkeit und Photo sowie Bekanntheit eines evtl. Eintrittstermins an Bahnhofbuffet, Solothurn-EB, Postfach 899.

Gesucht

in Jahresstelle

Aide de cuisine

Offerten unter Chiffre A D 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche

pour saison mai-septembre un très bon

chef de cuisine

ayant plusieurs années de pratique, économe, sobre, sachant diriger une brigade de 3-4 cuisiniers et capable de faire une cuisine fine et variée. Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à l'Etablissement thermal de Lavey-les-Bains (Vd.).

Hôtel de 1er ordre, lac Léman, cherche pour environ 18 mars/1er avril:

Concierger, Chasseur
Portier-Conducteur
Portier
Maitre d'hôtel
Winebutler
Sommelier, Fille de salle
Cuisinière à café
Fille d'office
Garçon d'office
jeune pâtissier (pour l'été)

Offres avec photo et copies de certificats sous chiffre H O 2086 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für die Sommersaison:

tüchtiger Sekretär (Journalführer)
Oberkellner
 evtl.
Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saaltöchterinnen
Kellner
Chef de cuisine
Aide und Commis de cuisine
Pâtissier
Economatgouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier und Chasseur

Offerten mit Zeugnissen und Photo an Familie V. Egger, Grand Hotel Victoria, Kandersteg.

Gesucht

für Sommersaison

Entremetier, evtl. Saucier
Pâtissier
Commis de cuisine
Personalköchin

Officegouvernante
Hilfs-Officegouvernante
Hilfs-Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Liftier-Chasseur
Wäscherin

Chef de rang
 (Stellvertreter-Oberkellner)
Chefs de rang u. Restauranttochter
Saaltöchter
Commis de rang
Saaltöchter

(Letztjährige Angestellte wollen sich bitte melden.) Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an A. P. Boss, Hotel Spiezseehof an Lac, Spiez.

Hôtel anglais

au bord de mer cherche

4 jeunes filles

Bonnes conditions assurées. Répondre en français ou anglais sous chiffre R 30288X Publicitas Genève.

Gesucht

auf 18. Mai

Koch

Offerten an Strandhotel, Iseltwald (B. O.)

Buchhalter(in)-Sekretär(in)

von mittlerem Hotel in Höhenkurort Graubündens gesucht. Eintritt März. Jahresstelle. Offerten von sprachkundigen Bewerber(innen) erbeten unter Chiffre H. K. 2266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Gerni in Zürich sucht auf 1. März 1953, evtl. früher, jüngeren

Nachtportier

Jahresstelle. Ausführliche Offerten an Rämposfach 110, Zürich.

Tüchtiger

Pâtissier

sucht Stelle auf 1. März, evtl. als Pâtissier-Aide de cuisine. Offerten unter Chiffre N 6043 Z an Publicitas, Zürich 1.

Ausländer, von Mai bis Oktober 1952 in der Schweiz tätig, sucht Stelle für lange Sommersaison als

Saalkellner

(Chef de rang, Barkellner) 29 Jahre alt, fachkundig, sprachkundig. Gefl. Offerten mit Verdienstangaben erbeten an Paul Hanika, Eggerstr. 10, Konstanz, Allmatsdorf (Sodenasse).

Zur gefl. Notiznahme!

Insertenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Gesucht

in Stadthotel-Restaurant in Basel

Chasseur-Telephonist (Erfahrung notwendig)
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstellen. Eintritt nach Überkennung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre B. A. 2264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kochgehilfin

neben Chef und Chefköchin. Sehr gute Gelegenheit, vorhandene Kochkenntnisse zu erweitern. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Per 1. April 1953 suchen wir einen

Koch-Lehrling

Es wollen sich nur intelligente, gesunde Jugendliche melden, die überzeugt sind, an diesem Beruf Freude zu haben. Offerten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Zürich 37.

Gesucht tüchtige**Saaltöchter**

sowie tüchtiges **Zimmermädchen** servicekundig

deutsch und franz. sprechend, für Hotel-Kurhaus mit sehr guter Besetzung. Jahresbetrieb. Eintritt nach Überkennung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre O 2 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

dans restaurant à Neuchâtel

dame de buffet-gouvernante

Bon salaire. Entrée de suite. Adresser les offres avec références, photo et indication d'âge à case postale 361, Neuchâtel.

Gesucht

Küchenchef
Pâtissier-Aide de cuisine
Hilfsköchin

Eintritt: März/April. Offerten mit Zeugniskopien an H. Brun, Hotel Schwanen, Rheinfelden.

Gesucht**Buffetdamen****II. Chef de service**

Offerten an C. Hohl, Seestr. 441, Zürich-Wollishofen.

Gesucht

auf zirka 15. März (Saisondauer März-November) junge, sprachkundige

Barmain-Bufferdame
Buffetpraktikantin
Lingeriemädchen
Küchenmädchen

Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht

ausgewiesener

KÜCHENCHEF

Sommersaison Mai-Oktober. Offerten unter Chiffre K. F. 2282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht mit Eintritt ab zweite Hälfte März und Saisondauer bis Ende Oktober:

Küchenchef, Aide de cuisine
Köchin
Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saaltöchter
Saaltöchter
II. Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Office- und Küchenmädchen

Offerten erbeten an Hotel Central am See, Weggis.

Hôtel Carlton

Lausanne, demande

apprenti de cuisine

Entrée à convenir.

Bestausgewiesener, erfahrener

Oberkellner - Chef de service

gesetsten Alters, interessiert sich für Jahresstelle und bittet um Offerten unter Chiffre O. B. 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin Eintritt Anfang April
Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen
sind an obige Adresse erbeten.

Gesucht

in Berghotel I. Ranges im Wallis, Saison Juni-Oktober

Chef de réception
Journalführer-Kassier
Oberkellner, Chef de rang
Commis de rang
Officegouvernante
Küchenchef, Saucier
Entremetier
Gardemanger
Pâtissier
Commis de cuisine
Warenkontrollleur

Gefl. Offerten unter Chiffre B W 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für lange Sommersaison, Mai bis Oktober:

Sekretärin Steno-Dactylo
Deutsch, Französisch, Englisch
Bureau-Praktikant
Commis de cuisine
Küchenburschen
Officemädchen
Chef d'étages
Commis de rang
Nachtportier, Chasseurs
Stopferin
Lingeriemädchen
Buffet- u. Kellerbursche
(Kursaal)
II. Buffetdame/Buttettochter
(Kursaal)
Chasseur
(Kursaal)
Serviertochter
(Kursaal)

Offerten an Direktion Grand Hotel Hof Ragaz, Hermann J. Hobi.

Grand restaurant de Suisse romande engagerait

chef de service

très qualifié, place à l'année. Adresser offres, avec certificats, photographie, en indiquant préférences, sous chiffre G R 2191 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotel mit 50 Betten am Vierwaldstättersee sucht für Ende März bis Oktober

Küchenchef (entremetskondig)
Küchenbursche (jüngerer)
Portier-Conducteur (sprachenkundig)
Garten- und Hausbursche
Saaltöchter (sprachenkundig)
Saalpraktikantin
Officemädchen
Lingeriemädchen-Büglarin

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen an Postfach 51, Weggis.

Gesucht

für lange Saison in Fügen am Vierwaldstättersee (Eintritt März oder Mai):

Bureaufräulein
I. Lingère, Zimmermädchen
Barmaid
Saal-Restauranttöchter
und -kellner
Anfangssaaltöchter
Commis de rang
Saalpraktikantin
Casserolier
Mädchen und Burschen
für Küche und Office

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Grand Hotel Belvédère, Wengen (S. O.).

Gesucht

auf 1. März: junge, tüchtige

KÖCHIN

Guter Lohn und geregelte Freizeit. Daselbst eine jüngere, nette, ehrliche, saubere

Buffettöchter

evtl. Mithilfe in Serviceablösung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Strandhotel Schölsl, Böttighofen (Thurgau).

Gesucht per sofort bis Ende Oktober 1953

Koch oder Hilfskoch

in Kantinebetrieb, 1200 m ü. M. Offerten mit Lohnansprüchen an Bauunternehmung Wasserschloss, Ernen (Wallis).

DIRECTEUR

dirigeant actuel Grand Hôtel des Alpes vaudoises, cherche situation. Saison ou année. Possède certificat de capacité pour maisons importantes. Offres sous chiffre D R 2214 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht freundliche, aufrichtige

Serviertochter

evtl. Anfängerin
für sofort. Dagobert Camenzind, Hotel Seegarten, Gersau.

Ueberrnässig auf Kälte empfindlich?

Einschlafen der Glieder, Frostbeulen an Händen und Füssen sowie Kälteempfindlichkeit der Glieder. Das wohlschmeckende Kräuterheilmittel Zirkulan kann auch Ihnen helfen, wenn Sie 2 Monate lang täglich 2 Esslöffel voll einnehmen. Kur Fr. 20.55, kleine KUR Fr. 11.20, erhältl. in Apoth. und Drog., wo nicht, Versand: Lindenhol-Apothek, Rennweg 46, Zürich 1.

Gesucht

für Sommersaison 1953

II. Oberkellner
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Saal- und
Restaurationstöchter

Etagenportiers
Zimmermädchen
Hausbursche
Chasseur-Telephonist
Chasseur-Liftier

Chef-Saucier
Chef-Entremetier
Chef-Gardemanger
Chef-Pâtissier
Commis-Saucier
Commis-Entremetier
Commis-Gardemanger
Commis-Pâtissier
Communard
Oberglätterin
Glätterinnen

Gefl. Offerten richte man mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an das Personal bureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Gesucht

nach Basel in kleinere Brigade

Chef de partie

mit seriösem und verträglichem Charakter. Sehr angenehmer Posten. Keine Nachtwache. Die Stelle wird nur als Jahresstelle abgegeben. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an H. A. Schaefer-Rudolf, Rest. Baslerhof, Basel.

HOTELIER

39jährig, gut präsentierend, Mitglied SHV, Inhaber einer kleinen Hotel-Pension an schöner Lage am Genfersee (1100 m), Sommer- und Wintersaison, gute Kundschaft, sucht

BEKANNTSCHAFT

mit netter, einfacher, seriöser Tochter aus dem Hotelfach (Schweizerin, nicht über 30 Jahre). Töchter, die über einen ehrlichen Charakter verfügen, ausdauernd sind und sich fähig fühlen, einen Kleinbetrieb mit 12 Betten vorzustehen, perfekte französisch sprechen, werden um ausführliche Offerte mit Photo gebeten. Bei gegenseitiger Zuneigung baldige Heirat erwünscht. Offerten unter Chiffre H. 2245 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Bahnhofbuffet tüchtiger, initiativer und arbeitsfreudiger

Chef de service

Jahresstelle. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre C. S. 2248 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire - maincourantier

s'occupant aussi de la réception, est demandé

par hôtel meublé (100 lits) à Genève. Place à l'année. Entrée 15 février. Ecrire sous chiffre H. M. 2240 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Hotel Bellevue, Brunnen

sucht

Alleinchef Eintritt 1. April
Zimmermädchen Eintritt 1. April
Küchen- und Officemädchen
Eintritt 1. April
Barmaid Eintritt 1. Mai
Kursaaltochter Eintritt 1. Mai
Buffettöchter oder Buffetpraktikantin

Gesucht

für die Sommersaison bestausgewiesener

Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine

Gefl. Zuschriften an Park-Hotel, Pontresina.

Gesucht

jüngere, sympathische, fachkundige

**Restaurations-
tochter**

Deutsch, französisch und englisch sprechend. Hoher Verdienst. Geregelte Freizeit. Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Photo an Hotel Kreuz, Balnthal, Tel. (052) 27412.

Couple ayant longue expérience recherche

DIRECTION

HOTEL, Hôtel garni, CLINIQUE. Date à convenir. Prière d'écrire sous chiffres O F A 10044 L. à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Gesucht

für Strandhotel Engelberg, Tswan, für Saison Mitte März bis Ende Oktober

Küchenchef
Officemädchen
Küchenbursche
2 Serviertöchter
2 Restaurations-
töchter

Offerten sind zu richten an W. Muheim, Oberkellner, Hotel Tschuggen, Arosa.

Jünger

**Hotel-
Empfangssekretär**

gelernter Kellner, 24jähr., grosse, stattliche Erscheinung (190 cm), Hotelfachschule München, gute engl. und franz. Sprachkenntn. (Dolmetscherschule Hamburg), sucht für kommende Saison

**passenden
Wirkungskreis**

Freundliche Angebote erbeten an Christian Bär, Hofweg 21, bei Heidi, Hamburg 21.

Maler**und Tapezierer**

erfahren und absolut selbstständig, sucht Stelle in Hotel oder Immobilien AG. Dauerposten bevorzugt. Offerten mit Angaben über Salär und Arbeitsdauer erbeten unter Chiffre O F A 10042 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

Gesucht

per Sommersaison 1953, Saison Mai bis Oktober:

Sekretärin
Barman, Kellner
Chef-Entremetier
Commis de cuisine
Vertrauensperson für Keller
Kaffee- und Personalköchin
Küchenbursche, Küchenmädchen
Zimmermädchen
Etagenportier, Liftier
Maschinenwäscher
Lingère, Näherin-Stopferin

Offerten unter Einsendung von Zeugniskopien und Angabe von Lohnansprüchen erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

Gesucht für Grosshotel in St. Moritz

I. Chef de réception

eventuell Jahresstelle. Offerten mit Referenzen und Photo unter Chiffre S M 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TESSIN

Hotel 30 Betten sucht (Saison: Ende März bis Anf. Nov.)

Alleinköchin tüchtige, neben Patron
Serviertöchter sprachenkundig
Zimmermädchen servicekundig

Offerten mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre T E 2232 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons pour de suite

main-courantier - caissier

connaissant les langues. Seules les offres des candidats ayant longue pratique seront prises en considération. Faire offres avec copies certificats et photo à l'Hotel Central Bellevue à Lausanne.

Für das neue Flughafen-Restaurant in Kloten/Zch. wird noch folgendes Personal benötigt:

Chefs de rang
Commis de rang
Commis de bar
Serviertöchter, Buffettöchter
Telephonistin, Chasseur
Küchenmädchen
Casseroliers
Haus- und Küchenburschen

Eintritt: April 1953. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten an: W. Glinz, Flughafen-Restaurant, Kloten/Zch.

**LOCARNO**

Gesucht für Grand Hotel Garni, Eintritt ca. 28. März, Saison bis Ende Oktober: tüchtiger

Bar-Kellner

(gl. Frühstückschef, Italienisch unerlässlich)

Zimmermädchen

servicekundig

Etagenportier**Lingerie-, Officemädchen****Bureau-Praktikantin**

perfekt Englisch

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an R. Schräml, z. Zt. Posthotel, Davos-Platz.

Gesucht

in Jahresstelle jüngerer, sprachenkundiger

Sekretär

für Réception, Kasse u. Journal. Eintritt 1. Mai. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Basel.

ENGLAND

In kleines, erstklassiges Restaurant an der Ostküste wird ein gut ausgewiesener

Koch-Aide de cuisine gesucht

Familienanschluss. Geregelte Arbeitszeit. Ideale Stellung für Hotelkochen. Offerten an: W. O. Gsche, «Swiss Restaurant», Weybourne, Holt Norfolk (England).

Gesucht für lange Sommersaison

Chef-Pâtissier

Offerten unter Chiffre P. A. 2251 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Passantenhotel-Restaurant nach Basel tüchtige

**Restaurations-
tochter**

(Alter 25-35 J.) als Militärdienst-Ablösung vom 1. bis 31. März. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B. A. 2253 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tomorin

Tomorin, ein Geigy-Präparat gegen Ratten und Mäuse im Haus, in Vorratslagern, etc. Kein Ködermittel, sondern ein Streumittel, daher sichere Wirkung. Streudosen à 500 g Fr. 4.80. Packung à 5 kg Fr. 6.55 per Kilogramm. Packung à 10 kg Fr. 6. — per Kilogramm. Packung à 25 kg Fr. 5.40 per Kilogramm. In üblichen Fachgeschäften erhältlich. Patent.

J. R. Geigy A.G. Basel

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Praktische Probleme in der Diätküche eines Badehotels

Referat von Herrn Direktor F. Buchli jun., Grand Hotel Kurhaus Tarasp gehalten am Diätkurs vom 22. Januar 1953 in Baden

Da wir im Kurhaus Tarasp keine Geheimnisse hüten und da wir ausserdem am dem Standpunkt stehen, dass der Erfahrungsaustausch unter Kollegen überaus wertvoll ist, bin ich der Aufforderung unseres Präsidenten, Herrn Nationalrat Schürer gerne gefolgt. Ihnen über die praktischen und kommerziellen Erfahrungen unserer Diätküche zu berichten.

Es gibt allerdings nichts Neues unter der Sonne, denn „Diät“ haben schon die alten Griechen gekannt und sicher viele Völker vorher, bedeutet doch das Wort nichts anderes, als gesunde Lebensweise oder im speziellen: der Gesundheit zuträglich Verwendung der Nahrungsmittel. Angesichts der mehr als 2500-jährigen Vergangenheit des Begriffes der „Diät“ kann die Tatsache, dass sich die Ärzte des Kurortes Scuol-Tarasp-Vulpera vor dreissig Jahren zur Festlegung der vier Tarasper Grunddiäten zusammengefunden haben, vom historischen Standpunkt keinen Anspruch auf geschichtliche Bedeutung machen. Es handelte sich damals auch mehr um die Einführung der Diät in die besondere Tarasper Therapie und ihre Anpassung an die Bedürfnisse eines Zentrums für Magen-, Darm- und Stoffwechselkrankheiten. Als Beispiel standen hierfür ausserdem die bekannten Homburger Diäten zur Verfügung, die eine bewährte Grundlage boten. Ansporn war die Erkenntnis von der fundamentalen Wichtigkeit einer rationellen und gewissenhaften Organisation der kurgemässen Diät.

Es war ein Zeichen der Neuheit, dass damals die diätbedürftigen Gäste in einem besonderen „Diät-Saal“ serviert wurden und sich an bestimmte Essenszeiten halten mussten, wohl um die spartanische Lebensatmosphäre und Disziplin zu demonstrieren! Es handelte sich zu jener Zeit um einfache, dreiteilige Menüs, wobei Spezialwünsche nur wenig berücksichtigt werden konnten. Der Zuspätkommen war gering. Nur ein kleiner Teil der Kurgäste machte von diesem Hilfs-Kurmittel Gebrauch.

Im Verlaufe der Jahre wurden dann diese Diätsysteme erweitert und unser Kurarzt, Dr. E. C. Wetter, führte die individualisierende Diätbehandlung ein. Damit gelangten immer mehr Gäste zur Einsicht, dass der Kurerfolg nicht zuletzt mit der Einhaltung einer vom Arzt bestimmten Diät im Zusammenhang steht.

Demzufolge verabreichen wir heute neben dem normalen Menü, wie es in jedem Erstklasshotel serviert wird, 5 Schemata-Diäten, die sich wie folgt anführen lassen:

- Diät I:** die sogenannte Entfettungsdiät; das Wesentliche daran ist die verminderte Kalorienzufuhr, also Vermeiden von Fett, Kohlehydraten, namentlich von Zucker, Brot, Mehl, Kartoffeln; flüssigkeitsarm; gewürzarme Zubereitung.
- Diät II:** ist eine Schonungsdiät für katarrhalische Magen- und Darmaffektionen. Wesentlich daran ist: Vermeidung starker Gewürze und aller der Magen- und Darmschleimhaut reizenden und pikanten Speisen. Also zartes, weisses Fleisch, zellulosearme Gemüse, weich gekocht oder in Puréeform, säurearme Kompots.
- Diät III:** Gallen- und Leberschondiät; ähnlich wie Diät II, gewürzarm, Vermeidung von blähenden und gekühlten Speisen, wie auch von fettreichen Gerichten.
- Diät IV:** für Zuckerkrankhe; quantitative Einschränkung, sehr arm an Kohlehydraten, Ausschaltung von Zucker, Mehl, Reis und Kartoffeln.
- Diät V:** für Rheuma, Gicht und Arthritis, vorwiegend vegetabile Kost, keine purinreichen Nahrungsmittel, reichliche Anwendung der Rohkost, gewürzarm, wenig Kochsalz.

Ausserdem wird für Patienten, bei denen der Arzt es als notwendig erachtet, die *individuelle Diätbehandlung* angewendet. So werden zum Beispiel einem Gast vom Arzt nur eine bestimmte Anzahl Kalorien erlaubt. Es ist Aufgabe der Diätassistentin für solche Fälle ein Menü zusammenzustellen, das den ärztlichen Vorschriften und zugleich den Wünschen des Patienten möglichst entspricht.

Der Diätsaal ist inzwischen gänzlich verschwunden, so dass der Diätbedürftige sich nicht mehr an feste Essenszeiten binden muss; der Patient findet sich freier und kann die Mahlzeiten zusammen mit seiner Familie oder Bekannten einnehmen.

Sie können sich jedoch zweifellos vorstellen, dass bevor diese Vielseitigkeit an Diätmenüs erreicht wurde, vom administrativen Standpunkt eine totale Reorganisation von Küche und Service erfolgen musste. Erste Voraussetzung war eine von der Hauptküche getrennte Diätküche mit neuzeitlicher Einrichtung. Es ist ja heute eine Tatsache, dass junge Köche nur sehr schwer für die so wichtige Diätküche zu gewinnen sind, und speziell aus diesem Grunde musste für einwandfreie Arbeitsverhältnisse gesorgt sein. Noch vor etwa 10 Jahren beschäftigten wir 1 Diätchef und 1 Gehilfen. Heute stellt sich unser Diätpersonal (ohne Hauptküche) wie folgt zusammen: 1 Diätchef, 2 Partichefs, 2 Commis und 1 Diätassistentin.

Bei vollbesetztem Hause (240 Personen) werden 120-130 Diätmenüs serviert, also mindestens 50% unserer Gäste profitieren von diesem Hilfskurmittel. Es ist ganz klar, dass viele Gäste nicht erkrankt sind, sondern durch die eine oder andere Diät vorschreibt, besonders Patienten, die sich nicht krank fühlen. Immerhin gelingt es uns in den meisten Fällen, den Kunden zu überzeugen, wie wichtig es für ihn ist, sich an die ärztlichen Vorschriften zu halten, um den Kurerfolg sicherzustellen. Es darf in dieser Beziehung nicht vergessen werden, dass wir uns nicht in einem Krankenhaus befinden und den Patienten eher als Feriengast behandeln müssen. Denn unser Bestreben geht dahin, den Kurbedürftigen auch im kommenden Jahr gerne wieder für uns zu gewinnen. Auch aus diesem Grunde ist es von ausschlaggebender Wichtigkeit, dass der Vielseitigkeit in der Diätküche die grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird. Deshalb werden sogar Menüs zusammengestellt, die dem Patienten die Möglichkeit geben, zwischen zwei oder drei Entrées, zwei Fleischsorten und mehreren Desserts zu wählen. Ebenso darf nur die allerbeste Ware verwendet werden. Ein nicht unwichtiger Punkt ist die *Zubereitung à la minute*, das heisst die Gerichte werden erst fertiggestellt, wenn der Gast sich zu Tische setzt. Auf diese Weise kann die Schmachhaftigkeit der Speisen gehoben werden.

Seitdem der individuellen Diätbehandlung mehr Platz eingeräumt wurde, ergeben sich schon beim Frühstück gewisse Mehrarbeiten für Küche und Service, denn die Wünsche oder besser gesagt Vorschriften der Diät werden auch am Morgen berücksichtigt.

Unter diesen Umständen versteht man, dass die Verpflichtung von zusätzlichem Personal absolute Notwendigkeit war.

Vorausgesetzt, dass es gelingt, die Diätküche in diesem Sinne zu organisieren, muss nun für qualifiziertes Servierpersonal gesorgt werden. Die Koordination zwischen Küche und Service sollte möglichst vollkommen sein, denn sonst ist all die Mühe, teure Einrichtung usw. nutzlos.

Bei der Vielseitigkeit der Menüs ist dies eines der Probleme, die besonders zu Beginn der Saison viel Kopfzerbrechen bereiten. Als Saisonbetrieb sind wir eben der Gefahr ausgesetzt, dass zuverlässige Angestellte in die Städte abwandern, wo sie das ganze Jahr Beschäftigung finden, demzufolge müssen neue Kräfte erst eingearbeitet werden.

Um diese Schwierigkeiten auf ein Minimum zu reduzieren, lassen wir zum Beispiel speziell bezogene *Küche auf eigene Rechnung*, sei es im Bürgerspital in Basel oder Rotkreuzspital in Zürich, für die Diätküche ausbilden. Den Küchenchefs dieser Krankenhäuser gebührt Dank für ihr Entgegenkommen. Diese Zusammenarbeit ist sehr wertvoll. In diesem Zusammenhang ist erfreulich festzustellen, dass seit einigen Jahren bei den Kochlehrlingsprüfungen gewisse Kenntnisse der Diät-Koch verlangt werden. Ein Koch, der die Meisterprüfung bestehen will, muss fähig sein, ein Diätmenü aufzustellen und über dessen Zubereitung im Bilde sein. Auch werden von der Union Helvetica, Luzern, Diätkurse organisiert, die leider von seiten der jungen Köche keinem grossen Interesse begegnen.

Es wird sich aber immer mehr zeigen, dass der Hotelier, vor allem aber der Küchenchef die Diätprinzipien kennen sollte, auch wenn wir nicht von Kurhäusern sprechen wollen. Der Gast sollte

Äpfel für die Gäste

Die Gäste zufriedenzustellen, ihnen immer wieder etwas Neues zu bieten oder ihnen vielleicht auch einmal eine kleine Überraschung zu bereiten, ist das Bestreben eines jeden guten Hoteliers und Gastwirts. Dabei ist es das Gegebene und auch Billigste, wenn man sich der saisonbedingten Produkte bedient. Könnte man sich aber nicht noch viel mehr besonders günstige Gelegenheiten zunutze machen? — In unserem Zeitalter der modernen Ernährung spielt das Obst eine recht bedeutende Rolle, und sozusagen jeder kennt seine grossen Vorzüge. Eine gewisse Verkaufspsychologie kann die Wünsche des Patrons seinen Gästen gegenüber recht wesentlich unterstützen und diese wiederum für etwas Spezielles interessieren. So ist es allgemein immer noch viel zu wenig bekannt, dass die Schweiz im Verhältnis zur Einwohnerzahl das obstrichste Land der Erde ist und besonders herrliche aromatische Äpfel produziert. Mancher Gast wäre vielleicht dankbar für eine kleine Aufklärung.

Wie aber können sich Hotelier und Gastwirt den schweizerischen Obstsegen zunutze machen? — Sicher sind sie für einige Anregungen und tatkräftige Unterstützung dankbar.

Was halten Sie von einem „stückweisen Verkauf“ an die Gäste?

Sie alle wissen aus Erfahrung, welchen guten Blickfang eine schöne Obstschale, an gut sichtbarer Stelle ausgestellt, bildet. Nur zu gern greift der Gast nach den appetitlichen Früchten. Versuchen Sie einmal, es mit unseren schönen Äpfeln genau so zu machen. In der Hotelhalle, im Entrée, im Speisesaal, bei der Portierloge — überall sollen den Gästen verlockende schöne Äpfel entgegenlachen. Um diese „Ausstellung“ zu erleichtern, werden den Hotels und Gastwirtschaftsbetrieben, welche sich am „stückweisen Verkauf“ beteiligen wollen, besondere Ausstellungsplateaus in zwei Grössen abgegeben.

Kennen Sie die Vorzüge eines Apfels „vor dem Schlafengehen“?

Er ist nicht nur gesund und bekömmlich, sondern seine natürliche Säure desinfiziert die Mundhöhle und ist ausgezeichnet für die Zähne. Jeder sollte es sich zur Gewohnheit werden lassen, vor

heute auf Wunsch in jedem Erstklasshotel oder Restaurant ein ihm zusagendes Diätmenü erhalten können.

Bis anhin habe ich nur von der Organisation und den praktischen Problemen der Diätküche, wie sie bei uns vorherrschen, gesprochen. Nun spielt aber natürlich auch der *Kostenpunkt* dieses ganzen Apparates eine wichtige Rolle.

Die Küche ist ohne Zweifel das wichtigste Departement eines Hotelbetriebes. Die diesbezüglichen Einnahmen machen immerhin 40 bis 55% der Gesamteinnahmen aus, je nach Struktur des Hotels. Dieser Sektor erfordert deshalb auch die grösste Arbeit und ist ausschlaggebend für eine erfolgreiche Gästeaccoutoirung.

Früher wurde irrtümlicherweise dem Küchenkonto nicht die Beachtung geschenkt, die ihm zukommt. Nachdem die Nebeneinnahmen (Keller usw.) leider merklich zurückgegangen sind, ist es zur absoluten Notwendigkeit geworden, genauere Küchenberechnungen aufzustellen. Ganz besonders in einem Kurhotel kann mit namhaften Kellereinnahmen nicht gerechnet werden, da die Mehrzahl der Gäste wirklich kurgemäss lebt.

Von fachkundiger Seite wird uns empfohlen, den Selbstkostenpreis mit einem Verkaufszuschlag von 90% zu versehen, um die Unkosten zu decken und einen bescheidenen Gewinn zu erzielen. Mit anderen Worten: das Küchenkonto sollte einen Brutto-Überschuss von 47% aufweisen.

Beispiel: Anwendung an Waren Fr. 50.—
Verkaufszuschlag Fr. 45.— (90%)
Verkaufspreis Fr. 95.—

Brutto-Überschuss Fr. 45.—, das heisst 47% von Fr. 95.—

Bedauerlicherweise, und dies wird in den meisten Saisonbetrieben der Fall sein, können wir nicht annähernd ein solches Resultat vorweisen; mit 28-33% müssen wir zufrieden sein, bzw. der Verkaufszuschlag beträgt nur etwa 50% statt 90. Dies erbringt den Beweis, dass unsere *Pensions- und Mahlzeitenpreise zu niedrig sind*.

Andererseits müssen wir aber auf die Zahlungsfähigkeit und Devisenschwankungen unserer Kunden Rücksicht nehmen, nicht zuletzt auch auf die Konkurrenz des Auslandes. Wenn wir das nicht tun würden, wäre wahrscheinlich in vielen Fällen die gute Frequenz in Frage gestellt. Deshalb schreibt die Hotellerie der Herabsetzung des Selbstkostenpreises und der Befreiung von Zollgebühren, Taxen etc. eine solch grosse Bedeutung zu.

Wohl haben wir in unserem Betrieb die Möglichkeit, für Diät II bis V einen Zuschlag zu verlangen, der absolut gerechtfertigt wäre, wenn wir den Aufwand an Arbeitskräften in Betracht ziehen. Diese sogenannten *Suppléments* erlauben sich aber bekanntlich keiner Beliebtheit und so sahen wir uns gezwungen, andere Wege zu gehen.

Glücklicherweise hat es unser Küchenchef immer wieder verstanden, durch rationelle Verwendung der Waren die Küchenausgaben auf einer tragbaren Höhe zu halten. Das Geheimnis liegt in der *Zusammenarbeit der Hauptküche mit der Diätküche*. So werden die Diätmenüs, wenn immer möglich, vom normalen Tagesmenü abgeleitet. Dieses System bringt gewisse Erleichterungen in Einkauf und Zubereitung. Alle 10 Tage wird eine Küchenabrechnung angeordnet; die sogenannte Küchenmoyenne wird ermittelt und zeigt uns an, ob die Küchenausgaben verantwortet werden können. Eine gleichmässige, gute Frequenz ist für diese Berechnung besonders wünschenswert.

Leider ist unser Einfluss auf die Bewegungen der Frequenzkurve nicht entscheidend; infolge vieler Imponderabilien gehört der Fremdenverkehr nach wie vor zu den krisenempfindlichsten Zweigen der Volkswirtschaft. Das ist ein Grund mehr, sich ständig zu bemühen, wenigstens zu erhalten, was wir besitzen: den zufriedenen Gast, der uns ebenso Treue bewahrt, wie wir uns andererseits bemühen, ihm seinen Aufenthalt so angenehm und seine Kur so erfolgreich wie möglich zu gestalten.

er sollte immer zum „Nachttischli-Äpfel“ und auch beim stückweisen Verkauf mit abgegeben werden. Die Gäste werden sicher Freude daran haben. Die kleinen Prospekte verdienen es, sichtbar und möglichst in der Nähe der Obstplateaus ausgelegt zu werden, so dass sich jeder selbst bedienen kann.

Schönes Obst — besonders wichtig

Eine solche Werbekampagne für Schweizer Äpfel kann natürlich nur erfolgreich sein, wenn die einzelnen Früchte erstklassig und schön sind. Eine grössere Anzahl von Obsthändlern, alles Mitglieder vom Schweizerischen Obstverband, haben sich speziell darauf eingerichtet und sind in der Lage, den Hotels und Gastwirtschaftsbetrieben „Vorzugsobst“, und zwar auf der Basis von Stückzahl-Offerten, abzugeben. Ein Verzeichnis dieser Lieferanten finden Sie in einem Inserat in dieser Nummer; es ist ausserdem jederzeit beim Schweizerischen Obstverband in Zug erhältlich.

Profitieren auch Sie

Alle diese Werbematerialien werden von den Fruchtförderern gratis abgegeben. In Einzelfällen können sie auch bei uns angefordert werden. Nur durch eine enge Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Obstverband und den gastgewerblichen Fachverbänden ist uns diese tatkräftige und wirkungsvolle Unterstützung möglich geworden. Profitieren auch Sie davon, denn es ist doch nicht schwer, unter diesen Umständen einen Versuch zu machen und damit gleich drei Dinge zu vereinigen:

Den Gästen einen besonderen Dienst zu erweisen, unseren Obstbauern zu helfen; hochwertiges, gesundes Obst sinnvoll verwerten zu helfen.

Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich

Manifestations

Les Salons européens

L'importance du Salon international de l'automobile, de la moto et du cycle qu'organise chaque année Genève est révélée par les décisions que prennent périodiquement les bureaux permanents internationaux des constructeurs d'automobiles et de motocyclettes.

En effet, ces organisations dressent chaque année le calendrier des manifestations autorisées. Nulle ville d'Europe, nul groupement, nulle municipalité ne peut se permettre d'organiser une exposition de l'une ou l'autre de ces branches sans cette autorisation.

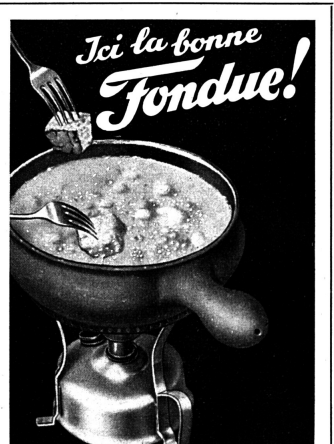
En janvier aura lieu à Bruxelles le 36e Salon de l'automobile. Dès le 19 mars se tiendra à Francfort le Salon international de l'automobile et à cheval, sur avril et mai aura lieu à Amsterdam un Salon de l'automobile réservé aux véhicules commerciaux seulement. Le Salon de Turin aura lieu du 22 avril au 3 mai. Enfin, dès le 10 octobre, se tiendra à Paris le 40e Salon de l'automobile, du cycle et des Sports, et du 21 au 31 octobre aura lieu à Londres le Salon de l'automobile réservé aux voitures de tourisme, aux carrossiers et aux accessoires.

En outre, en due et bonne place entre Bruxelles et Francfort, les bureaux permanents ont prévu le 23e Salon international de l'automobile, de la moto et du cycle à Genève. A ce Salon seront exposés des voitures et châssis de tourisme, des véhicules et châssis commerciaux, des moteurs, des carrosseries, la motocyclette, le cycle et tous les accessoires et pièces détachées concernant ces moyens de locomotion. En outre, comme chaque année, le Salon de Genève aura une section nautique.

ENZIAN APERITIF

SUZE

Stets ein Genuss



Servez-vous aussi la fondue?

Si oui, demandez à titre gracieux et franco la pancarte en couleurs reproduite ci-dessus, 30-42 cm, avec les recettes et ajoutez ce menu national sur votre carte des spécialités. Soyez prêts pour satisfaire vos hôtes!

Centrale suisse de propagande du lait
Berne, Laupenstrasse 12

Trinkt Veltliner Weine



Proben und Preisliste zu Diensten



Es war einmal ein
Santöpfli mit jenem
eingetrockneten,
braunen Rand
und verunzierte
das Couvert...

heute
erfreut
die Tube
Thomy's Scent
den Gast!

THOMY'S Scent
IN TUBEN:
SPARSAM
PRAKTISCH
HYGIENISCH

Pour la saison d'été, com. juin-mi-septembre on demande pour hôtel des Alpes valdoises:

secrétaire
chef de cuisine
aide cuisinière-cafétière
femme de chambre
chasseur-garçon de maison
garçons d'office
lingère-repasseuse
commis de salle
ou fille de salle

Offres sous chiffre: A. V. 2012 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht

für Frühjahr-, Sommer- und Herbst-Saison, Eintritt Ende März oder nach Übereinkunft:

Saaltöchter
Saal-Restaurationsstochter
Saalpraktikantin
Sekretärin-Anfängerin
Zimmermädchen, Lingère
Portier-Conducteur

Offerten sind zu richten an Fam. Ha. Weber-Grossmann, Hotel Bühlegg, Weggis.

Gesucht

Kochgehilfin

neben Chef und Chefköchin

Sehr gute Gelegenheit, die Kochkenntnisse zu erweitern. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnissen und Lohnansprüchen erbeten an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Gesucht

für Sommersaison tüchtige

Alleinkoch

Eintritt ca. Mitte Juni. Offerten unter Chiffre AK. 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

wird per Anfang März oder nach Übereinkunft, für Passanten-Berghotel der Zentralschweiz, für lange Saisondauer, eine fachkundige, zuverlässige

Buffetdame oder Buffettochter

der deutschen, französischen und englischen Sprache kundig. Gef. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre BB. 2182 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Alleinkoch od. Köchin

für kleines Erstklasshotel, nur bestausgewiesene Kraft, Saison Anfang April bis November. Offerten an F. Bortier, Albergo Villa Magliana, Magliana (Tessin).

Grossbetrieb

sucht erstklassigen

Küchenchef

Zuschriften unter Chiffre K 70032 G an Publicitas St. Gallen.

LUGANO-CASTAGNOLA

Gesucht mit Eintritt ca. 15. März, Saisondauer bis November

Küchenchef-Alleinkoch

in Hotel-Pension mit 50 Betten.

Gef. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Postfach 28273, Castagnola.

Ferienheim CO-OP in Jongny ob Vevey sucht tüchtige

Hausbeamtin

mit guter Allgemeinbildung als Stütze der Leiterin

Erwünscht ist: Kenntn. der deutschen und franz. Sprache, Leichtigkeit im Umg. mit Gästen und Angest., gute Kenntn. in den Bureauarb. Geboten wird: Dauerstelle mit Beding. nach den heutigen Ansätzen, Möglichk. einer Aufn. in die Pensionskasse. Stellenantr.: Anf. März, Ausführl. Offerten mit Lohnangeben sind zu richten an Dr. Zellweger, Verband Schweiz. Konsumvereine Basel.

Gesucht

per 15. Februar

Tournante

für Zimmer, Buffet und Service. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an A. Blaser, Hotel Siemen, Zofingen.

Gesucht

freundliche, selbständige, ehrliche

Serviertochter

Eintritt 1. Mai. Guter Verdienst. Familienanschluss. Offerten mit Photos und Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre O O 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Blumen

für Ihre Gaststätte

Nelken, kurz, ca. 45 cm lang, per St. -20; 50 St. 9.50; 100 St. 18.-. Nelken lang per St. -30; ab 50 St. 97 Cu. per St. Rosen ab -60. Tulpen per St. -40. Osterglocken per St. -30. Margeriten, p. Bund gelb u. weiss 1.60. Ringelblumen, p. Bund 1.60. Glaster, per Kilo 10.-. Mimosa, p. Kg 8.-. Gemischte Frühlingsblumensträußchen, Bd. 2.40. Asparagus plumosus, p. St. -25; Dtz. 2.80. Asparagus sprengeri, p. St. -18; p. Kg 8.-. Verlang. Sie eine gemischte Probensendung zu Fr. 14.65 franko.

Kummer, Baden

Blumenhalle

Telephon (086) 27671

Versand in der ganzen Schweiz.

Lavabo und Schüttstein



blank und rein mit dem enttöfenden Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Unsere Erfahrungen - Ihr Nutzen!

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

Lerne

Englisch

The English Language Institute, Bern, Bay, Kanti, heisst Angehörige aller Berufe willkommen. Sie erwerben oder vervollkommen in kurzer Zeit, unter der Anleitung qualifizierter Lehrkräfte, Kenntnisse der englischen Sprache. Erstklassige Küche, moderner Komfort. Auskunft und Prospekt durch Ar. Bayard, Elscholl (Wallis).

Reservieren Sie sich Ihre

Bar-Stühle

durch Tel. (051) 924485.

Zu verkaufen

neuerwertiges

Fussballspiel

Sich melden bei Valsangiacomo, Falbringen 23, Biel, tagüber Tel. 27926.

Einmal gebrauchte, lochfreie weisse

Baumwollsäcke

1. Qual., für Hand-, Küchentücher oder Schürzen usw. Bis 10 Stück Fr. 2.35, 50 Stück Fr. 1.20, 100 Stück und mehr Fr. 1.05. Musterseendung: 3 Stück gegen Nachnahme Fr. 7.05. Postfach 3328 Basel 1

A vendre

en dessus de Vevey, Station bien fréquentée (altitude 600 m)

Pension-Tea-room

dans grand Chalet, 12 chambres, tout confort, situation magnifique, terrain 5000 m. - On traite avec 50000 Fr. Offres sous chiffre P T 2220 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

UNSERE GEDIEGENEN GLÄSER, EINGEBRANNT MIT IHREM INDIVIDUELLEN DEKOR AUS UNSEREN ATELIERSEN VERLEIHEN IHRER GASTSTÄTTE DIE PERSÖNLICHE NOTE.



MAHLER & CO. CHUR - SEIT 1808
TELEFON (081) 221 31

Turmix

INFRA

Grill

Hotel-Typ C

fabrikneu, wegen Export-schwierigkeit günstig zu verkaufen.

Auskunft Tel (041) 31823.

Ankauf und Verkauf

von Hotel- und Wirtschaftsmobiliar. Übernahme jede Liquidation. O. Locher, Baumgarten, Thun.

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuerwertige, schöne und solide

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG, Stettfurt, Tel. (053) 26312.

Junge, tüchtige

Gerantin

mit Fähigkeitsausweis, sucht neuen Wirkungskreis in gediegenem Hotel oder Restaurant. Später kommt evtl. Kauf oder Pacht in Frage. Offerten unter T G 2223 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per Ende Mai

Alleinsekretärin

für Hotel mit 70 Betten. Gef. Zuschriften an Postfach 46715, Postfesta.

Gesucht

auf 1. Mai ein

Sekretärin

erfahren in Hotelbuchhaltung und Telephondienst. Saison 15. April bis Ende Oktober. Anmeldung mit Photo und Zeugnisabschriften an die Kuranstalt Mammern (Thurgau).

Gesucht

auf 1. Mai ein

Commis-Pâtissier

mit Kochkenntnissen. Offerten an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet Rapperswil.

Gesucht

für gutes Restaurant tüchtige

Chefköchin

sowie junges

Officemädchen

Gute Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Offerten mit Lohnangeben unter Chiffre P 1860 N an Publicitas Neuchâtel.

Hotel Lorient, Montreux

sucht auf kommende Frühlingssaison, mit Eintritt 15./20. März bis Spätherbst, folgendes Personal:

Bureautöchter
Economatgouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
Commis de cuisine
Kochlehrling
Hilfslingère
Casserolier
Saalehrtochter

Offerten erbeten an A. Hauri, Dir.

Hôtel moyen de Saisne romande cherche bon chef de cuisine

connaisant parfaitement la restauration, et la bonne cuisine économique, sachant organiser une cuisine, et étant sincère collaborateur. Entrée 1er mars ou à convenir. De même, deux

commis de cuisine

capables. Entrée de suite ou à convenir. Faire offres détaillées, avec références, copies de certificats, photo et présentations sous chiffre P 1490 N à Publicitas Neuchâtel.

Gesucht

per 1. März: tüchtige

Allein-Saaltöchter

in Hotelbetrieb und erstklassige

Barmaid

in führende Hotelbar in Zürich. Offerten mit Bild unter Chiffre Z H 2175 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Mai 1983:

Aide de cuisine
(neben Patron)
Kaffeeköchin-Anfängerin
Küchenmädchen
Wäscherin

Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Bahnhof und Bristol Terminus, Interlaken.

Gesucht

für März bis Oktober, in Hotel am Langensee: Ringer, tüchtiger

Küchenchef

(Alleinkoch) oder Köchin

Saaltöchter

sprachenkundig

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo, nebst Gehaltsansprüchen unter Chiffre H L 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Luxushotel in Florenz sucht per Mitte März:

1. Lingère-Gouvernante für sofort
Office-Gouvernante
Telephonistin (3 Sprachen)
Chef d'étage
Oberkellner-Winebutler (3 Sprachen)

Gef. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre L F 2165 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosshotel im Bündnerland sucht in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Lingerie-Gouvernante

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre L G 2141 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach schwerer Arbeit

einer Saison ist die Nervenkraft verbraucht. So sehr, dass man leicht aufgibt, unwichtige Dinge schwer nimmt und schlecht schläft! Erneuern Sie Ihre Gesundheit mit nervenstärkender Spezial-Nervennahrung «Neo-Fortis»! Sie enthält das für die Gesundheit notwendige Lecithin, Calcium, Magnesium usw. Familienpack: Fr. 14.55, erhältlich in Apoth., u. Drog., wo nicht, Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1. Die kleine KUR Neo-Fortis Fr. 5.20.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht

für Sommersaison 1983, Eintritt Ende März/April-Mai, je nach Übereinkunft:

Zimmermädchen, Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Küchenmädchen und -bursche
Casserolier, Portier-Conducteur
Portier, Chasseur
Officemädchen oder -burschen
Oberkellner
jüngere Hilfgouvernanten
für Economat
jüngeres Kindermädchen
Saucier-II. Koch
Küchen-Commis

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Hotel du Nord, Interlaken.



SAUBER

SCHONEND

SPARSAM

waschen Sie mit

SILAVIT - Waschalkali
ALBA

Universal-Waschmittel

Haben Sie Waschprobleme? Wir beraten Sie gerne!

VAN BAERLE & CIE. AG., MÜNCHENSTEIN
Telephon (061) 905 44



Unser St. Galler Haus
Multergasse 14
erwartet gerne Ihren Besuch

Schuster
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

„**Perdura**“ die Qualitätsmatratze
für Hotels, Spitäler und Heime
Federkerneinlagen wie Schlafflässe, Dea etc.
Verlangen Sie unsere Offerte und Prospekte.

P. Hostettler, Matratzen u. Steppdeckenfabrikation, Bern
Galgenfeldweg 1, Telefon (031) 8 03 96

Zu verkaufen
Hotel-Pension

(20 Betten)

in Locarno-MURALTO. Gute Lage. Günstiger
Preis. Sich wenden an: Telefono (083) 71874,
Locarno.

● **REVUE-INSERTATE**
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Zu kaufen gesucht:
**Elektromotoren, Turbinen
Generatoren, Transformatoren**
für Wiedergebrauch und auf Abbruch. Offerten
sind zu richten an: AKUSTIK AG., Kanonengasse 27,
Basel.



Auf kleinstem Platz - Grosse Leistung!
durch



Geschirrwashmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschäler / Rahmbläser

**HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH**
Talacker 41 Telefon (051) 27 80 99
VERKAUF-SERVICE

CINQ CONTINENTS APPRÉCIENT



Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

ORIGINAL STEINHÄGER

»**Urquell**«
mit dem Schinkenbild

Generalagent: E. Riedi, Zürich 6

Wir suchen gut ausgewiesenen Fachmann für
die mietweise Übernahme eines

Hotel Garni

von zirka 80 Zimmern in neu zu errichtendem
modernem Geschäftshaus, evtl. in Verbindung mit
einer Tea-Room-Konditorei. Günstige Gegend,
Lichtverhältnisse im gleichen Gebäudekomplex. Das
Objekt befindet sich an Hauptstrasse im Zentrum
einer Kantonshauptstadt mit stark bewohnter Um-
gebung. Interessenten melden sich unter OFA
6229 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

„CARMENNA“

AROSA

Telephon (081) 3 16 01/2

Bündnerfleisch Fr. 16.90 p. kg
Rohschinken o. Bein Fr. 16.90 p. kg
Salsize Fr. - .88 p. Stk.
Salami Fr. 11.90 p. kg
Mortadella Fr. 5.50 p. kg

**Lerne
Englisch**

in London

an den London Schools of
English, 319, Oxford St.,
London W 1. Spezialkurse
für jeden Zweck, das ganze
Jahr. Für Unterkunft kann ge-
sorgt werden.

Wer guten Kaffee schätzt, trinkt

Giger-Kaffee

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22735



J'achète
bouteilles de vin
en quantités importantes.

S. PEUTET

Telephon (022) 263 35
Genève, 5, rue des Pâquis

ENGLAND

Suchen fortwährend Töchter in
gebildete, überprüfte Familien u.
wahren hier ihre Interessen.

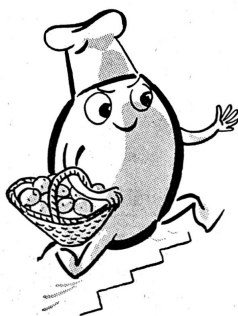
BELDI-GRANT

Anglo-Swiss-Büro mit langjährig-
gen Referenzen. Auskunft Fr. 2.-
in Marken. - Einzige Adresse:
Cleavers Lynd, Herstoncoeur,
Sussex (England).



A. Fischer

Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 530 43 et 530 44



Jetzt soll man in den Keller geh'n
und selbst nach den Kartoffeln seh'n -
und ist der Vorrat nur noch klein,
so kauft man nochmals sackweis' ein!

Es empfiehlt sich, die Kartoffelvorräte zu überprüfen,
denn mancherorts sind sie schon ziemlich aufgebraucht.
Um auch die nächsten Wochen angenehm und spar-
sam kochen zu können, sollte man jetzt daran denken,
1-2 Säcke Kartoffeln zu kaufen und den Vorrat wieder
zu ergänzen; denn bis zur neuen Ernte dauert es
noch einige Monate. (S.P.Z.)

DON'T SAY WHISKY

**SAY- JOHNNIE
WALKER**



Born 1820
- Still
going Strong



F. SIEGENTHALER LTD

Lausanne Tel. (021) 23 74 33

Schlussstage im Geelhaar-Ausverkauf

Amtlich bewilligt vom 15. Januar bis 11. Februar 1953

**ALLES
MUSS
WEG!**

Immer noch interessante Posten!

Uni-Vorlagen, Jassdeckeli, Milieux
Bettumrandungen, Spannteppiche
Läufer, Cocos
Woldecken, Badevorlagen

Ein Gang zu GEELHAAR lohnt sich!



W. Geelhaar AG., Bern - Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. (031) 2 21 44



**Papier-Servietten
Napperons
Klosettpapier**
krepp und
glatt
empfehlen

P. GIMMI & CO. AG., ST. GALLEN
z. Papyrus Telefon (071) 2 52 25

Hotelräume

Um- und Neugestaltung von
Hotelhallen, Gästezimmern,
Speisesälen, Restaurants,
Bars etc. Aparte Möblierun-
gen. Verlangen Sie eine
unverbindliche
Beratung.

HANS KUMMER
Innenarchitekt
Utoquai 29 Zürich 8
Tel. 32 44 26