

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **73 (1964)**

Heft 27

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.



Herrn Dr. H. Riesen
c/o Schweizer Hotelier-Verein
Betriebsberatung & Vorgesetzten-
schulung
Hirschengraben 9
BERN

Basel, den 2. Juli 1964

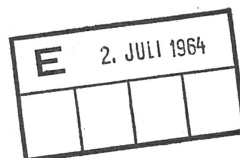
Nr. 27

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
73e année — Paraît tous les Jours

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein
73. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

hotel revue



Weltpolitischer und weltwirtschaftlicher Tour d'horizon aus der Sicht der SHTG

Konjunkturdämpfungsmassnahmen und Probleme der Erneuerungsförderung

Eröffnungssprache von Herrn W. F. Siegenthaler, Präsident des Verwaltungsrates der SHTG, anlässlich der Generalversammlung der Aktionäre vom 22. Juni 1964

Wir veröffentlichen nachstehend die Präsidialadresse des Präsidenten des Verwaltungsrates der SHTG, die sich wie üblich in bemerkenswerten Betrachtungen mit der allgemeinen Lage und den Verhältnissen im eigenen Land befasst und einen weiteren Leserkreis interessieren dürfte. An anderer Stelle geben wir in extenso das dem kürzlich erschienenen Geschäftsbericht der SHTG entnommene Kapitel «Die schweizerische Hotellerie in der Hochkonjunktur» wieder, das ein ausserordentlich aufschlussreiches Bild über die zurzeit erfreuliche Lage der schweizerischen Saisonhotellerie und über die Faktoren und Bedingungen vermittelt, denen das Herinwachsen in die Rentabilität zu verdanken ist.

Zum vierten Mal fällt mir die Ehre zu, die Generalversammlung der SHTG zu eröffnen. Es zeigt dies, wie rasch die Zeit vergeht. Auch nähern wir uns mit Riesenschritten dem 31. Dezember 1965, dem Datum, das das Bundesgesetz vom 25. Juni 1955 über finanzielle Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe ausser Kraft tritt. Die rechtlichen Hilfsmassnahmen des damaligen Gesetzes sind bekanntlich im Jahre 1960 aufgehoben worden.

Es liegt mir die schmerzliche Pflicht ob, ein letztes Mal unseres ehemaligen Mitgliedes des Verwaltungsrates, Prof. Dr. Kurt Krapf, ehrend zu gedenken. Kurt Krapf erlitt beim Absturz eines Swissair-Flugzeuges am 4. September 1963 den Unfalltod. 1951 hat ihn die Generalversammlung zum Mitglied des Verwaltungsrates gewählt, und seit 1963 gehörte er der internen Kontrollkommission an. Gründliches Fachwissen, Aufgeschlossenheit und ständige Einsatzbereitschaft für den Fremdenverkehr haben ihn befähigt, im Verwaltungsrat der SHTG eine führende Rolle zu spielen. Wir haben in ihm einen äusserst liebenswürdigen, warmherzigen und humorvollen Mitarbeiter und Freund verloren, dem wir das beste Andenken bewahren.

Doch das Leben geht weiter. Gestatten Sie mir, dass ich mich im Zuge eines knappen Tour d'horizon zu einigen Problemen äussere.

Die weltpolitische Lage

wäre es wohl wert, etwas näher analysiert zu werden, spielt sie doch auf weite Sicht auch für den schweizerischen Fremdenverkehr und damit für unser Institut eine bedeutsame Rolle! Als besonderes Merkmal möchte ich festhalten, dass die Staaten in West und Ost, die die Verantwortung für die weltpolitische Entwicklung weiterhin zu tragen haben, zahlenmässig in die Minderheit geraten. Sie sehen sich in der Generalversammlung der Vereinigten Nationen und den andern Weltorganisationen durch die zahlreichen Staaten, die in den letzten zwei Jahrzehnten ihre Unabhängigkeit erlangt haben, unterstützt durch die zahlreichen übrigen sogenannten Entwicklungsländer, zahlenmässig in die Minderheit versetzt. Dazu kommt, dass sowohl im Westen als auch bei den Kommunisten die innere Geschlossenheit und Einigkeit gefährdet ist. Die Spannungen mit dem selbstherrlichen französischen Staatschef wegen auf und ab, während der Streit zwischen der Sowjetunion und China sehr wohl weltpolitische Auswirkungen haben kann. An den Nachrichten scheint etwas Wahres zu sein, dass die Politiker der kommunistischen Pufferstaaten Mitteleuropas den Blick immer öfter nach dem Westen richten und vermehrte Kontakte suchen. Darin könnte der Ausgangspunkt für eine wesentliche Verbesserung der west-östlichen Beziehungen liegen, was sich weltwirtschaftlich günstig auswirken dürfte. In dieser Entwicklung kann aber ebenso sehr auch der Ansatzpunkt für eine neue Verschärfung der politischen Lage verborgen sein, weil sich die kommunistischen Staatsparteien die Zügel vermutlich nicht aus der Hand gleiten lassen. Wir sollten das Jahr 1956 nicht vergessen. Schon mancher schöne und warme Frühling hat in einem späten Kälteeinbruch seinen Meister gefunden. Wir sind deshalb gut beraten, wenn wir uns selber zwischen der Entspannung und der Verbesserung der gegenseitigen Beziehungen in der Welt freuen, uns dabei aber keinen falschen Illusionen hingeben und wachsam bleiben. Aus der weltpolitischen Lage sind immerhin zurzeit

keine Zeichen der Erschwerung des Existenzkampfes für unsere Fremdenindustrie abzuleiten.

Die weltwirtschaftliche Verflechtung nimmt ihren Fortgang

Die wirtschaftliche Lage in den zahlreichen Entwicklungsländern ist andauernd prekär. Die starke Bevölkerungsvermehrung stellt immer grössere Probleme. Eine rückständige Landwirtschaft ist nicht in der Lage, die nötigen Nahrungsmittel zu beschaffen, und die industrielle Entwicklung begegnet derart grossen Schwierigkeiten, dass die Vollbeschäftigung ein ferner Traum bleibt. Trotz massiver Entwicklungshilfe wird es Jahrzehnte dauern, bis einigermaßen befriedigende Verhältnisse geschaffen sind.

Während im kommunistischen Machtbereich offenbar wirtschaftliche Schwierigkeiten vorherrschen, leidet der freie Westen wenigstens teilweise unter der Überhitzung der Konjunktur. Der inflationäre Preisauftrieb hat beängstigende Formen angenommen und zwingt mancherorts zu behörden Abwehrmassnahmen. Die Hauptsorge ist die Erhaltung der Kaufkraft der Währungen und damit der wirtschaftlichen Konkurrenzfähigkeit.

Die EWG hat keine zahlenmässige Ausdehnung erfahren, aber doch einige Fortschritte erzielt. Die Länder der EFTA haben ihre wirtschaftlichen Beziehungen nach Möglichkeit intensiviert, was aber nicht hindert, dass unser Aussenhandel auf der Seite des Imports mit mehr als 60% und auf der Seite des Exports mit mehr als 40% auf die sechs EWG-Länder ausgerichtet bleibt. In den künftigen Wirtschaftsverhandlungen sollten unsere Unterhändler also ganz anständige Trümpfe in der Hand haben.

Auch auf dem Gebiet der wirtschaftlichen Entwicklung vermag ich keine Zeichen zu erkennen, die zu einer ungünstigen Prognose für unsere Fremdenindustrie Anlass bieten würden. Immerhin sind die Verhältnisse nicht derart stabil und konsolidiert, dass unerwartete Rückschläge gänzlich ausgeschlossen wären. Und nun

zu den Verhältnissen in unserem eigenen Land.

Dass die politische Lage durch erfreuliche Stabilität gekennzeichnet ist, lässt sich wohl nicht bestreiten. Es werden immer wieder politische Lösungen gefunden, die den gesunden Fortschritt gewährleisten, auch wenn selbstverständlich gelegentlich die Meinungen hart aufeinanderprallen.

Unsere Wirtschaft ist nach wie vor gekennzeichnet durch eine allseitige Anspannung. Der Aussenhandel weist immer wieder Höchstwerte auf, der Lebenskostenindex klettert munter weiter, der Arbeitsmarkt zeigt ständig Zeichen höchster Anspannung, und auch die Kapitalverknappung hat eine wesentliche Verschärfung erfahren. Alle diese Tendenzen führen zu einer weiteren Erhöhung der Löhne und Preise. Darin liegt eine sehr ernste Gefahr für die weitere Entwicklung unserer Volkswirtschaft und für den sozialen Frieden in unserem Land.

Vor zwei Jahren hat die Schweizerische Nationalbank eine Vereinbarung über die Kreditplafonierung abgeschlossen. Der Bundesrat und die verschiedenen Spitzenverbände der Wirtschaft haben zum Masshalten aufgerufen. Anfang 1963 hat der Bundesrat einen Fremdarbeiter-Stop eingeführt. Alle diese wohlgemeinten Massnahmen blieben leider erfolglos. Die Teuerung und damit die Geldwertverschlechterung nahmen ihren Fortgang. Der Bundesrat entschloss sich zum Handeln. Am 24. Januar 1964 erschien seine Botschaft über Massnahmen auf dem Gebiet des Geld- und Kapitalmarktes und des Kreditwesens sowie über konjunkturpolitische Massnahmen auf dem Gebiet der Wirtschaft. In einer ausserordentlichen Februar- und der ordentlichen Märzsession 1964 wurden die beiden dringlichen Bundesbeschlüsse durchberaten und beschlossen. Was auf freiwillingem Wege nicht erreicht wurde, soll nun mit Gesetzeskraft allgemein verbindlich durchgesetzt werden. Und der Erfolg?

Vorläufig klettern die Preise und Löhne weiter, der Lebenskostenindex, der übrigens im Kreuzfeuer der Diskussion steht, hat 208 Punkte erreicht. Neue

Lohnbegehren sind angemeldet, der Zinssatz steigt und wird die Wohnungsmieten beeinflussen. Es besteht kein Zweifel, dass die Preis- und Lohnspirale weiterhin in Bewegung bleibt.

Bereits hört man Stimmen, dass der dringliche Bundesbeschluss auf dem Gebiet der Bauwirtschaft nicht der Volksabstimmung unterstellt werden soll. Tatsächlich ist zu befürchten, dass durch den Baustop ein gesteigerter Nachholbedarf entsteht, der für später um so schwieriger Probleme aufwirft. Auch ist nicht zu bestreiten, dass die Kapitalverknappung eine sehr wirksame Bremse darstellt, und dass auch der Wohnungsbau, der durch die bundesgesetzlichen Massnahmen nicht betroffen werden soll, zufolge der Finanzierungsschwierigkeiten stark gedrosselt wird. Es liegt auf der Hand, dass diese unerfreuliche Entwicklung ihre ernsthaften Auswirkungen hat auf dem Gebiet der Hotellerie.

Kurort-Einrichtungen im Sektor der Sportanlagen unterliegen dem Bauverbot, und die Hotellerieunterstützung ist bewilligungspflichtig, soweit es sich um Projekte grösseren Umfangs handelt. Noch schlimmer aber steht es mit den Finanzierungsmöglichkeiten, indem die Banken durch die bewilligten Kreditquoten sehr stark eingeschränkt sind.

Sie müssen im Hinblick auf die künftige Entwicklung eine sorgfältige Auswahl in ihrer Kreditzuteilung treffen, und da ist kaum zu erwarten, dass sie der Hotellerie eine Vorzugsstellung einräumen.

Die Fälle mehren sich, wo die SHTG zur Überbrückung von Finanzierungslücken mit grösseren Beträgen einspringen sollte. Leider ist sie hiezu nicht in der Lage, weil die Bundesmittel erschöpft sind und die bewilligten Gesuche die Tresorerie bedeutend übersteigen. Auch ist zu erwarten, dass die Amortisationen eher spärlicher fließen und die Ablösung unserer Guthaben durch Banken auf vermehrte Schwierigkeiten stösst. Zwar haben wir die Voraussetzungen für die Bevorschussung von Hypotheken durch die Eidg. Finanzverwaltung geschaffen, um unsere Zahlungsbereitschaft zu gewährleisten. Es kann sich aber nur um eine kurzfristige Lösung einer mittel- bis langfristigen Finanzierung handeln, indem wir allfällige Vorschüsse auf Jahresultimo zurückzahlen hätten. Die kurzfristige Übertragung solcher Kredite auf Banken stösst verständlicherweise gegenwärtig ebenfalls auf wenig Gegenliebe. So ist dafür gesorgt, dass wir nicht ganz ohne Sorgen leben können.

Zur Frage der künftigen Lösung in der Finanzierung der Hotellerieunterstützung

möchte ich feststellen, dass die Expertenkommission ihre Arbeiten abgeschlossen hat. Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit hat nun zuhause des Bundesrates und der Bundesversammlung die Botschaft und den Entwurf für ein neues Gesetz auszuarbeiten. Dass in der Expertenkommission gegensätz-

liche Bestimmungen zur Darstellung kommen würden, war zu erwarten. Immerhin darf festgestellt werden, dass in den grundsätzlichen Fragen doch weitgehende Übereinstimmung erzielt werden konnte.

Persönlich stimme ich jeder Lösung zu, die das gesteckte Ziel, nämlich eine wirksame Hotellerieunterstützung und eine den neuzeitlichen Anforderungen entsprechende Kurort-Gestaltung, zu erreichen gestattet. Der Grundsatz, dass primär die Banken für die Finanzierung herangezogen werden müssen, ist unstritten. In diesem Sinne müssen die Bürgschaftsmöglichkeiten ausgebaut werden.

Es wäre aber eine gefährliche Illusion zu glauben, dass ohne Direkt-Darlehen auszukommen ist. Mir scheint, dass unsere Erfahrungen mancherorts zu wenig Bedeutung beigegeben wird, was zur Folge hat, dass man mit ungenügenden Mitteln für Direkt-Darlehen operiert.

Der Ruf nach einer privatwirtschaftlichen Lösung ist gut und recht. Nur sollten die Vorschläge dann auch wirklich privatwirtschaftliche Leistungen vorsehen. Die Erhöhung der Mittel der HBG von gegenwärtig 3,8 auf 6 Mio Franken ist eine anerkennenswerte Leistung. Sie wäre aber vollständig ungenügend, wenn nicht der Bund ein Mehrfaches dieser Leistung beisteuern würde. Damit aber kommen wir zu einer gemischtwirtschaftlichen Lösung.

Es ist vorgesehen, die neue Gesellschaft mit einem Kapital von 12 Mio Franken auszustatten, nämlich je 6 Mio Franken von Bund und HBG. Überdies würde der Bund den Bürgschaftsfonds mit 3 Mio Franken dotieren. Dazu sollten dem neuen Institut die gesamten Mittel der SHTG verbleiben, und überdies wird eine Bundesgarantie für Bürgschaftsverluste im Umfang von 75% vorgesehen. Wenn Bundesrat und Parlament einer solchen Lösung tatsächlich zustimmen, dann haben wir gegenüber heute einen grossen Fortschritt erzielt.

Nachdem mit der heutigen Hotel-Treuhand-Gesellschaft als praktisch reinem Bundesinstitut doch wohl nicht schlechte Erfahrungen gemacht worden sind, bringe ich der neuen Lösung mit der gemischtwirtschaftlichen Gesellschaft volle Sympathie entgegen. Die Leistungen des Bundes sind dabei aber derart überwiegend, dass der Vorbehalt der Genehmigung der Statuten und Reglemente durch Bundesinstanzen selbstverständlich ist.

Auch wäre nichts dagegen einzuwenden, wenn der Bund den Präsidenten und die Hälfte der Mitglieder des Verwaltungsrates in Vorschlag bringen wollte, während die andere Hälfte der Mitglieder aus der Hotellerie, den Banken und andern interessierten Kreisen zu entnehmen wäre.

Nachdem in der Experten-Kommission im Grundsätzlichen Einigkeit erzielt worden ist, darf erwartet werden, dass eine brauchbare Lösung erarbeitet werden kann. Die SHTG wird ohne Prestige-Standard loyal mitarbeiten.

L'hôtellerie et les agences de voyages

Exposé de M. F. Erné, docteur en droit, directeur de l'Union valaisanne du tourisme à l'Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais

Le directeur de l'UVT a parlé aux hôteliers valaisans des voyages de prospection que cette organisation a effectués pour prendre contact avec les agences de voyages qui sont un rouage toujours plus important du complexe touristique.

L'agence de voyages est malheureusement parfois décriée dans certains milieux hôteliers qui ne se rendent pas compte de l'énorme travail qu'elles font en faveur de l'hôtellerie et du tourisme. C'est précisément cette activité souvent méconnue qui justifie la commission que les hôtels doivent leur payer conventionnellement.

Les recommandations et les conseils de M. Erné viennent donc à leur heure et il faut le remercier d'avoir bien voulu mettre son expérience au service de l'hôtellerie valaisanne. Nous sommes heureux de pouvoir reproduire ci-après les principaux extraits de son exposé.

Réd.

L'agence de voyages est un produit de notre temps, dont les débuts datent du milieu du siècle dernier. Cette institution que beaucoup s'accordent à considérer comme le «facteur le plus efficace du développement touristique» a perdu, reconnaissons-le franchement, une partie de son crédit auprès de nombreux hôteliers. Cette méfiance, ce refus plus ou moins tacite de collaborer est-il justifié? Faut-il y voir une conséquence de la conjoncture particulière dans laquelle nous vivons ou un changement

profond dans toute l'organisation de l'économie touristique? Cette tendance de se passer de l'agence, ou à la considérer comme indésirable, avec laquelle, tout en s'efforçant de ne pas «rompre les ponts», on se refuse à collaborer franchement, est-elle générale ou spécifique?

S'il est vrai qu'il faut «mieux se connaître pour mieux se comprendre», c'est par le truchement de l'analyse de l'activité des agences de voyages que je tenterai de répondre à ces diverses questions.

La 1re agence de voyages

Le développement des agences de voyages est étroitement lié à celui des moyens de communications. Avant l'avènement des chemins de fer, peu de gens avaient la possibilité de voyager. L'extension des voies ferrées vers le milieu du 19e siècle et l'essor que connurent dès lors les moyens de transport, eurent pour conséquence d'accroître sans cesse le trafic, mais aussi de rendre fort complexe les voyages. C'est dans ces conditions que les agences de voyages ont pu se développer.

C'est l'anglais Thomas Cook qui doit être considéré comme le véritable fondateur des agences de voyages. A l'origine, il était prédicateur ambulant et abstinent convaincu. En 1841 il organisa un con-

grès d'abstinentes. Afin de faire bénéficier les congressistes de tarifs réduits, il signa un contrat avec une compagnie de chemin de fer et s'occupa également de l'hébergement des participants. Le remarquable succès remporté par cette manifestation l'engagea à organiser d'autres voyages collectifs, auxquels furent aussi admises des personnes non-abstinentes. Ainsi fut fondée la première agence de voyages qui devint peu à peu une entreprise d'importance mondiale.

Commemorant le centième anniversaire du 1er voyage collectif en Suisse par l'agence anglaise Cook, l'ONST a eu l'heureuse et l'excellente idée d'organiser, l'an dernier, un voyage suivant le même itinéraire qu'avait emprunté le premier groupe, ceci d'après le livre de bord de Mlle Jemima. Des acteurs anglais en costumes d'époque, accompagnés d'une forte cohorte de journalistes, radio-reporters, cinéastes et cameramen de la télévision, ont accompli ce voyage dans d'excellentes conditions.

L'activité des agences de voyages

Les agences de voyages sont des entreprises économiques à but lucratif. Elles se proposent de remplir une fonction: celle d'intermédiaires, de grossistes en tourisme. Les relations qu'elles entretiennent tant avec les entreprises de transport et l'expérience qu'elles ont acquise dans leurs rapports avec les hôtels, qualifient tout particulièrement les agences de voyages pour l'organisation de voyages à forfait combinant les deux éléments: voyage et séjour. Il importe de faire une distinction fondamentale entre les voyages à forfait:

a) organisés selon les vœux particuliers du client;
b) organisés selon le programme établi par l'agence. Dans le cas de voyages à forfait organisés selon les vœux plus particuliers de la clientèle, l'initiative est prise par le client. Les raisons qui peuvent inciter ces personnes à confier les préparatifs de voyages à une agence sont les suivantes: soit, elles ne sont pas en mesure de préparer les itinéraires, le négocier avec les entreprises de transport et les hôtels, étant donné qu'elles ne possèdent pas la documentation, les connaissances ou le temps nécessaires, soit aussi que ces personnes redoutent de faire les préparatifs dans le détail et qu'elles désirent s'en débarrasser.

Voyages à forfait préétablis

Quant aux voyages qui reposent sur un programme préétabli, ils sont dus à l'initiative des agences elles-mêmes. Elles élaborent des programmes par anticipation, avant de connaître les intéressés et les clients qui s'inscriront, fixent un prix à forfait par avance et offrent leurs voyages au public.

Alors que les voyages à forfait établis sur la base de désirs personnels peuvent être organisés pour une ou plusieurs personnes, les voyages d'agences réunissent toujours un certain nombre de participants. En effet, avant d'élaborer un programme et de fixer le prix du voyage, l'agence s'informe, en fonction de ses expériences et d'une analyse préalable du marché, le nombre probable de participants. Elle saura alors quel est le tarif collectif que sera appliqué par les entreprises de transport et les hôtels. Il va de soi que l'application de tarifs collectifs a pour conséquence d'abaisser les frais de transport et de séjour. Il en résulte aussi un prix plus avantageux. Les voyages d'agences constituent aujourd'hui la forme la plus importante du tourisme social et populaire. La tendance naturelle de la plupart des touristes modestes, c'est de voyager seuls, d'une façon indépendante. Mais comme il se trouve que la plupart des milieux intéressés ont peu d'expérience et d'habitude des voyages et que, par ailleurs, ils n'obtiennent des conditions de logement et de transport en rapport avec leurs ressources qu'en voyageant avec des sociétés, on fut forcément amené à utiliser pour eux les organisations de voyages existantes ou à en créer de nouvelles.

«Lors de ces voyages à forfait, individuels ou collectifs, il importe tout particulièrement de donner entière satisfaction à la clientèle.»

Ce sont précisément ces voyages, qui, à l'encontre des simples fonctions d'intermédiaires, permettent à une agence de se distinguer. Les voyages à forfait représentent un ensemble de services particuliers, il faut que tout se passe sans accroc. L'organisation de voyages à forfait constitue donc une fonction créatrice. Elle suppose l'esprit d'initiative, d'innovation et d'invention. Qu'elles exercent une fonction d'intermédiaire ou d'organisateur de voyages à forfait, les agences de voyages sont de précieuses auxiliaires de vente pour les entreprises tierces, que ce soit celles de transport ou de logement, les hôtels.

Suite à une enquête que nous avons effectuée dernièrement en Belgique, nous avons établi que chaque agence d'une grande importance dépensait annuellement en faveur du tourisme suisse exclusivement, une somme d'environ 50 000 fr. suisses, pour sa publicité. Cette dépense comprend les frais d'insertion dans la presse, le coût d'impression des programmes, les frais de vitrines, etc. Ce seul sondage effectué en Belgique peut s'appliquer à la France, à l'Allemagne, à l'Angleterre, à la Hollande, etc.

«La somme totale de publicité dépensée par les agences en faveur de la Suisse représente certainement quelques millions par an. Qu'advient-il, si, du jour au lendemain, ces sommes consacrées au tourisme suisse, s'étaient en faveur d'autres régions. Mais, pour pouvoir remplir leur tâche, les agences de voyages ont besoin de moyens, et ces moyens sont représentés par les contrats conclus avec leurs fournisseurs, c'est-à-dire les entreprises de transport et les hôtels.

Il existe deux catégories de contrats d'hôtel, ceux avec ou sans contingent.

a) Contrats sans contingent

Par la signature d'un contrat sans contingent, l'hôtelier s'engage simplement à respecter les prix indiqués et à payer à l'agence sa commission. Pour chaque demande de séjour, l'agence prend contact

avec l'hôtelier qui effectue la réservation ou y renonce, s'il ne dispose plus de la place nécessaire.

Le contrat sans contingent, par la liberté qu'il laisse à l'hôtelier lui offre de grands avantages. Aussi les agences sont-elles très étonnées de constater que tant d'hôteliers négligent de retourner ces contrats ou de les aviser simplement qu'ils n'entendent pas collaborer avec elles.»

A ce propos, nous venons de faire une expérience intéressante lors de notre dernier voyage de prospection en Belgique et en Hollande.

Dans le but de pouvoir répondre de façon positive aux demandes des agences, concernant les hôtels avec lesquels elles pourraient entrer en relations d'affaires, nous avons effectué une enquête auprès des hôteliers AHV sous forme d'un questionnaire. Parmi les questions posées, nous demandions notamment: Êtes-vous intéressés à une collaboration avec les agences de voyages? Quelle catégorie de clients désirez-vous (groupe ou particuliers)? Êtes-vous en mesure d'assurer à une agence des lits en haute saison? etc.

Contrairement à notre attente, le résultat de notre enquête se révéla excellent, puisque plus de 80 hôtels répondirent favorablement. La preuve était faite, semblait-il, que notre hôtellerie désirait collaborer davantage encore avec les agences de voyages.

Pleins d'enthousiasme, mes collaborateurs présentèrent, au cours de leur visite, la liste des établissements basés sur notre enquête. Si elle fut accueillie avec un grand intérêt, nombreuses furent les agences qui s'étonnèrent d'y voir figurer des hôtels, auxquels, ils nous avouèrent, avoir écrit à maintes reprises sans recevoir de réponse.

Le résultat de notre enquête ayant fait la preuve que vous envisagez favorablement une plus étroite collaboration avec les agences, nous pensons, qu'un petit effort de votre part, en répondant régulièrement à leurs demandes et en manifestant votre bonne volonté par des arrangements, permettrait d'atteindre le but recherché.

b) Contrat avec contingent

C'est ici que commencent les difficultés. Les agences de voyages à la recherche de ces contrats sont celles du type «organisatrices de voyages à forfait», qui établissent un programme de vente préalable. Figurer dans ces programmes représente un indéfini avantage pour un hôtel ou une station car le tirage de ces derniers atteint souvent plusieurs millions d'exemplaires. L'hôtelier qui accorde à une agence un contingent de chambres doit les mettre également à disposition en haute saison et c'est là le nœud du problème car, sur les prix payés par ces agences, l'hôtelier doit consentir une commission de 8 à 10%. C'est donc, en haute saison une perte, mais qui est, à notre avis, compensée par les autres périodes et surtout par l'action publicitaire de ces entreprises.

Lors de l'établissement de tels contrats, les deux parties se réservent le droit d'annuler réciproquement la totalité ou une partie du contingent, ceci dans un délai déterminé pouvant aller de 2 ou 3 semaines à l'avance. Sur ce point, l'hôtelier a la possibilité de se garantir contre le risque que représentent les débits, en exigeant un délai plus long, pouvant aller jusqu'à 2 mois.

Nous ne méconnaissons nullement les difficultés des hôteliers à travailler avec les agences. Nous voudrions toutefois insister sur le travail publicitaire important fourni par ces dernières et, vous inciter à plus de compréhension à leur égard, sans pour cela

Keine Arbeitskräfte aus entfernten Ländern?

Neue behördliche Restriktionen

Die ausländischen Arbeitskräfte in der Schweiz rekrutieren sich zum weit überwiegenden Teil aus einer einzigen Nationalität. Nach der letzten Herbstzählung sind 68,4% der Fremdarbeiter italienischer Herkunft. In der Industrie ist die Konzentration noch ausgeprägter, so z. B. in der Maschinenindustrie mit 70% und in der Textilindustrie mit über 80%. In vielen Fabrikbetrieben werden ausschliesslich italienische Fremdarbeiter beschäftigt. Eine solche Massierung birgt, wie die Erfahrung der letzten Jahre zeigt, beträchtliche Gefahren politischer wie auch psychologischer Natur in sich. Zudem ist auch die demographische Überfremdung bei einer derart einseitigen Zusammensetzung des Ausländerbestandes zweifellos grösser, als wenn eine gewisse Diversität vorliegen würde.

Im Bestreben, einen gewissen Risikoausgleich zu schaffen, und auch angesichts der Verschlechterung der Rekrutierungsmöglichkeiten in Italien haben zahlreiche Schweizer Firmen zunächst ausländische Arbeitskräfte in Spanien angeworben, in der Folge auch kleinere Kontingente in Griechenland und der Türkei. Mit den letztgenannten Fremdarbeitern aus den sogenannten «entfernten Ländern» hat man überraschend gute Erfahrungen gemacht. Ihre fachlichen und persönlichen Qualifikationen sind – vor allem bei den angelernten griechischen Arbeitskräften – nicht nur zufriedenstellend, sondern eindeutig besser als diejenigen der in den Nachbarländern jetzt noch verfügbaren Arbeitskräfte. Auf Grund dieser erfolgreichen Erfahrungen bereiten in jüngster Zeit eine Reihe weiterer Firmen und Branchen die Anwerbung gewisser Kontingente aus «entfernten Ländern» vor.

Am 16. März 1964 hat jedoch die Eidg. Fremdenpolizei Weisungen an die kantonalen Fremdenpolizeierlassen, die praktisch einen Stopp für die Rekrutierung un- und angelernter Arbeitskräfte aus entfernten Ländern bedeuten. Künftig dürfen demzufolge nur noch solche Arbeitskräfte aus diesen Ländern für Jahresstellen zugelassen werden, die eine Berufslehre absolviert haben oder über eine hinrei-

chende Berufserfahrung verfügen». Damit verunmöglicht man in Zukunft allen jenen Industrien und Betrieben die Rekrutierung in Griechenland, Portugal, der Türkei usw., die in hohem Masse an- und ungelernetes Personal benötigen. Dieses unverständliche behördliche Verbot ist in Wirtschaftskreisen mit um so grösserem Unwillen aufgenommen worden, als die Weisungen in aller Heimlichkeit, ohne Konsultation der Spitzenverbände und ohne Informierung der Arbeitgeber, erlassen wurden. Erst nachträglich, unter dem Druck der betroffenen Kreise, wurden die Arbeitgeber in einem Mitte Mai erschienenen Merkblatt orientiert.

Als Grund für die neuen Restriktionen macht die Eidgenössische Fremdenpolizei geltend, dass diese Fremdarbeiter aus entfernten Gegenden «überfremdungsmässig stärker ins Gewicht fallen». Dies mag für gewisse aussereuropäische Länder zutreffen, nicht aber beispielsweise für Griechenland, Portugal, Jugoslawien und die Türkei. Die nachweisbar guten Erfahrungen mit diesen Nationalitäten beweisen das Gegenteil, wie auch eine Auflockerung der nationalitätsmässigen Massierung der Fremdarbeiter zur Herabsetzung der Überfremdungsgefahr höchst erwünscht wäre.

Bei den Besprechungen über den neuen Fremdarbeiterbeschluss des Bundesrates, die zu Beginn des Jahres zwischen Wirtschaft und Bundesrat stattfanden, wurde die Unternehmerschaft im Glauben gelassen, es handle sich dabei um eine abschliessende Regelung. Sie hat deshalb, wenn auch ohne Begeisterung, dem am 21. Februar 1964 erlassenen Beschluss des Bundesrates über die Beschränkung der Zulassung ausländischer Arbeitskräfte zugestimmt. Die nun nachträglich eingeführte Verschlechterung – auf dem in der Schweiz sonst nicht üblichen administrativen Weg – widerspricht den Grundsätzen von Treu und Glauben und ist weder überfremdungsmässig noch arbeitsmarktmässig gerechtfertigt. Es ist zu hoffen, dass das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement der berechtigten Kritik weiter Kreise Rechnung tragen und die umstrittenen Bestimmungen lockern werde.

H. R.

Pour une nourriture adaptée et des prix forfaitaires

En ce qui concerne les prix, l'hôtelier pourrait certainement économiser quelque chose sur la nourriture.

Ne me faites surtout pas dire ce que je n'ai pas dit! Je ne prétends pas par là que la cuisine n'ait pas d'importance... bien au contraire, mais c'est une question de juste mesure. Dans l'ensemble, l'hôtellerie suisse a la réputation de servir une cuisine abondante, trop abondante. Par contre, nos petits déjeuners ne sont plus ce qu'ils étaient d'autant. N'y aurait-il pas là une sorte de réforme à accomplir en soignant plus particulièrement ce premier repas, un peu à la mode de nos amis anglais, et en servant à midi ou le soir un repas plus léger. La génération actuelle ne désire plus engoulir, jour après jour, 2 repas opulents, surtout à notre époque de cures d'amaigrissement.

L'hôte actuel et celui de demain est conscient du rapport «prix/qualité». Il ne cherche pas absolument le meilleur marché, mais tient à recevoir la juste valeur du prix payé. Il désire également connaître combien son séjour va lui coûter en tout. Ce prix global doit comprendre le plus grand nombre possible de ce que nous appelons par euphémisme «les extras». Ici encore, les agences avec leur formule du «tout compris» nous montrent la voie à suivre.

Nos voyages de prospection à l'étranger sont, comme vous l'aurez constaté, extrêmement utiles. Ils ne produisent cependant les résultats escomptés que si les sociétés de développement locales et les hôtels poursuivent pratiquement tout travail en donnant suite aux recommandations qui leur sont faites. Il va de soi que nos relations avec les agences de voyage seraient grandement facilitées par une meilleure collaboration entre les hôteliers et ces dernières. En dépit de toutes les difficultés que nous rencontrons, nous persistons à penser que ces contacts demeurent indispensables.

Ein Gast meint...

Rechnen Sie nicht mit «Schilbürgerern»!

An vielen Hotels prangen Schilder, einzelne, mehrere, eine ganze Anzahl, je nachdem. Diese Email-Tafeln verheissen den allfälligen Gästen, dass das Hotel ein Vertrauenshaus dieses und jenes Vereins sei, von der und der Gesellschaft empfohlen oder von irgend einer Reisevereinigung als gut befunden werde.

Und nun steigt der müde Gast auf solche Verheissungen ein und betritt solch ein Haus. Möglicherweise, ja sogar wahrscheinlichweise trifft er's gut: Zimmer in Ordnung, Bedienung recht, Essen erfreulich, alles sauber und schön.

Manchmal aber kann's auch anders sein. Schlechte Bedienung – zugegeben, das hängt dann mit dem Personalproblem zusammen – miese Kost, Zimmer nicht in Ordnung usw.,... und trotzdem hängen die vielen Schilder an der Hausfassade!

Wie ist denn das möglich? Sehr einfach, weil es scheint, dass die Mehrzahl der Organisationen, die Schilder verteilen, es mehr auf den vom Hotelier zu bezahlenden Obolus absehen als auf eine laufende Kontrolle, die ständig überprüft und rücksichtslos ihr Schild entfernt, wenn das Hotel nicht in Ordnung ist. So sei es, habe ich gehört, in Deutschland.

Worauf ich auf meinen Reisen etwas Umschau im eigenen Land hielt und entdeckte, dass auch unsere Hotels recht häufig mit so vielen Schildern «dekoriert» sind, dass sie aussehen wie eine ordnungsgeschmückte hohe Persönlichkeit, bei deren Anblick der biedere Schweizer immer ein bisschen miss-träulich wird.

Zurück zu den Hotels: ich würde den Herren Hoteliers empfehlen, nicht zu viel mit «Schilbürgerern» zu rechnen, also mit Gästen, die in erster Linie der vielen Schilder wegen das Haus berücksichtigen.

Man kann nämlich auch ganz andere Erfahrungen machen. Freilich, ein Hotel muss nicht etwa schlecht sein – aber allein wegen der Schilder ist es noch nicht gut!

Do that, wo die Empfehlungen der bewährten Gesellschaften und automobilistischen Vereinigungen zu finden sind, kann man sicher sein: O.K!

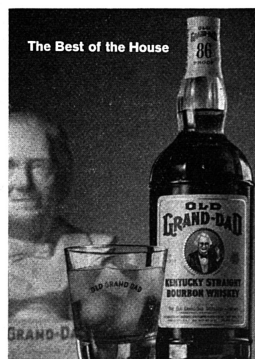
A. Traveller

Handschellen für Unternehmer?

Es ist die Rede von freier Wirtschaft, Marktwirtschaft, Konkurrenzwirtschaft, je nach dem Kriterium, welches zur Charakterisierung des Wirtschaftssystems herangezogen wird. Eine Bezeichnung wird dabei eigentlich nicht in dem Masse verwendet, wie sie es verdient, nämlich jene der Unternehmerschaft. Unsere Volkswirtschaft wird von den Unternehmern getragen, gleichgültig, ob sie selbständig, unter Einsatz des eigenen Kapitals und auf persönliches Risiko hin ihre Unternehmungen leiten, oder ob dies im Auftrag einer Gesellschaft erfolgt. Bestand und Funktion des Wirtschaftssystems hängen von den Entscheidungen der Unternehmer ab. An dieser Tatsache ändert auch der Umstand grundsätzlich nichts, dass von aussen Entwicklungen auf die Unternehmungen und die unternehmerischen Entscheide einwirken, beispielsweise von Seite der Gewerkschaften, Berufs- oder anderen Organisationen. Es bleibt festzuhalten, dass der Aufbau einer leistungsfähigen Volkswirtschaft, die dem ganzen Volk einen erheblichen Grad an Wohlfahrt gebracht hat, ihre Anpassung an stets wandelnde Verhältnisse und neue Entwicklungen, massgeblich das Werk der Unternehmerschaft ist.

Diese fundamentale Tatsache gilt es auch im Blick auf die Konjunkturdämpfungsmassnahmen zu bedenken, müsste es sich doch als Vergehen gegen die Grundlagen der Wohlfahrt des Volkes erweisen, würden der Unternehmerschaft unnötigerweise Fesseln angelegt, die sie in ihren ureigenen Funktionen hinderten, namentlich dann, wenn solche Beschränkungen einseitig nur den Unternehmern auferlegt blieben. Der Präsident der Gesellschaft zur Förderung der Schweizerischen Wirtschaft, Dr. h. c. Max Schmidheiny, hob diese Zusammenhänge anlässlich der Generalversammlung der «Wirtschaftsförderung» mit den Worten hervor:

«Die jahredauernde Hochkonjunktur und der zunehmende Wohlstand sozusagen aller Bevölkerungsschichten haben leider und unverständlicherweise nicht zu einem Abbau des staatlichen Einflusses auf die Wirtschaft geführt. Das Gegenteil ist der Fall! Wir stehen sogar vor der grotesken Situation, dass unter der Flagge Teuerungsbekämpfung der Produktionsprozess durch staatliche Eingriffe gedrosselt werden soll. Dabei ist es derselbe Staat – Bund, Kantone und Gemeinden –, der durch seine Ausgabenpolitik, durch seine Lohn- und Anstellungspolitik, zum Teil gefördert durch das unverständige Verhalten des Parlaments und der Politiker, inflatorische Einflüsse ausübt. Dadurch wird auch die private Wirtschaft übersteigerten Ansprüchen auf dem Gebiet der Löhne, der Arbeitszeitverkürzung und der Sozialleistun-



gen gegenübergestellt, die mit den wirtschaftlichen Realitäten nicht mehr in Einklang zu bringen sind. Gewiss, wir alle sind heute Zeugen einer bedrohlichen Inflations- und Teuerungswelle, die gebändigt werden muss. Die Probleme, die die Versuche zur Bekämpfung von Überkonjunktur und Teuerung mit sich bringen, sind bekannt. Das vom Parlament verabschiedete Interventionsprogramm stellt alle Organisationen der Arbeitgeberseite und der privaten Wirtschaft vor heikle Probleme. Die zeitliche Befristung der Massnahmen in der Bauwirtschaft sowie im Kreditwesen kann nicht darüber hinwegtäuschen, dass wir es mit einer handgreiflichen Beschränkung der freien Unternehmerfunktion zu tun haben, dass Ansätze zu einer Investitionslenkung bestehen, und dass wir uns damit der Gefahr zunehmender staatlicher Willkür aussetzen. Die staatlichen Eingriffe in die Dispositionsfreiheit der Unternehmer sind auch in ihrer zeitlichen Befristung nur tragbar, wenn auch

alle übrigen Kreise der Wirtschaft, insbesondere die Arbeitnehmer, einen wirksamen Beitrag an das im gemeinsamen Interesse liegende Ziel der Inflations- und Teuerungsbekämpfung leisten. Wir müssen gleicherweise verlangen, dass die öffentliche Hand durch ein konjunkturgerechteres Verhalten die Stabilisierungsbemühungen der Wirtschaft unterstützt. Mit lebhaftem Interesse erwarten wir daher vom Bundesrat das sogenannte Anschluss- oder Ergänzungsprogramm, das über die Einschränkungen hinaus, die der privaten Wirtschaft durch zwei dringliche Parlamentsbeschlüsse und den Fremdarbeiterabschluss des Bundesrates auferlegt worden sind, die komplementären Massnahmen zur Stabilisierung der Löhne, der Arbeitszeit und der öffentlichen Ausgaben enthalten muss. Die Wahrung der Einheit und Geschlossenheit des Teuerungsbekämpfungsprogramms ist unerlässliche Voraussetzung für die Zustimmung der privaten Wirtschaftskreise.» GPD

Die schweizerische Hotellerie in der Hochkonjunktur

Aus dem Geschäftsbericht der SHTG

Nachdem der schweizerische Fremdenverkehr im Jahre 1962 einen Höhepunkt erreicht hatte, scheint es uns richtig zu sein, anhand einer statistischen Untersuchung rückblickend festzustellen, wie sich die schweizerische Saisonhotellerie in den Jahren 1954 bis 1962 entwickelt hat. Zu diesem Zwecke haben wir aus dem uns zur Verfügung stehenden statistischen Material die Jahresrechnungen von 38 Hotels der ersten und zweiten Preisklasse aus den Gebirgsgegenden und von 41 Hotelunternehmungen, ebenfalls der ersten und zweiten Preisklasse, aus den Seegegenden herange-

zogen. Bei der Auswahl nahmen wir insbesondere darauf Bedacht, dass unserer Untersuchung nur Betriebe zu Grunde gelegt werden, deren Buchhaltungen wir seit 1954 jährlich revidieren. Selbstverständlich kann dieses Material keinen Anspruch auf repräsentativen Charakter für die gesamte schweizerische Saisonhotellerie beanspruchen; hierfür wäre die Basis zu schmal. Gestützt auf unsere Einsicht in nahezu 600 Hotelbilanzen glauben wir aber trotzdem, dass in der nachfolgenden Statistik der Trend, den die schweizerische Hotellerie in den letzten Jahren verzeichnet, zutreffend zum Ausdruck kommt.

Die Entwicklung ausgewählter Betriebe der Saisonhotellerie von 1954 bis 1962
(Die kursiv gedruckten Zahlen geben die Index-Entwicklung im Verhältnis zu 1954 wieder)

	Gebirgsgegenden			Seegeenden		
	1954	1958	1962	1954	1958	1962
Anzahl der erfassten Betriebe . . .	38	38	38	41	41	41
a. Betriebsstatistische Zahlen:						
Zimmerzahl	3 068	3 100	3 210	2 819	2 789	2 903
mit Privatabädern	737	987	1 251	650	774	976
ohne Privatabäder	100	134	170	100	119	150
Bettenzahl	2 431	2 113	1 959	2 169	2 015	1 927
Logiernächte	4 345	4 515	4 694	4 246	4 323	4 443
Prozentuale Bettenbesetzung . . .	100	104	108	100	102	105
Totaleinnahme pro Bett	354 600	458 706	551 415	552 665	547 107	627 586
Logiseinnahmen-Moyenne	100	129	156	100	99	114
Logiseinnahmen-Moyenne	52,6%	62,7%	67,6%	57,0%	55,9%	63,9%
Logiseinnahmen-Moyenne	3 714	4 807	6 914	3 834	4 222	5 500
Logiseinnahmen-Moyenne	100	129	186	100	110	143
Logiseinnahmen-Moyenne	16,70	18,67	24,67	11,27	13,06	15,41
Logiseinnahmen-Moyenne	100	112	148	100	116	137
b. Zahlen der Betriebsrechnung:						
Total Betriebseinnahmen	16 136 873	21 703 761	32 455 832	16 279 848	18 251 790	24 434 782
Einnahmen aus Logissektor	5 922 198	8 566 183	13 603 820	6 227 261	7 144 001	9 668 017
Einnahmen aus Verpflegungssektor . . .	9 030 431	12 068 013	17 365 428	9 415 111	10 585 078	14 061 273
Total Betriebsausgaben	12 038 539	14 974 208	20 694 151	11 346 736	12 803 486	16 741 265
Ausgaben Verpflegungssektor	5 995 261	7 811 998	10 653 610	6 142 829	6 854 668	8 728 566
Lohnaufwendungen inkl. Soziallasten . .	2 155 467	2 838 101	4 249 365	2 209 547	2 735 586	4 116 817
Übrige Kosten	3 887 811	4 324 109	5 791 176	2 994 360	3 213 232	3 895 882
Betriebsergebnis I	4 098 334	6 729 553	11 761 681	4 933 112	5 448 304	7 693 515
in Prozenten zu den	100	164	287	100	110	156
Totalbetriebseinnahmen	25,4%	31,0%	36,2%	30,3%	29,9%	31,5%
Unterhaltsausgaben	1 808 512	2 266 135	4 263 218	2 119 935	2 202 164	2 723 085
in Prozenten zu den	100	125	236	100	104	128
Totalbetriebseinnahmen	11,2%	10,4%	13,1%	13,0%	12,1%	11,1%
Betriebsergebnis II	2 289 822	4 463 418	7 498 463	2 813 177	3 246 140	4 970 430
Nebenbetriebseinnahmen	822 563	309 557	349 207	285 975	399 133	426 788
Bruttoergebnis	3 112 385	4 772 975	7 847 670	3 099 152	3 645 273	5 397 216
Unternehmerlohn oder Direktionsgehalt und Verwaltungsspesen . . .	517 220	635 877	1 084 822	553 577	714 591	1 009 918
Passivzinsen	952 330	1 092 455	1 435 433	703 031	813 493	948 618
Fiskallasten	161 685	321 024	505 695	233 646	316 126	488 984
Abschreibungen u. Rückstellungen . . .	1 209 591	2 431 914	3 422 409	1 468 700	1 598 988	2 201 630
Nettoergebnis	271 559	291 705	1 399 311	140 198	202 075	747 964
in Prozenten zu den	100	107	515	100	144	534
Betriebseinnahmen	1,7%	1,3%	4,3%	0,9%	1,1%	3,1%
in Prozenten zur Bilanzsumme	0,7%	0,7%	2,4%	0,4%	0,5%	1,7%
c. Zahlen der Bilanz:						
Verschuldung pro Bett	7 632	7 882	9 154	5 328	6 056	6 899
Eigenkapital pro Bett	1 629	2 057	3 116	2 129	2 648	2 976
Prozentuales Verhältnis von Eigenkapital zu Verschuldung	21,3%	26,1%	34,0%	40,0%	43,7%	43,1%
Fremdkapital	33 159 841	35 589 172	42 966 870	22 623 290	26 180 664	30 654 273
Eigenkapital	7 077 860	9 286 187	14 627 240	9 041 256	11 446 783	13 221 654
Bilanzsumme	40 237 701	44 875 359	57 594 110	31 664 546	37 627 447	43 875 927
Aktiverte Erneuerungskosten von 1954-1962	100	112	143	100	119	139
Durchschnittliche Erneuerungskosten pro Bett	100	112	143	100	119	139

Kommentar:

Aus diesen Zahlen lassen sich nachstehende Schlussfolgerungen ziehen:

1. Den ständig wachsenden Ansprüchen der Kundschaft nach sanitärem Komfort ist es zuzuschreiben, dass die Zimmer mit Privatabädern sich in beiden Regionen erheblich vermehrt haben. Die Zahl der Zimmer mit Privatabad in den 38 Hotels der Gebirgsgegenden ist nach unserer Statistik von 737 auf 1251 angestiegen, was einer 70-prozentigen Zunahme entspricht. In den 41 Betrieben der Seegegenden ist diese Entwicklung nicht so ausgeprägt; dort beträgt die Zuwachsrate lediglich 50%.
2. Die Bettenzahl der von uns untersuchten 79 Häuser hat sich praktisch nicht stark verändert, erhöhte sie sich doch bei den Berghotels durchschnittlich nur um 8%, in den Hotels der Seegegenden nur um 5%.
3. Die Anzahl der Logiernächte der erfassten 79 Betriebe erfuhr in den Bergregionen eine Steigerung um 56%, in den Seegegenden lediglich eine solche um 14%. Diese Feststellung ist für den Kern der Verhältnisse nicht überraschend, denn es ist seit langem bekannt, dass unsere Gästezeiten in den Sommermonaten zufolge der in den letzten Jahren oft ungünstigen Wetterbedingungen und der ständig zunehmenden Anziehungskraft der Länder Südeuropas (Italien, Spanien, Griechenland, Jugoslawien) einer stärkeren Konkurrenz ausgesetzt sind, ihren Abschluss dürfte diese Entwicklung noch nicht gefunden haben, zumal durch den Charterverkehr auch neue Feriengäste ausserhalb Europas erschlossen werden. Untere Berghotellerie dagegen hat im Winter nach wie vor eine Monopolstellung, die sie praktisch lediglich mit Österreich und Frankreich zu teilen hat; die Wetterbedingungen spielen bei weitem keine so ausschlaggebende Rolle wie in den Sommermonaten, obschon schlechte Schneeverhältnisse, wie sie beispielsweise im Winter 1963/1964 bestanden, sich natürlich auch nachteilig auswirken können.
4. Die grössere Nachfrage nach Fremdenbetten hat neben der willkommenen Einnahmehöherung auch ein Ansteigen der Preise bewirkt. In den 38 Hotels der Gebirgsgegenden konnten die Umsätze von 1954 bis 1962 verdoppelt werden; in den 41 Geschäften der Seegeenden — wo aus den oberrührten Gründen die Entwicklung langsamer vor sich ging — erfuhr die Betriebsinnahmen im gleichen Zeitraum lediglich eine Steigerung um 50%. Die Preissteigerungen haben sich insbesondere im Logissektor ausgewirkt, ist doch die Einnahmenmoyenne bei den Berghotels von Fr. 16,70 auf Fr. 24,67 gestiegen (d.h. um 48%), in den Seegegenden dagegen, nicht zuletzt wegen der geringeren Nachfrage, lediglich von Fr. 11,27 auf Fr. 15,41 (d.h. um 37%). — Auch die Einnahmen aus dem Verpflegungssektor nahmen an dieser Entwicklung teil, wenn auch nicht im gleichen Masse wie die Erlöse aus dem Logissektor.
5. Die Betriebsausgaben konnten sich selbstverständlich — bei einem seit Jahren ansteigenden Preisniveau — dieser Tendenz nicht entziehen. Dabei ist zu unterscheiden zwischen variablen und fixen Kosten. Unter den variablen Kosten verzeichnen die Ausgaben für die Verpflegung der Gäste, natürlich auch wegen der höheren Frequenz, bei der Berghotellerie eine Steigerung um 78% und bei der Hotellerie in den Seegeenden eine solche um 42%. Am ausgeprägtesten sind aber die Lohnaufwendungen inklusive Soziallasten angestiegen. Sie verzeichnen in der Gebirgsregion einen Index pro 1962 von 197, in den Seegeenden einen solchen von 186, was bedeutet, dass sich die Lohnaufwendungen im Laufe von 8 Jahren nahezu verdoppelt haben. Eine analoge Entwicklung ergibt sich auch für die Unternehmerlöhne respektive die Direktionsgehälter und Verwaltungsspesen. Die übrigen Betriebskosten — die überwiegend fixen Charakter haben — weisen natürlich bei weitem nicht die gleiche Zunahme auf wie die Kosten im Verpflegungs- und Lohnsektor.
6. Diese Mengen- und Preiskonjunktur hatte denn auch zur Folge, dass das Betriebsergebnis absolut und prozentual ebenfalls eine kräftige Zuwachsrate verzeichnet. Hier ist besonders auffallend festzustellen, dass die 38 Hotels aus den Gebirgsgegenden ihr Betriebsergebnis pro 1954 von rund 4,1 Millionen Franken auf etwas mehr als 11,8 Millionen Franken zu steigern vermochten. Der Index hat sich auf 287 erhöht, das heisst, das Betriebsergebnis ist in einem stärkeren Ausmass angewachsen als die Betriebseinnahmen (Index 1962: 201), was auch im prozentualen Betriebsergebnis von 36,2% (gegenüber 25,4% in 1954) deutlich zum Ausdruck kommt. — In den 41 Hotels der Seegeenden ist diese Entwicklung viel langsamer fortgeschritten, konnte doch das Betriebsergebnis in der Zeitperiode unserer Untersuchung lediglich um 56% verbessert werden, d.h. um 6 Punkte mehr als die Betriebseinnahmen.
7. Die Passivzinsen zeigen — vornehmlich wegen der durchgeführten Erneuerungen — ebenfalls eine absolute Steigerung, die in der Gebirgsregion mit einem Index von 151 und in der Region der Seegeenden mit einem solchen von 135 zum Ausdruck gelangt; gemessen am Betriebsergebnis I weisen sie aber in den Gebirgsgegenden eine stark sinkende Tendenz, in den Seegeenden nur eine leicht sinkende Tendenz auf. Wenn 1954 die Berghotellerie noch 23,2% des Betriebsergebnisses I für die Bezahlung der Passivzinsen aufbringen musste, reduzierte sich dieser Anteil 1962 auf 12,2%. In der Hotellerie der Seegeenden ist auch hier eine Stagnation festzustellen, verringerte sich doch dieser Anteil lediglich um 2%.
8. Von dieser ausnehmend günstigen Entwicklung, insbesondere in der Berghotellerie, hat auch der Fiskus erheblich profitiert (Index Gebirgsgegenden 313, Seegeenden 209). In diesem Zusammenhang darf allerdings erwähnt werden, dass die Fiskallasten bei einer schweizerischen Hotel-

Wir wollen nicht vergessen

dass es unter den in unser Land aufgenommenen 20 000 Flüchtlingen noch immer zahlreiche einsame alte und kranke Menschen gibt, die auf unsere Hilfsbereitschaft angewiesen sind. Dass leidende Kinder und Jugendliche, die kein Heim, keine Heimat haben, unsere Pflege und Betreuung brauchen. Dass Flüchtlingsfamilien mit invaliden Angehörigen hoffen, sich mit unserer Unterstützung eine neue selbständige Existenz aufbauen zu können. Und dass jenseits unserer Grenzen auch heute noch vereinsamte, hilflose Vertriebene darauf hoffen, dass auch sie noch ein beschiedenes Plätzchen im Schweizerhaus finden dürfen.

Das Schweizervolk, das ein offenes Herz und eine offene Hand hat, wenn es von Katastrophen und menschlicher Not in andern Ländern und Erdteilen erfährt, sollte auch in diesem Jahr die Heimatlosen im eigenen Lande nicht vergessen. Die vom 15. Juni bis 15. Juli stattfindende Sammlung der Flüchtlingshilfe möchte an sie erinnern. (Postcheck-Konto VIII 33 000)

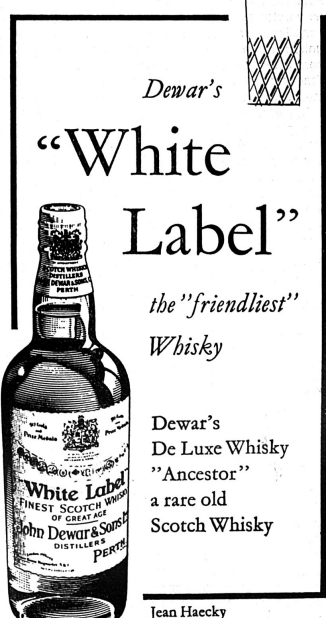
unternehmung trotzdem bei weitem nicht die gleiche Rolle spielen, wie dies im Ausland, insbesondere in Deutschland, Frankreich und Österreich, der Fall ist. Dieser Umstand hat es den Unternehmungen denn auch erleichtert, ihre Erneuerungen weitgehend selbst zu finanzieren.

9. Es ist interessant, festzustellen, dass der Abschreibungspolitik die nötige Aufmerksamkeit geschenkt worden ist. Insbesondere die von uns untersuchten 38 Hotels der Bergregionen haben ihre Abschreibungen seit 1954 nahezu verdreifacht (Index 1962: 283). Die 41 Betriebe der Seegeenden konnten die Abschreibungen zwar ebenfalls erhöhen, doch blieb das Ausmass erheblich geringer (Index 1962: 150). Pro Bett wurden in den Gebirgshotels rund 729 Fr., in den Hotels der Seegeenden rund 495 Fr. abgeschrieben.

10. Wie weit bei der Zurückhaltung in der Abschreibungspolitik die Absicht mitspielt, ein günstigeres Nettoergebnis auszuweisen, lässt sich nicht mit Sicherheit feststellen oder abschätzen. Immerhin zeigt ein Vergleich der Resultate in den beiden Regionen, dass trotz den unterschiedlichen Abschreibungen die Nettoergebnisse ungefähr die gleiche grosse Zuwachsrate aufweisen (Index Berghotellerie 515, Hotellerie der Seegeenden 534).

11. Dass diese konjunkturelle Entwicklung ihren Niederschlag auch in den Bilanzen gefunden hat, kann nicht überraschen. Obschon unsere Hotels der Gebirgsgegenden rund 32,6 Millionen Franken oder 7513 Fr. pro Bett, diejenigen der Seegeenden rund 23,6 Millionen Franken, respektive 5551 Franken pro Bett investierten, hat sich das Fremdkapital der 38 Hotels in den Gebirgsgegenden nur um 30%, d.h. von rund 33,1 Millionen Franken auf rund 43 Millionen Franken, bei den 41 Hotels der Seegeenden um 35%, d.h. von 22,6 Millionen Franken auf 30,6 Millionen Franken erhöht. Zuzufolge der angestiegenen Bettenzahlen bleibt die effektive Entwicklung der Bettenverschuldung noch etwas hinter diesen Zahlen. Die durchgeführten Erneuerungen im Ausmass von rund 32,6 Millionen Franken, respektive 23,6 Millionen Franken sind bis auf den Betrag, um welchen sich das Fremdkapital erhöht hat, selbst finanziert worden. Langfristig betrachtet hat somit die Berghotellerie an die genannten Erneuerungskosten 22,8 Millionen Franken, die Hotellerie der Seegeenden 15,6 Millionen Franken aus eigener Kraft finanziert, oder, in Prozenten ausgedrückt, rund 70% resp. 66%.

Diese betriebsstatistische Analyse zeigt mit aller Deutlichkeit, dass die Saisonhotellerie — und namentlich jene der Gebirgsgegenden — nach langen Jahren des Darniederliegens in letzter Zeit, insbesondere ab 1958, von der allgemein herrschenden Hochkonjunktur in ganz erfreulicher Weise profitiert hat. Als ein Gewerbe, das mit hohen Kapitalkosten



Dewar's

“White Label”

the “friendliest” Whisky

Dewar's
De Luxe Whisky
“Ancestor”
a rare old
Scotch Whisky

Jean Haecy
Importation S.A. Bâle 18

rechnen muss und zudem saisonbedingt nur wenige Monate des Jahres seine Anlagen auslasten kann, ist es darauf angewiesen, in der Öffnungszeit hohe Frequenzen und auch gute Preise zu erzielen. Ohne diese Voraussetzung wäre es undenkbar, den baulichen Nachholbedarf weitgehend selbst zu finanzieren.

ren. Erfreulich ist, feststellen zu können, dass der Abschreibungspolitik seitens der Hotellerie eine ganz andere Bedeutung beigemessen wird als früher. Dieser Abschreibungspolitik ist es in erster Linie zu verdanken, dass trotz grosser Investitionen die Verschuldung keine entscheidende Zunahme aufweist.

Fremdenverkehr im Winterhalbjahr 1963/64

(November bis April)

Nach einem ersten Überblick über den Umfang und die Entwicklung des Fremdenverkehrs brachte das vergangene Winterhalbjahr den Hotels, Motels, Gasthöfen, Pensionen, Höhensanatorien und Kurhäusern 11,41 Millionen Übernachtungen, von denen 6,15 Millionen oder 54% auf ausländische Besucher entfielen. Der vor zwei Jahren erzielte Saisonhöchststand (11,45 Mio) wurde nicht ganz erreicht, das letztjährige Winterergebnis jedoch um eine Viertelmillion oder 2% übertroffen. Bei leicht verminderter Frequenz aus dem Inland (-16.000 Logiernächte oder 0,3%) nahm der Reiseverkehr aus

dem Ausland um 5% zu (+268.000). Mit Ausnahme der Engländer, deren Aufenthalte um 7% zurückgingen (-51.000), waren alle Gastgruppen stärker vertreten als im Winterhalbjahr 1962/63, in erster Linie die Franzosen (+145.500 Übernachtungen oder 12%), die Besucher aus Belgien/Luxemburg (+70.000 oder 25%) und die Italiener (+23.700 oder 6%). Nur wenig angewachsen ist der Tourismus aus Deutschland (+1%) und den USA (+2%); die Belegung genügte nicht, um den vor Jahresfrist eingetretenen Verlust wettzumachen.

Logiernächte in Hotels, Motels, Pensionen, Höhensanatorien und Kurhäusern in den Winterhalbjahren 1961/62 bis 1963/64

Herkunftslander der Gäste	November bis April			Zunahme		Indexkoeffizienten	
	1961/62	1962/63	1963/64	von 1962 auf 1963/64 absolut	in %	1961/62=100	1962/63 1963/64
Belgien, Luxemburg	293 892	275 975	345 959	69 984	25	94	118
Deutschland	1 870 936	1 776 532	1 798 590	22 058	1	95	96
Frankreich	1 228 165	1 261 612	1 408 077	146 465	12	103	115
Grossbritannien	819 915	760 596	709 483	-51 113	-7	93	87
Italien	418 673	409 264	433 009	23 745	6	98	103
Niederlande	288 542	262 923	272 847	9 924	4	91	95
Österreich	112 805	110 738	119 309	8 571	8	98	106
Skandinavien	136 487	128 697	135 286	6 589	5	94	99
Übrige europäische Länder	195 522	194 588	198 636	4 048	2	100	102
Europa total	5 364 837	5 180 925	5 421 196	240 271	5	97	101
USA	420 471	371 520	378 914	7 394	2	88	90
Übriges Amerika	146 262	124 360	134 669	10 309	8	85	92
Amerika total	566 733	495 880	513 583	17 703	4	87	91
Afrika total	72 994	78 287	78 551	264	0	107	108
Asien total	114 364	110 306	117 682	7 376	7	96	103
Australien, Ozeanien	20 092	17 699	20 051	2 352	13	88	100
Ausland total	6 139 120	5 883 097	6 151 063	267 966	5	96	100
Schweiz, Liechtenstein	5 310 347	5 275 227	5 259 201	-16 026	-0	99	99
Gesamttotal	11 449 467	11 158 324	11 410 264	251 940	2	97	100

Der Verkehrsverein für Graubünden tagte in Le Prese

Der Kanton Graubünden speist mit seinen Wassern bekanntlich den Rhein, den Po und die Donau; er ist daher ein Land der Pässe und Täler. Seine geographische Struktur bedingt erschwerte Verkehrsverhältnisse. Wo immer sich die Bündner treffen wollen, bedeutet es für einen Teil von ihnen einen langen, zeitraubenden Weg, besonders wenn Bahn und Postauto benützt werden müssen. Der Verkehrsverein für Graubünden sieht sich deshalb gezwungen, seine Tagungen stets auf zwei Tage zu verteilen, so dass aus jedem der 150 Taler im Fremdenverkehr interessierten Leute die Möglichkeit haben, den Verhandlungen beizuwohnen.

In diesem Jahr wurde als Tagungsort Le Prese bestimmt. Trotz der peripheren Lage war die Tagung recht gut besucht, und der Präsident des Verkehrsvereins, Nationalrat Dr. E. Tenschio, konnte am 26. Juni eine stattliche Anzahl Mitglieder willkommen heissen, die grösstenteils schon am Abend einem vom Verkehrsverein Poschiavo im Hotel Suisse in Poschiavo organisierten Unterhaltungsabend bewohnten, an welchem die Dorfmusik und der cor costume mit gut gewählten und frischen Beiträgen mitwirkten, während drei neue Filme – je einer von der Post, der SBB und der Swissair – eindrucksvoll zeigten, dass die Schweizer Filmtchnik – beachtliche Fortschritte gemacht hat und die drei Verkehrssträger es verstanden haben, ausgezeichnete Werbefilme zu schaffen. Der Präsident des Verkehrsvereins, Ing. Tognina, durfte denn auch zuhause den schönen Abend den herzlichsten Dank auch zuhause den mitwirkenden Trachtenchors und der Dorfmusik (Filarmonia comunale) entgegennehmen.

Die Verhandlungen fanden im prächtig am Anfang des gleichnamigen Sees gelegenen Hotel Le Prese statt. Nach Begrüssung der Gäste, der Presse und der Mitglieder – es seien hier nur der Ständepresident Dr. Schlumpf, Departementsekretär Dr. Arno Liesch als Vertreter von Regierungsrat Dr. Willi, sowie die Referenten, Regierungsrat Dr. Lardelli und Dr. W. Kämpfen, genannt, holte der Präsident, Dr. Ettore Tenschio, zu einem umfassenden

Tour d'horizon über die aktuellen fremdenverkehrspolitisch wichtigen Fragen

aus. Wie immer tat er es mit befriedigendem Schwung. Zunächst stellte er fest, dass, wie auch im Jahresbericht festgehalten wird, das Touristenjahr für den Kanton Graubünden, trotz der Arglist der Zeit und der Witterung, mit einem Plus an 40.000 Übernachtungen (4,6%) besser war als im Vorjahr. Dies sei dem guten Namen, dem guten Ruf und der Tradition der Bündner Heimat zu verdanken, aber auch den Kräften und Energien der Gegenwart, nämlich den Pionierleistungen der Privaten und Behörden bei der Neugestaltung der Kurorte, der Modernisierung der Hotels und Gaststätten, dem Ausbau der Infrastruktur, namentlich auch der Verkehrswege und -mittel. Die Werbung des Kantons und der übrigen Kurorte unter dem schützenden Dach der Verkehrszentrale hat ebenfalls zum Frequenzerfolg beigetragen. Eine im Mai letzten Jahres durchgeführte Goodwill-Aktion in Zusammenarbeit mit den grossen bündnerischen Fremdenzentren in London hat gezeigt, welches Vertrauens- und Sympathie-Kapital die Schweiz in England besitzt. Dr. Tenschio stattete bei dieser Gelegenheit Agenturfürher Kunz, Lord, für seine Unterstützung den aufrichtigen Dank ab.

Zum Thema der europäischen Integration übergehend, bemerkte der Vorsitzende, dass die Zusammenarbeit zwischen EWG und Freihandelszone zu pragmatischen Lösungen geführt hat und keine Verkämpfung der zwei Fronten mehr besteht. Er stellte auch fest, dass keine Diskriminierung des Fremdenverkehrs stattgefunden hat, und gab der Hoffnung auf eine volle Liberalisierung des Zahlungsverkehrs und auf eine weitere Erleichterung des Grenzverkehrs ausdrückte.

Zu den Konjunkturdämpfungsmassnahmen, die im Interesse der Erhaltung der Kaufkraft unserer Währung getroffen wurden, bemerkte der Referent, dass die Kreditrestriktionen am stärksten ausgewirkt haben, dass aber Ausnahmebestimmungen für die Kantone auf niedrigerer Entwicklungsstufe – die Bergkantone – bestehen. Im weiteren begrüßte er, dass von einer Aufwertung des Schweizer Frankens im Interesse der Exportindustrie, des Fremdenverkehrs und des Viehexports Abstand genommen wurde.

Der Hotellerie stellte der Sprecher das Zeugnis aus, wieder ein gesunder, kreditfähiger Schuldner geworden zu sein, der aber stark von der internationalen Lage abhängig ist, weshalb sich, analog der Exportrisiko-Garantie, auch für die Hotellerie eine Kreditgarantie rechtfertigt. In der in Vorbereitung befindlichen Neuordnung des Hotelkredits ist denn auch die Verschmelzung der SHTG und der Hotelbürgschaftsgenossenschaft zu einem gemischtwirtschaftlichen Institut vorgesehen, dessen Erneuerungskredite teilweise durch eine Bundesgarantie zu decken wären.

Die Hotellerie hat in bezug auf die Nachwuchskreuzerhöhung und -förderung gehandelt und mit ihrem Schulhotel in Davos bedeutende Erfolge zur Gewinnung einheimischer Nachwuchskräfte erzielt.

Ein wichtiger Faktor im Fremdenverkehr bildet die Leistungsfähigkeit der Verkehrswege u. der Bahnen. Die Rhätische Bahn ist auf der Höhe ihrer Aufgabe und unternimmt grosse Anstrengungen zur Verbesserung der Bahn sowie ihres Fahrkomforts. Der Tarifanhebungsbeschluss hat sich für den Kanton Graubünden sehr günstig ausgewirkt, hat er doch unter diesem Titel 12 Millionen Franken erhalten. Ein ständiger Wunsch der Bündner bleibt die Verbesserung der Zufahrten aus dem deutschen Raum (München), der Ausbau der Strecke Bad Ragaz-Chur sowie der längst versprochene Bahnhofsusbau in Landquart. Eine gute Zusammenarbeit besteht auch zwischen den Bündner Bergbahnen, deren gemeinsames Sportabonnement sich glänzend eingeführt hat.

Die Ostschweiz hat die gesetzliche Promesse von 1872, die ihr einen Rechtsanspruch auf eine Ostalpenbahn gibt, nicht vergessen, und das Volk steht diesbezüglich hinter den Behörden. Nach dem Tödi-Graina-Projekt steht heute die Spilgenvariante im Vordergrund des Interesses.

Präsident Dr. Tenschio streifte noch weitere Probleme wie Wanderwege, Natur- und Heimatschutz, Denkmalpflege, Reinhaltung von Luft und Wasser sowie die Lärmbekämpfung und betonte vor allem, dass Landwirtschaft und Tourismus bei der Lösung des Problems der Entvölkerung der Bergtäler zusammengehören. Er machte ferner die erfreuliche Feststellung, dass ein neubürgerliches Industrieunternehmen mit einer Belegschaft von 1500 Personen be-

schlossen hat, die Ferien nicht gesamthaft, sondern gestaffelt durchzuführen, und verband damit den Wunsch, dieses Beispiel möge in der Uhrenindustrie Schule machen.

Nach dem mit starkem Beifall aufgenommenen Eröffnungswort von Nationalrat Dr. E. Tenschio wurden die

geschäftlichen Traktanden

in rascher Folge erledigt. Protokoll und Jahresbericht fanden einstimmige Genehmigung, ebenso die Jahresrechnung unter Entlastung der verantwortlichen Organe. Zum Budget und Arbeitsprogramm machte Direktor Sommer einige Angaben. Der neue Werbeslogan «1965 – Jahr der Alpen» eignet sich für Graubünden ganz vorzüglich, und der Verkehrsverein wird denn auch unter diesem Zeichen kräftig die Werbetrommel rühren, wobei das Schweizer Publikum noch vermehrt angesprochen werden soll. Die Schaufensterwerbung soll verstärkt eingesetzt werden, weshalb beschlossen wurde, eine Serie von 12 verschiedenen farbigen Bildern anzuschaffen. Eine Lösung der Plakatfrage wird in Zusammenarbeit mit der Verkehrszentrale gesucht werden. Gewisse Schwierigkeiten bietet die Beschaffung geeigneten Photomaterials. Die Propagandareisen sollen fortgesetzt werden, wobei das kollektive Auftreten grosse Vorteile bietet. Auch die Inseratenwerbung soll weitergeführt werden. Vor allem muss aber im nächsten Jahr der neue Film «Schellen-Ursli», von dem vier Fünftel fertig gedreht sind, zum Grosseinsatz gelangen. Der Film darf als gut bezeichnet werden. Die Kosten belaufen sich auf 150.000 Franken, wovon 30.000 Fr. durch einen Beitrag à fonds perdu seitens des Kantons, weitere 40.000 Fr. durch Erhebung eines Sonderbeitrages in Form einer Erhöhung des ordentlichen Mitgliederbeitrages gedeckt sind, während die restlichen 30.000 Fr. auf dem Darlehensweg beschafft werden müssen. Diskussionslos wurden auch Budget und Arbeitsprogramm gutgeheissen.

Neue Bundesgerichtsentscheide betreffend die Kur- und die Staatstaxe

Die Kurtaxe

Hernach sprach Regierungsrat Dr. Lardelli über die beiden neuen Bundesgerichtsentscheide vom 29. April. In seinen klaren, juristisch prägnanten Darlegungen stellte er fest, dass die Ausdehnung der Kurtaxenpflicht auf die Ferienwohnungsbesitzer und Besitzer von Eigentumswohnungen nach Auffassung des Bundesgerichts in Ordnung ist und weder gegen den Grundsatz des Verbotes der Doppelbesteuerung noch gegen die verfassungsmässig verbürgte Rechtsgleichheit verstösst. Die Kurtaxe ist als Zwecksteuer aufzufassen, die voraussetzungslos geschuldet ist. Unzulässig ist es nur, eine Kurtaxe zu erheben, wenn mit ihrem Erlös allgemeine Aufgaben der Gemeindeverwaltung oder Propagandamassnahmen finanziert werden. Die Kurvereine müssen deshalb in ihren Jahresrechnungen die Verwendungszwecke klar ausweisen.

Im Prinzip ist also die Kurtaxe zulässig, wenn mit ihr nicht allgemeine Gemeindeaufgaben, sondern Einrichtungen und Vorkehren im Interesse der Gäste finanziert werden.

Die Kurorte können die Ausdehnung der Kurtaxe auf Ferienwohnungsbesitzer und Besitzer von Eigentumswohnungen vornehmen, ohne riskieren zu müssen, dass ein staatsrechtlicher Rekurs an das Bundesgericht Aussicht auf Erfolg hätte. Anders verhält es sich mit der

kantonalen Staatstaxe,

die 1946 in der Form einer Beherbergungsabgabe eingeführt wurde und deren Zweckbestimmung in der Finanzierung des Strassenbaues besteht. 1962 wurde das neue, heute geltende Strassenfinanzierungsgesetz geschaffen, in dem die Abgabepflicht neu umschrieben ist, indem die Abgabe nach Pensionspreisen abgestuft ist und der Ertrag zweckgebunden der Finanzierung des Strassenbaues dient. Es handelt sich also dabei nicht um die Finanzierung besonderer Vorkehrungen im Interesse des Gastes, sondern um die Finanzierung des Strassenbaues, der eine allgemeine Aufgabe des Staates bzw. der staatlichen Verwaltung ist. Es ist eine Zwecksteuer, die einen Ersatz für ordentliche Steuern darstellt, die mangels Wohnsitz im Kanton nicht erhoben werden können. Es ist aber nicht zulässig, den Gast je nach Aufwand oder Steuerwert des Grundstückes zu besteuern, denn die Staatstaxe hat nicht den gleichen Charakter wie die Kurtaxe; sie verstösst gegen das Verbot der Doppelbesteuerung. Das Bundesgericht hat deshalb die Staatstaxe zur Finanzierung des Strassenbaues als verfassungswidrig erklärt. Dadurch ist für den Kanton eine unangenehme Situation entstanden, indem er sich gezwungen sieht, die Strassenfinanzierung auf eine neue Grundlage zu stellen. Es erhebt sich die Frage, ob, nachdem die Staatstaxe gefallen ist, man auch auf die Erhebung der gut eingeführten Beherbergungsabgabe verzichten oder ob sie mit einer neuen Zweckbestimmung weitergeführt werden soll. Dr. Lardelli verwies dabei auf das Beispiel des neuen bündnerischen Fremdenverkehrsgesetzes, das die Beherbergungsabgabe neu eingeführt hat, und empfahl, analog diesem Gesetz die Abgabe mit anderer Zielsetzung weiter zu erheben. Viele touristisch interessante Aufgaben können gelöst werden, wenn vermehrte Mittel zur Verfügung stehen, so Aufgaben des Natur- und Heimatschutzes, Erhaltung von wertvollem Kulturgut, Sicherung von Skifahrten, bessere Signalisierung an Orten, wo die örtlichen Institutionen viel zu schwach sind, Errichtung von Wanderwegen und Skiwanderwegen, Schutz der Alpenflora, Restauration von Baudenkmalen usw. Wenn man die Staatstaxe auf die Hälfte reduzieren würde, so würden für die genannten oder ähnlichen, im Interesse des Gastes liegenden Zwecke immer noch 1½ Millionen Franken zur Verfügung stehen. Aber die Gelder dürfen nicht in der Staatskasse verschwinden, es müsste nach Dr.

Fortsetzung Seite 5

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Hôtière et auteur...

Ce n'est pas tous les jours qu'un auteur helvétique est fêté à Londres, à l'occasion de la sortie d'un roman! mais c'est très certainement la première fois qu'une hôtière valaisanne a été l'objet de ce redoutable honneur...

Hôtière et auteur, telle est la charmante Eva Defago-Wirz, épouse de M. Marco Defago, propriétaire de l'hôtel de Champéry, ancienne élève de l'Ecole hôtelière. Mais ce n'est pas à l'hôtellerie que j'en ai aujourd'hui, mais bien à l'auteur d'un roman dont la publication fait grand bruit à Londres, avant de sortir avec le même éclat dans le courant de l'été à New York, puis dans les principales capitales européennes.

Tout a commencé durant la dernière guerre... Eva Wirz, fille aînée d'un industriel suisse, mais née à Hambourg, ayant perdu sa mère à l'âge de huit ans,



fut envoyée par son père durant deux ans dans une «finishing school» de la région du Léman.

Elle accepta avec peine cette existence dorée, souffrant de cette impression d'être mise au congélateur, en tous points semblable à l'une de ses héroïnes qui s'exprime ainsi dans son livre:

They sent me away to be put on ice. To be deep frozen in a finishing school so I won't get into trouble. So I can be thawed out at 18 like a packet of fish and be paraded about all pure and virginal as a deb. So I can marry some snob for their benefit... Oh, it's all so obvious and easy for them.

Et c'est la vie de ces «deep freeze girls» qu'Eva Defago décrit dans son roman; non pas pour faire le procès de ces institutions qui rendent de si grands services à notre tourisme, mais bien celui des parents, qui souvent croient ainsi se décharger de leurs responsabilités familiales en mettant leurs enfants dans des cages dorées, au moment même où ils auraient tant besoin de leur présence.

Un titre explosif

Eva Defago qui a déjà signé de nombreuses nouvelles parues dans des magazines allemands et anglais – elle écrit indifféremment dans ces deux langues tout en parlant parfaitement le français et l'italien – a imaginé un titre explosif qui ferait à lui seul le succès de son livre si l'histoire elle-même n'était contée de façon très plaisante.

L'éditeur anglais s'en est donné à cœur joie; quant aux Américains, l'annonce même de la parution de ces «Deep freeze girls» a éveillé spontanément toute leur attention et leurs talents publicitaires. Eva bénéficie aussi d'un parrainage illustre et éloquent: celui du grand Noël Coward, dont l'appréciation figure en gros plan sur la bande de couverture: «I think 'The Deep Freeze Girls' enchanting: both witty and touching.» Ce qui est un bel hommage au talent de l'auteur.

Un auteur dont la modestie n'est pas altérée pour autant; et qui, au lendemain de son triomphe londonien, des interviews donnés à la presse, à la radio et à la télévision, des colonnes parues dans les plus grands journaux, de l'entretien obligé de certains critiques (mais c'est aussi une part de la gloire), pense gentiment à ses enfants et à son mari, à son hôtel de Champéry, au bien-être de ses hôtes...

Bientôt...

La Norvège, la Suède, la France publieront bientôt ce premier roman; le cinéma s'y intéresse; une adaptation en comédie musicale est envisagée aux Etats-Unis; peut-être qu'un jour, les jeunes filles de la «Villa joyeuse», on the shores of Lake Geneva, seront aussi connues que «My fair Lady...» Plus question de mettre le sujet au «congélateur»! Il fera désormais son chemin tout seul...

Et pendant ce temps, à Champéry, chaque fois que ses préoccupations familiales ou hôtelières lui en laissent le temps, Eva Defago reprendra la plume ou la machine à écrire... Car elle connaît les obligations de tout auteur à succès: ne jamais se contenter d'un seul livre. Les éditeurs comme les lecteurs réclament la suite... Deux romans, nous dit le «Daily Express» sont en préparation, dont l'ébauche, prétexté le chroniqueur littéraire de ce grand journal, est griffonnée sur le dos des notes de l'hôtel de Champéry, quand Eva travaille derrière le comptoir de la réception...

Je ne puis vous jurer que tout se passe comme on nous le dit, mais ce dont je suis sûr, c'est que la charmante Eva a beaucoup de talent. Et qu'elle méritait bien ce très amical hommage.

BIRDS EYE *Coupfiehlt*

Zur Abwechslung ein herrliches, tiefgekühltes Gemüse

BROCCOLI

(gleiche Zubereitung wie Blumenkohl – Im Geschmack ähnlich wie Spargeln)

Preisgünstige Packungen à 1 kg netto.

FINDUS AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

Lardelli eine eigene Organisation geschaffen werden, um ihre Verwendung zu bestimmen und zu überwachen.

Auf Grund dieses Referates von Regierungsrat Dr. Lardelli gab Nationalrat Dr. Tenchio den Vorschlag des Vorstandes bekannt, sofort eine Eingabe an den Kleinen Rat vorzubereiten und einzureichen und darin zu beantragen, es sei die Beherbergungsabgabe beizubehalten, jedoch auf einen einheitlichen Satz reduziert, und der Ertrag, in Beachtung der bundesrätlichen Erwägungen, zweckgebunden im Interesse des Fremdenverkehrs und des ortsfremden Gastes zu verwenden. Die Versammlung ermächtigte den Vorstand zu diesem Vorgehen.

In der Umfrage

griff Kurdirektor Peter Kasper die Frage des gegen die Interessen des Fremdenverkehrs verstossenden Banksschlusses an Samstagen auf und beantragte unter lebhafter Zustimmung der Versammlung, die bündnerischen Banken zu ersuchen, ihre Schalter an Samstagen offen zu halten.

Dr. Ratti vom Bauernverband und ehemaliger Ständepäsident, dankte für die Feststellung Dr. Tenchios, zwischen den Bergbauern und den Kurorten bestehe eine natürliche Arbeitsgemeinschaft. Die Berglandwirtschaft muss als Stütze des Tourismus erhalten werden, denn gepflegte Häuser, Wege, Wiesen, Felder und Wälder sind für den Tourismus von grossem Wert. Als Kulturträgerin bildet sie einen Anziehungspunkt für die Fremdenindustrie. Es ist auch nicht nötig, die grossen Zentren noch grösser werden zu lassen. Aufgabe des Verkehrsvereins für Graubünden muss es sein, die Touristen noch mehr in die abgelegenen Täler zu lenken.

Aussichten eines klassischen Reiselandes

laute das Thema, über das SVZ-Direktor Dr. Werner Kämpfen referierte. Wenn man weiss, dass Dr. Kämpfen in dieser Zeit fast Woche für Woche sprechen muss, so versteht man, wenn der vielbegehrte Redner einleitend bemerkte, nicht in der Lage zu sein, jedesmal etwas Neues zu sagen. Und doch geht es ihm, mit neuen Formulierungen und Hervorhebung besonderer Aspekte stets neue Lichter aufzusetzen. Diese Kunst, verbunden mit einer untheatralischen aber bestrickenden Rhetorik, lassen seine Ausführungen auch für jene immer wieder zu einem geistigen Genuss werden, die ihn innert kurzen Zeiträumen wiederholt sprechen hören.

In seinem Referat vor der Bündner Fremdenverkehrsprominenz, mit der die SVZ ausgezeichnete Kontakte unterhält, ging Dr. Kämpfen von den verschiedenen Deutungen des Begriffs «klassisches Reiseland» aus. Wenn es sich darum handelt, zwischen den neu aufkommenen Reiseländern – den newcomers – und den alten einen Strich zu ziehen, so ist es an uns, zu beweisen, dass wir ein altes aber nicht veraltetes Reiseland sind. Die Aussichten werden auch in Zukunft sehr gut sein, wenn wir bei der

Lösung der kommenden Probleme nicht die Vergangenheit, sondern die Zukunft bewältigen, vor allem in der Meisterung des Wachstumsprozesses.

Die Crux der Entwicklungshilfe

In der Arbeit der internationalen Tagungen stand bisher ein grosses Ziel im Vordergrund: die Liberalisierung des Reiseverkehrs. Seit dem Auftreten der neuen Reiseländer hat sich das Schwergewicht auf die touristische Entwicklungshilfe verlagert. Bei der Weltkonferenz der UNO in Rom standen den klassischen Reiseländern 60 newcomers gegenüber. Die Schweiz hat zur Entwicklungshilfe «Ja» gesagt, aber trotz diesem grundsätzlichen Bekenntnis darf nicht übersehen werden, dass das Thema Entwicklungshilfe überbewertet wird. Für die Entwicklungsländer hat die Hilfe die Bedeutung eines Devisenbringers. Aufgabe der klassischen Reiseländer ist es, den newcomers zu sagen, dass der Tourismus eine Funktion hat, die weit über diesen wirtschaftlichen Aspekt hinaus in kulturelle Bereiche weist. Man muss den Entwicklungsländern sagen, dass es im Tourismus auch Pioniergeist braucht und private Initiative, ihnen klar machen, dass sie sich zuerst selber helfen müssen. In der Schweiz waren die Pioniere arme Geissbuben, Pfarrerherren usw., die die Grundlagen für das klassische Reiseland Schweiz schufen, das damals auf der gleichen wirtschaftlichen Stufe stand wie die heutigen Entwicklungsländer. In einem gewissen Grade wird die Entwicklungshilfe die internationalen Reiseröme von den bisherigen Wegen ablenken, aber letzten Endes wird doch die Leistung entscheiden. Erster zu nehmen sind Werbegemeinschaften. Die Schaffung der EWG hat zwar zu keinem Abflauen der Frequenzen aus dem EWG-Raum und die Zugehörigkeit zur EFTA zu keinem zusätzlichen Verkehr geführt. Der Struktur- und Geschmackswandel des Tourismus, in unbekannte Fernen zu reisen, haben das Frequenzresultat beeinflusst. Beunruhigend könnte es aber werden, wenn im Zeichen der schleichenden Inflation der Gemeinsame Markt unter Umständen auf den Gedanken kommen sollte, diskriminierende Massnahmen zu ergreifen. Dagegen müssten wir uns in der OECD energisch zur Wehr setzen. Dass die Amerikaner der European Travel Commission bzw. der europäischen Gemeinschaftswerbung die Offiziellität nicht mehr zu billigen wollen, ist ebenfalls nicht sehr ermutigend. Der Gedanke, Amerika auf unserem Kontinent werben zu lassen und Europa in Amerika, scheint noch nicht geizt zu haben.

Dr. Kämpfen kam sodann auf die Aussichten des schweizerischen Fremdenverkehrs zu sprechen und wiederholte die schon bei früherer Gelegenheit gemachte Feststellung, wonach unser Land sich im Wintertourismus, in dem die Nachfrage das Angebot übersteigt, wird behaupten können, dass aber die grosse Sorge dem Sommertourismus gilt. Der Umstand, dass 80% der Auslandsreisenden im Sommer keine Nacht in der Schweiz verbringen, gibt zu denken. Die Autostrassen schliessen die Gefahr in sich, dass unsere Erholungslandschaft für den Transitverkehr in einen toten Winkel zu liegen



**Neueröffnung
Hotel Elite,
Brunnen**

kommt. Die Schweiz sollte sich vermehrt auch in den Ferntourismus einzuschalten versuchen, indem sie in den andern Kontinenten ihre touristischen Trümpfe ausspielt. Glücklicherweise kommt uns die Gegenbewegung zum hektischen Tourismus, das Bedürfnis nach ruhigen, erholenden Ferien entgegen. Hier liegt unsere Chance. In der Anpreisung des Höhenklimas als Gesundbrunnen wird unser Land erfolgreich konkurrieren können.

Der Vorsitzende, Nationalrat Dr. E. Tenchio, dankte Dr. Kämpfen für seine ideenreichen Betrachtungen, die von den Delegierten mit langanhaltendem Applaus bedacht wurden. Nach der langen Sitzung war jedermann froh, dass die Stunde des Aperitifs und des Mittagessens geschlagen hatte, das auf der prächtigen Seeterrasse des Hotel Le Presse eingenommen wurde und bei dem noch einige zündende Ansprachen gehalten wurden.

Im traditionsreichen Hotel Goldener Adler haben sich die einzelnen Besitzer-Generationen immer wieder zur Aufgabe gestellt, den Hotelbetrieb einer zeitgemässen Anpassung zu unterziehen.

Nach den letzten Innenrenovierungen im Jahre 1948, 1951 und 1955 sollte nun im Herbst 1962 zum äusseren Umbau geschritten werden. Eine genaue Prüfung ergab aber, dass sich eine Renovation im Vergleich zum finanziellen Aufwand kaum mehr lohnen würde, und so entschloss sich die Bauherrschaft, das Haus bis zum ersten Stock abzureissen. Architekt Herr Schwander wurde nun mit der Planung eines umfassenden Neubaues betraut – im Hinblick auf die bestehenden baulichen Verhältnisse eine recht schwierige, jedoch dankbare Aufgabe, galt es doch manch heikles Problem in Harmonie mit dem Ganzen zu lösen. Nach eineinhalbjähriger Bautätigkeit kann nun das Hotel eröffnet werden, das seinen Namen «Goldener Adler» abgestreift hat und unter «Elite» seinen gastlichen Ruf in die weite Welt hinausträgt. Das Hotel verfügt über 50 modernst eingerichtete Hotelzimmer mit total 90 Betten. Alle Zimmer haben Privatbad mit WC oder Dusche. Um den Gästen eine bestmög-

CORY
Führend in Kaffeemaschinen und im Kaffeeservice.

Die neue CORY, die es in sich hat!

Cory C-150, Kleinkaffeemaschine, die Grosses leistet. Weder Milch-, Kaffee-, Reinigungs- oder sonstige Probleme mehr. Glänzend geeignet für das Hotelfrühstück oder für Ihr Kleinrestaurant. Preis Fr. 1990.-



Dazu die dezentralisierte Kaffeestation System CORY

Produziert Ihren Gästen Kaffee, Tee, Milch ununnachahmlich gut, schnell, in CORY-Qualität. Preis rund Fr. 400.-

Wir interessieren uns für das CORY-Kaffeesystem

Name

Adresse

CORY AG
Manessestrasse 6
Zürich
Tel. 051/25 49 30

NEU

**ELITE
Mandarine**

die Glace mit dem Aroma der frischen Frucht

Elite mit Mandarinen-Aroma hat den süss-herben Geschmack voll ausgereifter Früchte. Diese köstliche, erfrischende Glace wird auch Ihre anspruchsvollen Gäste begeistern. Elite Glacepulver (nebst Mandarinen-Aroma auch Vanille, Chocolat, Mocca, Praliné, Erdbeer und neutral) – in handlichen Beuteln zu 500 g und 5 kg, erstaunlich preisgünstig; enthält sämtliche Zutaten und braucht nur noch mit Wasser angerührt zu werden.

ELITE Glace – ein *Stalden* Produkt

Berner Alpen Milchgesellschaft Konolfingen

Telefon 031 68 43 01

therma

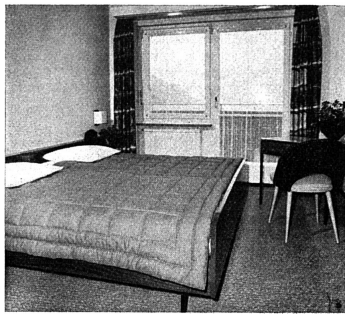
1-Griff-Platte erspart Extragänge die neue Rechaudform für Hotel und Restaurant. Thermo-Rechaudsatz mit 5 Wärmeplatten Fr. 270.- Thermo AG Schwanden GL



Egla

QUALITÄTSWÄSCHE
für
HOTELS und
PENSIONEN

EGGER & CIE., Weberei, Langenthal
Telephon (063) 2 18 14



lichste Aussicht auf den See und das grandiose Alpenpanorama zu gewährleisten, wurden die Zimmer der Süd- und Westfront mit Balkons ausgestattet. Im ersten Stock befinden sich die helle Restau-

rationsterrasse, ein Saal und ein Aufenthaltsraum. Vom Architekten wurde eine Koordination getroffen, dass für Bankette und Grossanlässe ein ganzer Raum für 250 Sitzplätze geschaffen werden kann. Eine vollständig in Chromstahl gehaltene Kücheneinrichtung, mit den modernsten Apparaten und Maschinen ausgerüstet, bietet volle Gewähr für Leistungsfähigkeit des Restaurantbetriebes und für einwandfreie Hygiene. Den Angestellten stehen eigene Duschen mit Toiletten zur Verfügung.

Nebst einem automatischen Personenlift wurde ein Warenaufzug installiert, der den mühseligen Transport von Lebensmitteln und Wäsche ermöglicht.

Als besondere Attraktion für die Hausgäste darf wohl die einzigartige Dachterrasse angesprochen werden. Auf einer Kanzel mit absolut freiem Blick auf See, Berge und in das alte Land Schwyz erkennt man, an welcher bevorzugten Lage der Hotelneubau steht. Liegestühle für ein Sonnenbad und eine Dusche stehen zur Verfügung. Ein Speiseaufzug bringt jegliche Art von Erfrischungen in jede Etage bis hinauf zur Dachterrasse.

Die Besitzer-Familie Hans Achermann, unter dessen Leitung auch das Hotel geführt wird, hat in Zusammenarbeit mit seinen Gestaltern und Handwerkern etwas Neues geschaffen. Der schucke, moderne Bau präsentiert sich in vorteilhafter Weise zur Zierde des beliebten Kurortes Brunnen. OVB/HP

Fremdenverkehr in der Schweiz im April 1964

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Durch das ungleiche Osterdatum bedingter Rückgang im April. Leicht steigende Tendenz der Hotelaufenthalte, wenn auch die Märzresultate in Betracht gezogen werden. Im Vergleich zur Periode März/April 1963 Abnahme der Inland-, aber Zunahme der Auslandsfrequenz, insbesondere der Frequenz aus Frankreich, den aussereuropäischen Ländern und Belgien/Luxemburg. Abschwächung des Reiseverkehrs aus Deutschland, deutsche Gäste jedoch nach wie vor weit an der Spitze der fremden Besucher. Infolge des vergrösserten Bettenangebotes Rückgang der durchschnittlichen Bettenbesetzung. Unterschiedliche Entwicklung des Fremdenverkehrs in den einzelnen Regionen. 19prozentiger Zuwachs der Übernachtungen in Genf (Welthandels- und Entwicklungskonferenz).

Hotelbetriebe

Der Fremdenverkehr, der sich im März erheblich verstärkt hatte, liess im Berichtsmontat gegenüber dem entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres nach. Die Logiernächte der einheimischen Gäste verringerten sich um 64 000 oder 8% auf 770 000, jene der ausländischen Besucher um 141 000 oder 13% auf 980 000 und die Gesamtzahl der Übernachtungen sank um 205 000 oder 10% auf 1,75 Millionen. Die Abschwächung ist indessen nicht als Beginn einer rückläufigen Entwicklung aufzufassen; sie dürfte lediglich dem Umstand zuzuschreiben sein, dass der letzte Jahr in den April gefallene Ostertourismus dieses Jahr schon in den Märzresultaten zum Ausdruck kam.

Um sich ein richtiges Bild vom Frequenzverlauf im Vorfrühling machen zu können, muss beim Vergleich mit 1963 auf die Resultate der Periode März/April abgestellt werden. Beide Monate zusammen genommen zeigten die Hotelaufenthalte steigende Tendenz. Die Beherbergungsziffer der Gäste aus dem Inland ging zwar unter dem Einfluss des ungünstigen Osterwetters und infolge der andauernden Verminderung der Logiernächte berufstätiger Dauergäste um 84 000 oder 5% zurück. Dieser Einbusse, von der fast alle Regionen betroffen wurden, stand jedoch ein Zuwachs an Übernachtungen fremder Besucher um 132 000 oder 6% gegenüber. Mit Ausnahme der Engländer (-1000 Logiernächte), der Reisenden aus

Ägypten (-2100) und der Deutschen (-30 000 oder 3%) trugen alle Gästegruppen zur Belebung des Verkehrs aus dem Ausland bei, insbesondere die Franzosen (+60 000 Logiernächte oder 14%), die Belgier/Luxemburger (+25 000 oder 40%), die Nord- und Südamerikaner (+21 600 oder 12%), die Besucher aus Asien und Afrika (+15 500 oder 25%), die Holländer (+10 700 oder 17%) und die Italiener (+10 000 oder 7%). Die Gesamtfrequenz der Gäste aus Europa erhöhte sich um 95 000 oder rund 5%, jene der Nichteuropäer um 37 400 oder 15%. Der überdurchschnittliche Logiernächteanstieg bei den Nichteuropäern ist im wesentlichen der Welthandelskonferenz in Genf zu verdanken, an der u.a. zahlreiche Delegierte aus Entwicklungsländern teilnahmen. Abgeschwächt hat sich, wie schon erwähnt, der Tourismus aus Deutschland, der schon letztes Jahr zurückgegangen war. Es scheint, dass im Winterquartal überwinden gelaubte Degression der deutschen Frequenz noch nicht zu Ende ist. Desseneungeachtet stellten die Gäste aus der Bundesrepublik in der Berichtszeit, das heisst in der Periode März/April, mit einem Anteil von 36% (vor einem Jahr 39%) am Total der Auslandsübernachtungen das weitaus grösste Kontingent fremder Besucher. In erheblichem Abstand folgten die Franzosen (Quote: 20% gegen 19% im Vorfrühling 1963), denen sich die Engländer (11 gegen 12%), die Gäste aus den Beneluxstaaten, die Italiener und die Nordamerikaner anschlossen.

Etwa 14% der im März und April 1964 registrier-

Fremdenverkehr im April und vom Januar bis April 1963 und 1964

	Hotels, Motels, Pensionen				Hotels, Motels, Pensionen, Höhensanatorien, Kurhäuser			
	1963	1964	1963	1964	1963	1964	1963	1964
Erfasste Betriebe	7 566	7 632	7 549	7 630	7 656	7 723	7 639	7 721
Gastbetten	222 285	228 835	221 521	228 023	229 569	236 177	228 799	235 373
Ankünfte	161 912	164 127	158 535	165 162	168 908	171 172	165 232	171 872
Schweizergäste	226 554	208 637	810 879	823 271	230 237	212 493	824 147	837 707
Auslandsgäste	351 340	313 026	1 027 635	1 120 663	352 473	315 958	1 026 572	1 124 714
Total	577 714	521 663	1 838 504	1 943 934	582 710	528 451	1 850 719	1 962 421
Indexziffern (Vergleichsper. 1962=100)	89	80	95	100	89	81	85	100
Logiernächte	833 897	769 873	3 429 532	3 410 835	955 842	896 042	3 903 594	3 895 300
Schweizergäste	194 959	180 367	765 889	704 097	194 959	180 367	765 889	704 097
ausl. berufl. Dauergäste	1 120 152	979 565	4 397 440	4 637 785	1 161 255	1 017 938	4 556 865	4 793 144
Total	1 954 049	1 749 436	7 826 972	8 048 820	2 117 097	1 915 980	8 460 819	8 688 444
Indexziffern (Vergleichsper. 1962=100)	93	83	96	99	93	84	96	99
Bettenbesetzung in % der vorhandenen Betten	29	25	29	29	31	27	31	31
verfügbaren Betten	40	36	41	40	42	37	43	41
Beschäftigte Personen am Monatsende								
Männer	20 584	21 316	—	—	21 343	22 036	—	—
Frauen	28 609	28 645	—	—	30 708	31 035	—	—
Total	49 193	49 959	—	—	52 051	53 071	—	—

ten Aufenthalte ausländischer Besucher kamen den Beherbergungsstätten der unteren Preisklassen zu gute, annähernd die Hälfte wurden in den Betrieben der mittleren und 37% in jenen der oberen Ränge gebucht. Die Frequenz aus dem Inland verteilte sich im Verhältnis von 36:44:20, die Gesamtzahl der Logiernächte im Verhältnis von 23:47:30 auf die unteren, mittleren und oberen Kategorien.

Verglichen mit 1963 war namentlich bei den Ausländern eine deutliche Verschiebung zugunsten der oberen Kategorien festzustellen. Sie dürfte zum Teil auf einem Verlangen der Kundschaft nach erhöhtem Komfort und gepflegtem Service beruhen, zum Teil aber auch mit der Preisentwicklung zusammenhängen, die immer mehr Hotelbetriebe in die oberen Preisklassen aufsteigen liess.

Nach Betriebsarten

gegliedert entfielen die in der Berichtsperiode (März/April) verzeichneten Übernachtungen zu 76% auf Hotels, Gasthöfe und Pensionen und zu 14 Prozent auf Garnibetriebe. Etwa 4,5% wurden in Verbands- und Vereinsferienheimen, 3% in Beherbergungsstätten ausländischer Organisationen, 1,5% in Badehotels und knapp 1% in Motels registriert. Während die Hotellerie im engeren Sinne eine leichte Frequenzeinbusse erlitt (-1%), meldeten die übrigen Betriebsarten höhere Logiernächteziffern als vor einem Jahr. Dies gilt namentlich für die Badehotels (+6%), die Garnibetriebe (+11%) und die Motels (+28%).

Von den einzelnen Zonen beanspruchten die Berggebiete 38, die grossen und mittleren Städte rund 26, die Seegegenden etwas über 19 und die übrigen Landesteile 17 Prozent der im März und April ausgewiesenen Übernachtungen. Verglichen mit dem Vorfrühling 1963 trat in der alpinen und der Sezone eine geringfügige Abschwächung (Rückgang der Übernachtungen um je 1%), in der Städte- und der Zone der übrigen Orte eine Belebung ein (+6 und +2%).

Regional betrachtet

verlief die Entwicklung sehr uneinheitlich. Begünstigt waren insbesondere der Kanton Graubünden, das Wallis und die Genferseeregion, benachteiligt vor allem das Berner und das Waadtländer Oberland, in denen die meisten Wintersportplätze unter Schneemangel litten. Beide Regionen verzeichneten um 18% weniger Logiernächte als in der Periode März/April

1963. Die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Gastbetten fiel im Berner Oberland von 35 auf 29, in den Waadtländer Alpen von 48 auf 41%. Ebenfalls gesunken ist die Zahl der Übernachtungen in der Zentralschweiz (-6%), in der Ostschweiz (-3%) und im Tessin (-3%), wo bei vergrössertem Bettenangebot auch die Bettenbesetzung erheblich zurückging (von 38 auf 33%). Demgegenüber meldeten die Juragegend und das westliche Mittelland eine prozentige, das Bündnerland eine 6- und das Genferseegbiet eine 10prozentige Expansion. Im Wallis, wo letztes Jahr die Zermatter Ereignisse die Entwicklung stark beeinträchtigt hatten, stieg die Logiernächteziffer um 13%. Diese Zunahmen führten allerdings nirgends zu einer nennenswerten Verbesserung der Besetzungsquoten, weil mehr Gastbetten zur Verfügung standen als im Vorfrühling 1963. Im Landesmittel verminderte sich die Ausnützung der Beherbergungskapazität von 41,5 auf 40%.

Für die Städte Basel und Bern ergab eine Gegenüberstellung mit der Periode März/April 1963 Frequenzgewinne von 4 und 6, für Genf (Welthandelskonferenz) eine Zuwachsrate von 19%. In Bern verstärkte sich der Besuch aus dem In- und dem Ausland, die beiden andern Zentren verdanken die Belebung ausschliesslich den ausländischen Gästen. In Zürich wies der Fremdenverkehr den gleichen Umfang auf wie vor einem Jahr, in Lausanne liess er um 3% nach.

Höhensanatorien und Kurhäuser

Die Aufenthalte zu Kurzwecken, die im März um 2% zurückgegangen waren, nahmen im April etwas zu, nämlich um 1500 oder knapp 1% auf 164 500. Der abermalige Einbusse an Übernachtungen ausländischer Patienten (-2700 oder 7%) stand ein Anstieg der Frequenz aus dem Inland gegenüber (+4200 oder 3,5%). Die durchschnittliche Bettenbesetzung erreichte wie im April des Vorjahres 78%.

Beschäftigtenstand

Nach den Erhebungen über den Beschäftigtenstand im Beherbergungsgewerbe waren Ende April 1964 in den Hotels und Kurbetrieben rund 53 100 Personen tätig, das sind etwas über 800 oder 1,5% mehr als vor Jahresfrist. Diese Zuwachsrate entspricht ziemlich genau derjenigen des Bettenangebotes. Unter den Beschäftigten dominierten die Frauen mit einem Anteil von 58,5%.

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

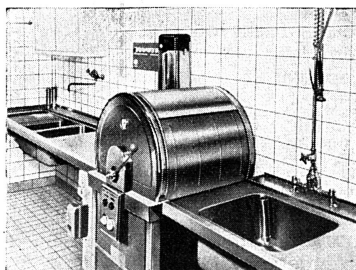
Die Rechnungen sind stets nachgeführt und
für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Anker Büromaschinen AG.
Zürich 4 Millstr. 106 Tel. 23 85 00

GAGGIA

Kaffemaschinen
Zürich ☎ 051 256717



Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers!

A l'occasion de vos

**constructions nouvelles
transformations
extensions**

consultez le spécialiste de la grande cuisine

JOSEPH DIÉMAND S.A.
Département Grandes Cuisines
26, rue César-Roux, Lausanne, tél. (021) 22 84 91

Etudes, devis, offres sans engagement.

Agence générale: Machine à laver la vaisselle «MEIKO» pour la Suisse romande et le Haut-Valais.

Agence générale: Appareils de cuisson «ROSINOX» pour la Suisse.

Oscar Anthamatten quitte le Buffet de la gare de Fribourg

On sait que M. Oscar Anthamatten a quitté officiellement le 30 juin le Buffet de la gare de Fribourg qu'il a exploité avec beaucoup de compétence et d'amour pendant près de 20 ans. Nous ne pouvons que nous joindre à ses amis pour lui souhaiter de longues années de repos, car il est trop jeune pour se retirer vraiment, mais d'une activité aussi satisfaisante pour lui que celle qu'il a exercée jusqu'à maintenant et qui était une véritable vocation.

Nous souhaitons plein succès à ses successeurs M. et Mme Walter Gnägi, qui exploitent jusqu'à présent l'Hôtel de Ville au Sentier, et laissons la parole à un ami d'Oscar Anthamatten pour rendre hommage à l'homme exceptionnel qu'il est et à l'œuvre qu'il a accomplie. Réd.



Un ami parle d'un ami

Quel jour heureux que celui où tu as franchi, pour la première fois, le seuil de l'établissement que je dirigeais il y a quinze ans. Depuis, nous sommes devenus des amis dans toute l'acceptation du terme, et cela m'autorise à parler un peu de ta personne. Tu ne m'en voudras pas, car je ne veux pas froisser tes sentiments de modestie, mais je pense que nombreux sont les lecteurs qui seront contents d'entendre parler de toi pour connaître un peu mieux celui qui pendant plus d'un quart de siècle a été leur fidèle serviteur.

Né le cinq juin 1902, tu as passé ta jeunesse à Uvrier près de Sion dans une famille modeste qui pratiquait chrétiennement la charité. Tu y étais entouré de cinq frères et sœurs. Ton père décéda peu de mois après ta naissance et ta mère travaillait comme garde-barrière avec un salaire mensuel de 75 francs.

Jusqu'à ce jour, tu as jalousement gardé, dans ton grand cœur, un amour profond et pour ta famille où le pain noir était l'aliment de chaque jour et pour

ton pays où le soleil brille ardemment et où la terre, dans toute sa fertilité, reste dure.

Avec cet amour dans le cœur et ayant déjà appris ce qu'est le travail, tu as quitté la terre de ton enfance, âgé alors seulement de quatorze ans, pour occuper ta première place au Palace-Hôtel à Montreux et pour y assumer les tâches les plus humbles. C'est là pourtant que tu as commencé à aimer ton métier.

Je ne pense pas que ce soit par hasard que tu aies choisi l'hôtellerie comme profession. Car je ne vois pas d'autres branches où tu aurais pu développer de telle façon ta personnalité, où tu aurais pu rendre tant de services à ton prochain et où tu aurais finalement pu atteindre une telle perfection.

Par des stages plus ou moins longs à Ragaz (Hof-Ragaz), à Lausanne (Palace-Hôtel), à Caux (Palace-Hôtel), en France à Angers, à Montreux (Hôtel Bonivard et Hôtel Excelsior), tu as grimpé les échelons de la hiérarchie hôtelière pour prendre, en 1924, la première place comme maître d'hôtel à l'Hôtel Eden, à Montreux.

Tu as passé les étés à Montreux et les hivers en Egypte où tu as travaillé au Semiramis au Caire et au Winter-Palace à Luxor.

En 1929, une compagnie belge t'a appelé à la direction de l'Hôtel Métropole à Matadi au Congo belge. En arrivant, tu as trouvé un hôtel de huit étages, encore inachevé, avec un personnel point qualifié et des moyens rudimentaires. Tu as dû organiser la cuisine, le service de salle, le restaurant et d'étages et tu es arrivé à faire de cet établissement un hôtel de luxe. Tu fus le premier à importer, en Afrique centrale, la bière ouverte d'Europe et le premier à y fabriquer des glaces.

En 1932, tu es revenu en Suisse pour y passer des vacances bien méritées et tu t'y es marié avec Madeleine Germaine Küffer, une Bernoise d'origine, mais Vaudoise de cœur. Tu es reparti avec elle dans la même année et tu as repris à Costermansville — également au Congo belge — la direction de l'Hôtel de la Ruzizi, propriété de la même compagnie que celle qui t'avait engagé en 1929. Ici, au bord du lac Kiwi, où l'on pêche la perche comme dans nos lacs suisses, dans un pays volcanique où les tremblements de terre sont à l'ordre du jour, entouré de géants tels que le Kilimandjaro, le Ruenzori, le Karisimbi, tu as pu donner ta pleine mesure en créant un petit village pour les indigènes — ton personnel — en créant des cultures maraîchères et en y introduisant l'élevage de la volaille pour le ravitaillement de ton hôtel. C'est là aussi que tu as eu le bonheur de devenir père de ton unique fille. Ta femme ne supportant pas le climat équatorial, tu es revenu au pays en 1935 pour repartir aussitôt au Caire où tu as mis tes services à la disposition de la belle entreprise suisse que fut Groppi. C'est là que tu as eu l'occasion de servir les hauts dignitaires de la Cour d'Egypte, voire le roi lui-même, toute la colonie

Concours culinaire Expo 1964 à Lausanne

Des plats qui valent de l'or

Le concours culinaire organisé à l'Exposition nationale, dans le secteur «Art de la table», connaît un succès toujours plus grand. Le public fait de longs stationnements devant les vitrines frigorifiées dans lesquelles les plats sont exposés, et les réflexions sont toujours fort élogieuses.

Il faut avouer que certaines personnes, des femmes surtout, sont souvent surprises par les spécialités cantonales exposées. Le Suisse ignore beaucoup la cuisine suisse et croit encore trop facilement que les rôtis et la fondue sont les seules spécialités typiquement suisses. On ne soulignera donc jamais assez l'importance et la nécessité de ce concours culinaire de l'Expo 64.

De nouveaux exposants tous les deux jours

Pendant les deux tiers du mois de juin, soit jusqu'au 21, les présentations ont changé tous les deux jours. Il y a eu 40 exposants, 56 exécutants, 7 sections. Ces dernières ont obtenu 5 médailles d'or et 2 d'argent tandis qu'individuellement il a été décerné 29 médailles d'or, 11 d'argent, 4 de bronze et un diplôme. Bravo les cuisiniers suisses!

La pomme à l'honneur

Quand nous avons passé devant les vitrines du concours, nous avons admiré le travail des deux sections de Berne-Ville, les hôteliers et les cafetiers-restaureurs qui, toutes les deux, avaient reçu des médailles d'or. Un merveilleux plat composé d'œufs présentés sous toutes les formes possibles, un appétissant jambon «Oeschberg», une potée de soupe aux pois avec sa garniture de gnagis «Sonntag im Buureh», un cassoulet à la mode paysanne, avec poi-

reaux, tomates, carottes et poulet, une Berner Rats-herrenplatte où une quantité et une impressionnante diversité de viandes étaient mollement couchées sur des haricots verts... Cela vous convient-il?

Cet important travail collectif était accompagné d'une exposition pouvant être intitulée «Variations sur la pomme».

Que peut-on faire avec ce fruit sinon de la compote ou des gâteaux? Les Bernois vous répondent: avec des pommes cuites ou crues, vous obtenez des spécialités amusantes, parfois savoureuses, parfois au goût surprenant. Avouons toutefois ne pas avoir dégusté les pommes farcies de crevettes, de foie de veau, de filets de perches pochés, de salades diverses ou de fromage. Mais cette présentation a connu un vif succès et nous ne doutons pas que nombreux seront ceux qui tenteront la préparation, combien facile, de l'une ou l'autre de ces pommes originales.

Lucerne l'ancienne

Lucerne, qui avait eu les honneurs de l'Expo au début de juin, a présenté un remarquable travail culinaire. Les cuisiniers se sont penchés sur de vieilles recettes lucernoises, servies dans de la vaisselle ancienne. Et ce «Brochet piqué au lard et passé au four», cette épaule d'agneau et ce succulent bouillon ont mérité, eux aussi, une récompense dorée.

Et les fours continueront à chauffer

En juillet, les expositions dureront trois jours. Il ne fait aucun doute que le succès ira encore en s'amplifiant et, comme nous le déclarait M. Bloyer, les organisateurs sont tous satisfaits, et du travail présenté et de l'intérêt que suscite cette exposition parmi le public.

suisse ainsi que tous les diplomates accrédités au Caire.

En 1938 enfin, tu es revenu en Suisse, cette fois pour y rester. Un bon destin t'a dirigé vers Fribourg où tu t'es vu confier la direction de l'Hôtel Suisse. Un établissement vénérable, hôtel résidentiel, un peu vieillot, mais auquel tu as su donner un bel essor. C'est sous ta direction, de 1938 à 1945, que cet hôtel a connu ses meilleures années. C'est pendant cette période aussi que tu fus un des fondateurs de la Société des hôteliers du canton.

La direction des Chemins de fer fédéraux fut bien inspirée lorsqu'elle t'a appelé, en 1945, à la tête du Buffet de la Gare de Fribourg. Pendant 19 ans, par un travail inlassable, tu as fait de cet établissement un centre gastronomique où les amis de la bonne chère aimaient y venir, même de loin. Mais on y venait pas seulement pour la bonne cuisine ou la réputation de ta cave, on y venait pour l'accueil que

tu savais si bien réserver à tes amis et à tes clients, pour l'atmosphère agréable et saine qui a toujours régné chez toi.

Combien d'apprentis as-tu formés pendant ces 19 années? Notre métier soufre d'un manque de forces qualifiées. Que nombreux soient les jeunes qui prennent exemple sur toi. Tu nous as montré qu'avec de bonnes connaissances professionnelles, avec l'amour du travail et de son prochain, tous les buts étaient accessibles. Tu nous as montré ce qu'est le chemin d'un citoyen bon et loyal.

Combien d'hommes et de femmes sont venus chez toi pour chercher conseil et aide, souvent aide matérielle? Et tous, t'ont quitté réconfortés. Dans toutes les circonstances, tu avais le don d'aider et de consoler. Si ton vieux et fidèle personnel t'appelle «Papa», il en avait là une profonde raison.

L'excellente marche du Buffet, sa renommée au-delà des frontières, avaient une base des plus so-

Der neue elektrische

Locher

Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grössere Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

In- und ausländische Patente

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baarstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8

hammer

Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche und Kellerer von

André L. Hammer, Bern
Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7
Telephon (031) 23 78 18

Seervieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. **Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.**

Mit Siphon sehr erfrischend und durststillend

Autofrigo AG ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473
Telephon (051) 48 15 55

Weinkeller-Klimatisierung

Durch die Klimatisierung der Weinkeller, d.h. Einhaltung einer konstanten Temperatur während des ganzen Jahres, wird die Qualität der Weine ganz bedeutend verbessert. Die Installation einer Autofrigo-Klima-Anlage lässt sich in jedem Weinkeller ohne bauliche Veränderungen vornehmen.

Autofrigo

CROIZET

BONAPARTE

COGNAC

IMPORTATEUR:
ERNEST FAIRE S.A. - GENÈVE

OLYMPIA EXPRESS

«Kaffeemaschinen»
In der Schweiz...
für Schweizer Verhältnisse hergestellt
Fabrikant: L. Bressola, Chiasso

Wir fabrizieren und liefern seit 10 Jahren für Restaurants, Hotels diverse erstklassige Modelle

STÜHLE ab 25.—
TISCHE ab 140.—

Keusch & Sohn
BOSWILAG
TEL. (057) 742 84

Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog ab Fabrik

lides: tes connaissances professionnelles excellentes, ta profonde humanité, ton travail de tous les jours, sans fatigue apparente. Dans cette période de succès professionnel, tu as eu le malheur de perdre ton épouse, ta compagne fidèle, ta meilleure collaboratrice. Tu n'as pas abandonné pour cela, mais avec un nouvel élan — malgré ta douleur — tu as continué à œuvrer pour le bien de ton établissement, pour la ville qui t'a si spontanément accueilli et à laquelle tu as rendu si largement ce qu'elle t'a donné.

Aujourd'hui, mon cher ami Oscar, ta carrière au Buffet se termine — tu l'as bien voulu ainsi. Tu laisses

un héritage magnifique. Tes amis, tes clients, les autorités communales et cantonales, les sociétés professionnelles et autres te disent merci pour tout ce que tu as fait pour eux, pour la ville de Fribourg, pour le canton et pour ta profession.

Oscar, tes amis te souhaitent que ta retraite aussi méritée qu'elle soit, ne soit qu'une demi-retraite, afin que tes nombreux amis et collègues puissent profiter longtemps encore de tes riches expériences. Et avant tout, que tu puisses jouir, pendant de nombreuses années, en parfaite santé, au sein de ta chère famille et de tes amis, des fruits de la vie que tu as semés.

Ton ami Robert Baumann

Die spanische Hotellerie aus der Sicht der Weltbank

Folgerungen aus dem Gutachten der internationalen Bank

Spanien drängt seit Jahren, in die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft aufgenommen zu werden. Der bisher in Brüssel noch nicht auf die Tagesordnung gesetzte Antrag verfehlt nicht, auf die Bedeutung Spaniens im internationalen Tourismus hinzuweisen; seine Hotels werden als Aktivposten aufgezählt.

Zur Begründung wird auf die Beurteilung dieser spanischen Wirtschaftsfaktoren in einem zur EWG-Aufnahme eingeholten Gutachten der Internationalen Bank für Wiederaufbau und Entwicklung (der Weltbank) in Washington hingewiesen. Die darin enthaltenen Feststellungen wie Empfehlungen sind auch für die mit Spanien im touristischen Wettbewerb stehenden Länder interessant und zumindest Überlegungen wert, welche Folgerungen daraus für die nationale Fremdenverkehrswirtschaft zu ziehen sind.

Internationaler Tourismus

Nach dem Weltbank-Bericht ist das Wachstum des internationalen Tourismus in Spanien sehr ermutigend gewesen. Spanien verfügt über viele natürliche Vorteile für die Touristen, denn es geniesst im allgemeinen ein günstiges Klima und bietet viele Anziehungspunkte. Die Hotels und Dienste sind im allgemeinen hervorragend und ihre Preise verhältnismässig niedrig. Ausserdem hat Spanien das allgemeine Wachstum des internationalen Tourismus für sich auswerten können.

Trotzdem wird die ständige Ausdehnung des Tourismus nicht automatisch erfolgen, und wenn die Beteiligung Spaniens am Gesamt-Markt des Tourismus gewährt — und wenn möglich gesteigert — werden soll, wird ein kraftvolles Handeln unumgänglich sein. Es sind mehr Hotels zu bauen; ihre bestehende Kapazität muss besser ausgenutzt werden, um dem saisonmässigen Charakter des Marktes zu begegnen. Ausserdem wird die Verbesserung des Transportwesens und anderer Dienste der Infrastruktur notwendig sein. Ferner ist die Publicity im Ausland zu planen.

Und vor allem ist es notwendig, die Stabilität der Preise in der nationalen Wirtschaft aufrechtzuerhalten.

Situation der spanischen Hotels

Die Mehrzahl der neuen Hotels Spaniens wird durch private Initiative gebaut, aber die Realisierung der Investitionen wird die Förderung und Hilfe des Staates über den «Crédito Hotelero» verlangen, dem infolgedessen mehr Mittel als bisher zugewiesen werden müssen. Der «Crédito Hotelero» muss sich schon nicht mehr mit Krediten mit niedrigen Zinsen behelfen; seine Hauptfunktion besteht in der Vermehrung des Gesamtvolumens der Hotel-Investitionen und darin, dass die Investitionen dort erfolgen, wo sie am nötigsten sind.

Die Preiskontrolle in den Hotels könnte nach dem Gutachten der Weltbank beseitigt werden, ohne dass eine übermässige Preiserhöhung zu befürchten wäre. Jedwede Erhöhung in den Hotelpreisen würde durch eine grössere Konkurrenz gebremst werden, die sich aus der Zunahme der Hotelzahl ableitet, eine Zunahme, die zu einem Teil gerade durch die Unterdrückung der Preiskontrolle gefördert würde. Die Konkurrenz, die von anderen Mittelmeer-Ländern her sich spürbar machen wird, würde ebenfalls die Hoteldirektoren zwingen, ihre relativ niedrigen Preise aufrecht zu erhalten. Schliesslich müsste die Preisdisziplin aufrecht erhalten werden, wobei den Hoteliers die Festsetzung ihrer Tarife einschliesslich deren Unterschiedlichkeit — nach den verschiedenen Jahreszeiten — zu erlauben wäre, um sie dann zu zwingen, die veröffentlichten Tarife das Jahr über einzuhalten.

Die Hotel-Kette, die Staatseigentum ist, leistet einen nützlichen Dienst. Ihr Zweck müsste sein, als Anreiz zu dienen, wo die Privatinitiative sich dazu ausserordentlich zeigt. Sie sollte nicht mit der Privatinitiative unter gleichen Bedingungen konkurrieren.

E. S.

Der Gründer der Clefs d'or suisses 70 Jahre alt

Wenn im Savoy-Hotel Baur en ville am Paradeplatz in Zürich, welches letztes Jahr das Jubiläum seines 125jährigen Bestehens feiern konnte, unter den Initialen «C. D.» weder «Corps Diplomatique» noch etwa «Cédric Dumont» verstanden wird, so hängt das mit seinem Chef-Concierge «Christoph Durisch» zu-

bergo San Marco» in Venedig, wo er u. a. fließend Englisch lernte (Italienisch war für den Romantischen kein Problem!). Für den jungen Christoph war bereits die «40-Stunden-Woche» aktuell, mit dem Unterschied, dass das heute nicht mehr utopische Postulat damals für zwei Tage(!) galt. Konkret: die tägliche Arbeitszeit dauerte von 6 Uhr morgens bis 2 Uhr früh — zwanzig Stunden ohne nennenswerte Mittagspause — damit 140 Stunden pro Woche, denn einen Freitag kannte man noch nicht. Einen ersten Stellenwechsel — immer noch in der Lagunenstadt — empfand der kleine Emser geradezu erlosam, denn am neuen Arbeitsplatz wurde «nur» von 6 Uhr morgens bis Mitternacht gearbeitet, eine Erleichterung, die mit dem Wegfall der mittäglichen Zimmerstunde teuer genug erkauft war.

Die nächsten Etappen einer bemerkenswerten Laufbahn waren Rom, Neapel, die Riviera, England. Dann erst hatte ihn sein geliebtes Engadin wieder. Der «Kronenhof», Pontresina, und das «Kurhaus Grand Hotel des Bains», St. Moritz-Bad, bildeten die letzten Stationen von fünf herrlichen Lehr- und Wanderjahren. Der Erste Weltkrieg war ausgebrochen, und seinen neuesten Vertrag mit dem Sheppard's Hotel, Kairo, verbrannte der Zwanzigjährige im Grenzdienst. «... a Truns sut igli Ischi.»

1916 berief ihn das Savoy-Hotel Baur en ville in seine Dienste, wo er rasch zum Concierge aufstieg. Sein Erinnerungsvermögen, sein Instinkt, seine Menschenkenntnis sind legendär geworden.

Die Gründung eines «Cercle des Concierges», der «Clefs d'or suisses», ist mit sein Verdienst, ebenso dessen Anschluss an die «Clefs d'or internationales». Eine treffendere Anerkennung hat die «Clefs d'or suisses» Christoph Durisch kaum zollen können, als dieses hervorragende Vorstandsmitglied vergangene Jahr zur «Swiss Fortnight» nach Dallas (Texas) zu delegieren.



sammen, der am 29. Juni 1964 seinen 70. Geburtstag feierte. Der Jubilar hat vor 55 Jahren seine Hobbies: Tourismus und Psychologie — mit zunehmender Erfahrung: Psychologie und Tourismus — zum Beruf erhoben und sich seit dem Jahre 1909 mit Leib und Seele der Hotellerie verschrieben. 15jährig begann der begabte Bündner Junge seine Karriere im «Al-

Ablauf seiner Gültigkeitsdauer noch nicht 5 Jahre vergangen sind. Nach wie vor berechtigten aber nicht länger als 5 Jahre abgelaufene, neue (rote) Schweizer Pässe, ebenso die blauen, nicht abgelaufenen Identitätskarten, zum Grenzübergang gemäss diesen Abkommen.

Bahn durchschnittlich 11,6% teurer

Das Eidgenössische Amt für Verkehr genehmigte neue Personalfahrpreise der Bahnen. Sie werden auf den 1. November 1964 in Kraft treten und sehen unter anderem neue Entfernungsstarke vor, wobei die ersten 30 km verhältnismässig stärker erhöht werden als die weiteren Entfernungen. Im Normaltarif beträgt die durchschnittliche Erhöhung 11,6%. Die Erhöhung in der ersten Klasse ist stärker als in der zweiten, da gleichzeitig die Klassenspanne von heute 1:1,4 auf ne 1:1,45 ausgedehnt wird. Die Erhöhung des Normaltarifs zieht auch die Erhöhung aller andern

Kleine Chronik

Die alten Pässe ab 31. Juli ungültig!

Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement teilt mit: Gemäss Art. 3 des Bundesratsbeschlusses über die Einführung eines neuen Passformulars vom 10. Juli 1959 treten am 31. Juli 1964 um 24 Uhr alle alten Schweizer Passformulare ausser Kraft. Sie sind von diesem Tage an auch nicht mehr für den Grenzübergang in jene Länder gültig, mit denen Abkommen abgeschlossen wurden, welche den Grenzübergang mit Pässen gestatten, die nicht länger als 5 Jahre abgelaufen sind.

Von diesem Zeitpunkt an dürfen somit nur noch die neuen, roten Schweizer Pässe verwendet werden, und der alte Schweizer Pass besitzt für den Grenzübergang in jene Länder, mit denen entsprechende Abkommen abgeschlossen worden sind, nach dem 31. Juli keine Gültigkeit mehr, auch wenn seit dem

Restaurants

Speisesäle

Bars

Küchen

Kegelebahnen

WE RA - Klima - prima

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert.

Über 4000 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

WE RA

WE RA AG
Gerberngasse 23-33, Bern, Telefon (031) 22 77 51

Reklame-Verkauf!

500 Lavabo- und Badevorlagen

la saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau, grün, per Stück nur **Fr. 7.70**

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Prüfer AG Luzern

Grosses Winter- und Sommer-

Fremden-Hotel

Über 100 Betten, mit modernen Einrichtungen in grossem Winter- und Sommerkurort zu verkaufen. Grosser Umsatz. Sehr gut eingeführtes Haus. — Interessenten, die nachweisbar über grösseres Kapital verfügen, wenden sich unter Chiffre FH 1672 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

A vendre au Bord du Lac
pour raison de santé

joli petit hôtel

avec restaurant, bonne clientèle, grande terrasse, café, marchand à l'année, affaire saine (chiffre d'affaires prouvé), conviendrait spécialement à couple. S'adresser sous chiffre P 9912-33 à Publicitas, Sion.

Zu verkaufen
in Höhenkurort Graubündens neuzeitlich eingerichtetes

Hotel

mit 40 Betten, Restaurant, Bar und grossem Parkplatz. Grosser Umsatz nachweisbar. Jahresbetrieb. Anfragen von kapitalkräftigen Selbstinteressenten sind zu richten unter Chiffre HO 1695 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

CUTTY SARK Scotch Whisky

votre nouvel ami écossais!

ainsi que «BERRY'S BEST» Liqueur Scotch Whisky
et «ALL MALT» Blended Scotch Whisky

de la maison **Berry Bros. & Rudd Ltd.**
depuis 300 ans à Londres S.W. 1, St. James's Street 3

Sole Importer:
Jeanneret & Co. S.A., Montreux
60, Grand'rue, téléphone (021) 61 23 62

l'affermage du Buffet de la Gare de St-Ursanne

La Direction du 1er arrondissement des CFF à Lausanne, met en soumission pour le 1er juin 1965 (ou date à convenir)

Les prescriptions d'affermage peuvent être consultées auprès de la Division de l'exploitation à Lausanne (av. de la Gare 41). Elles peuvent être obtenues contre versement de Fr. 5.— en timbreposte, montant qui ne sera pas remboursé.

Les offres manuscrites, accompagnées de certificats (copies) et d'une photographie, doivent être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF à Lausanne.

Délai d'inscription: 31 août 1964.

Les Avants, ob Montreux

zu verkaufen schönes Mietsgebäude

in einwandfreiem Zustand, 25 Zimmer, Bäder, Küche, Zentralheizung, Ziergarten. Prachtige Sicht auf den See und die Alpen. Geeignet für Institut oder Erholungsheim. Günstige Bedingungen. Agence immobilière C. Furrer, Montreux. Telefon (021) 62 42 56.

Schlüssel-büro

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung u. laufend nummeriert. Anfragen u. bemerkte Offerten verlangen E. Schwälgler, Zürich, Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

Teller

Dunkel-wolkige Teller (Tassen, Badewannen) werden mit «Renovin» wieder wie NEU. Sie ersparen Neuanschaffungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Stationsstrasse 51, Zürich 23. Fach 3233.

Hotel-Immobilien

G. Fritig, 3000 Bern

Amthausgasse 20. Telefon (031) 22 53 02

Seit 1924 bestbekanntes Büro, mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Tarife nach sich, so Sonntags- und Ferienbillette, General- und Halbtagsabonnemente sowie Streckenabonnemente für gelegentliche und tägliche Fahrten. Der Schaffung einer eigentlichen Nahverkehrsstufe beziehungsweise der neuen Entfernungsstaffelung und der neuen Klassenstufen wegen fällt die Tarif-erhöhung je nach Wagenklasse und Entfernung recht unterschiedlich aus. Hier einige Beispiele für Retouren-fahrten:

	2. Klasse	prozent. Ver- teue- rung	1. Klasse	prozent. Ver- teue- rung
Bern-Zürich	23.80 (22.-)	8.2	34.60 (30.60)	13.1
Basel-Zürich	16.40 (14.80)	10.8	23.60 (20.80)	13.5
Bern-Genf	28.20 (26.20)	7.6	40.80 (36.80)	10.9
Sai-Lausanne	19.40 (17.80)	9.0	28.- (24.80)	12.9
Zürich-Lugano	33.0 (31.60)	4.4	47.80 (44.40)	7.6
Zürich-Winterthur	5.20 (4.40)	16.2	7.60 (6.20)	22.6

Gemüse und Früchte der Woche

Blumenkohl, Lattich, Zucchini
Kirschen, Walliser Erdbeeren

120 000 Fahrzeuge durch den Grosse St. Bernhard gerollt

An der Generalversammlung der schweizerischen Gesellschaft des Tunnels durch den Grosse St. Bernhard war zu erfahren, dass sich der Verkehr in erfreulicher Weise entwickelt. Man rechnete mit rund 300 000 Fahrzeugen im Jahr; bis jetzt wurden bereits deren 120 000 gezählt. Der Verkehr Richtung Süden ist um 10% dichter als jener Richtung Norden. Der durchschnittliche Tagesverkehr in den 94 Tagen seit der Inbetriebnahme variiert zwischen 1200 und 1300 Fahrzeugen. Es ist schwierig, den Einfluss der Eröffnung des Passes auf den Verkehr durch den Tunnel zu erfassen, aber es scheint, dass die Passstrasse benutzenden Wagen nur 10 oder 15% des Gesamtverkehrs ausmachen. Der kommerzielle Verkehr ist dagegen niedriger als vorgesehen, was die Verkehrsbedingungen zurückzuführen ist. Es bleibt immer noch gewisse Bauten zu vollenden, die neue Ausgaben nach sich ziehen werden.

beide erfolglos blieben, wurden über die Rechts-lage Gutachten bei den Herren Professoren Huber, Bern, und Troller, Freiburg, eingeholt. Die Justizabteilung des Eidgenössischen Justizdepartements hat zu dem Rechtsgutachten in äusserst vorsichtiger Weise geantwortet. Es wird nicht mehr auf dem Wort Ge-bühr beharrt, sondern von einem Entgelt für Vorarbeiten der Eidgenössischen Landestopographie gesprochen. Es gelang schliesslich, mit der Eidgenössischen Landestopographie zu einer generellen Einigung zu kommen, indem sich diese bereit erklärte, auf die finanzielle Lage der einzelnen Verkehrsvereine Rücksicht zu nehmen. Um bei der Verweigerung oder Erteilung der Bewilligung ein weniger willkürliches Vorgehen zu erreichen, wurde im Rahmen des Verbandes eine Beratungsstelle geschaffen. Dr. Hans Dassen, Thun, hat diese Beratungsstelle übernommen.

Im Namen des Vorstandes dankte Dr. Dassen dem Verbandspräsidenten E. Baumgartner für seinen unermühtlichen Einsatz bei den Verbandsgeschäften.

Als Vertreter der bernischen Regierung überbrachte Regierungsrat Dr. H. Tschumi die Grüsse der kantonalen Exekutive, die für die Arbeit des Verbandes und in den verschiedenen Verkehrsvereine im Kanton und in den übrigen Teilen des Landes grosses Interesse bekundet. Er wies auf die Bedeutung des kürzlich in Kraft getretenen Bernischen Fremdenverkehrsgesetzes hin und bekundete die Bereitschaft des Kantons, jederzeit den Problemen des Fremdenverkehrs volle Aufmerksamkeit zu schenken.

Dr. Paul Risch über Probleme der Kurortspolitik

Im Anschluss an den geschäftlichen Teil der Versammlung referierte Dr. Paul Risch über die Probleme der Kurortspolitik. In seinen, einen trefflichen Überblick über den ganzen Fragenkomplex vermittelnden Ausführungen, die unsern Lesern grossenteils bekannt sind, legte der Referent besonderes Gewicht auf die Planung. Wenn gewisse Kurorte die frequenzmässige Entwicklung durch einen gleichzeitigen Ausbau der örtlichen touristischen Anlagen aufhalten konnten, andere auf bestimmten Teilgebieten einen Nachholbedarf feststellte und wieder andere trotz gestiegener Gästezahl in den letzten 25 Jahren kaum wesentliche Veränderungen an ihren touristischen Einrichtungen vorgenommen haben, so hat doch die grosse Mehrheit unserer Ferienorte auf bestimmten Gebieten noch einiges nachzuholen, um den Gästen einen angenehmen Aufenthalt bieten zu können und vor allem, um gegenüber den zahlreichen neu entstandenen Ferienorten im benachbarten Ausland konkurrenzfähig zu bleiben. Da sich aller Voraussicht nach der Fremdenverkehr weiter entwickeln wird, muss, namentlich beim Ausbau der Infrastruktur, jeder Kurort eine Standortbestimmung vornehmen, um festzustellen, ob die Anlagen und Einrichtungen den gegenwärtigen Anforderungen der Gäste genügen. Gleichzeitig sollte aber auch die künftige Entwicklung abgeschätzt werden: Abwägen, Vorausschauen, Planen!

Die Planung des weiteren Ausbaues eines Ferien-

Une sage décision du peuple vaudois

On sait que le peuple vaudois devait se prononcer samedi et dimanche dernier sur une initiative démagogique du parti du travail qui proposait de porter les allocations familiales:

- à frs. 35.— pour chaque enfant jusqu'à 12 ans,
- à frs. 50.— pour chaque enfant de plus de 12 ans.

Cette initiative aurait entraîné des charges supplémentaires assez lourdes pour le patronat et aurait rompu la proportion que les contrats collectifs de travail entendent laisser au salaire — facteur prédominant de la rémunération — et la sécurité sociale qui ne doit, selon la conception helvétique, n'être que le complément.

Tout faisait penser que cette initiative serait acceptée en votation populaire, car il est rare que l'on refuse un cadeau payé par autrui. En outre, l'époque de la votation ainsi que la présence de l'exposition nationale à Lausanne auraient pu provoquer un abstentionnisme favorable au parti du travail.

Pourtant, les Vaudois ont repoussé par 31 795 voix contre 27 808 l'initiative sur les allocations familiales. Dans l'ensemble, les villes et les centres industriels ont donné des majorités acceptantes, tandis que la campagne était opposée aux nouvelles allocations.

C'est une décision à la fois sage et surprenante, qui montre que le peuple sait encore choisir des solutions équitables. Les associations qui exploitent leur propre caisse d'allocations familiales feront cependant bien, de ne pas pratiquer un immobilisme qui justifierait de nouvelles initiatives de ce genre. Dans ce domaine, l'hôtellerie a toujours su être à l'avant-garde de l'évolution.

orts erfordert heute vor allem die Mitwirkung der öffentlichen Hand, insbesondere aber die volle Unterstützung durch die lokalen Behörden. Dr. Risch zeigte sodann, dass die bauliche Entwicklung eines Kurortes durch eine moderne Bauplanung — diese sollte folgende Punkte enthalten: Zoneneinteilung, Sicherstellung von Grünflächen, Uferpartien und Skifahrten, Ausnützungsziffer, Verhältnis der Geschossfläche zu Anzahl Parkplätze, Vorschriften über die Schneeräumung, über den Unterhalt der Gebäude und die Bauweise — in vernünftige Bahnen gelenkt und Fehler vermieden werden können. An einem Beispiel zeigte er, wie eine Gemeinde, durch eine grosse Finanzgruppe aufgefordert, ein von dieser erworbenes Terrain durch Wasser, Kanalisation und Elektrizität zu erschliessen, in finanzielle Schwierigkeiten geriet, weil anstelle der vorgesehenen mehreren Dutzend Häuser nur ein paar wenige Chalets entstanden. Eine andere Gemeinde konnte sich vor solch unangenehmen Überraschungen auf gesetzlichem Wege, durch den der Liegenschaftsbesitzer verpflichtet wurde, die Gesamterschliessung eines Baugrundes vorzufinanzieren, schützen. An-

Verband schweizerischer Verkehrsvereine in Gstaad

In Gstaad fand am 20. Juni unter dem Vorsitz von Verbandspräsident Nationalrat Emil Baumgartner, Stadtpräsident von Thun, die 63. ordentliche Generalversammlung des Verbandes schweizerischer Verkehrsvereine statt. Der VSV ist bekanntlich die älteste touristische Organisation unseres Landes. Sie befasste sich vor der Gründung der Verkehrszentrale mit den Problemen der Verkehrswerbung. Heute ist ihre Tätigkeit vorwiegend auf die Problematik der örtlichen Kurorte und vor allem der Verkehrsvereine in Orten ohne eigentlichen Kurortcharakter beschränkt, zählt aber auch grössere Verkehrsvereine zu ihren Mitgliedern. Gerade die vielen kleineren Verkehrsvereine aus nicht ausgesprochenen Fremdenverkehrsbereichen hätten ohne den VSV keine Dachorganisation, die ihre Interessen vertreten und sich einer Reihe von Problemen annehmen würden, die unter gesamtschweizerischem Gesichtswinkel von Bedeutung sind.

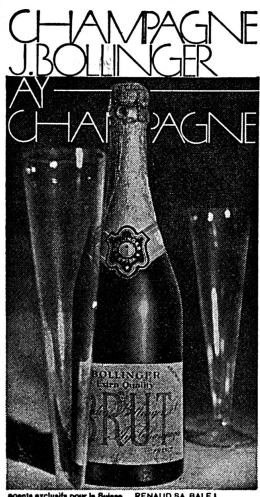
Verbandspräsident Baumgartner konnte im gastlichen Gstaad-Palace neben den zahlreich vertretenen Verkehrsvereinen aus allen Teilen des Landes unter den Gästen eine Reihe prominenter Persönlichkeiten begrüssen, so den Vertreter der Berner Regierung, Dr. Hans Tschumi, unser Zentralvorstandsmitglied Marcel Burri, Gemeindepräsident von Saanen, den Präsidenten des Hotelier-Verein Gstaad, F. Greub, Hotelier Ernst Scherz, der sein luxuriöses Haus für die Tagung in entgegenkommender Weise zur Verfügung gestellt hatte, sowie Kurdirektor Paul Valentin, der die Tagung in trefflicher Weise organisiert hatte.

In seinem kurzen Eröffnungswort bezeichnete Nationalrat Baumgartner das Jahr im Hinblick auf die guten Ergebnisse von SBB und Swissair als ein glänzendes Verkehrsjahr. Wenn andererseits die Übernachtungszahlen in Hotels und Pensionen etwas zurück-

gefallen sind, wenn auch nicht in alarmierendem Ausmass, so mahnt doch dieser Mengenverlust zum Aufsehen, zumal ihm eine Zunahme der Chalet- und Campinggäste gegenübersteht.

Unter der straffen Versammlungsleitung wurden die ordentlichen Traktanden rasch erledigt. Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget wurden einstimmig genehmigt und die Mitgliederbeiträge auf der Basis des Vorjahres gutgeheissen. Auch das Wahlgeschäft verlief reibungslos. Es wurden in ihrem Amt bestätigt: Kassier Lütthy (Langnau i.E.) und Sekretär Dr. O. Fries (Luzern), während die Vorstandsmitglieder Harburger, Wildhaus; Repond, Fribourg, und Kissling auf eine Wiederwahl verzichteten. Die scheidenden Mitglieder Repond und Kissling gehörten dem Vorstand seit 1945 an, während Harburger aus Gesundheitsrücksichten ausscheiden wünschte. Der Vorsitzende stattete den scheidenden Vorstandsmitgliedern Dank und Anerkennung ab für ihre Einsatzfreudigkeit und ihr Interesse, das sie den Verbandsgeschäften entgegenbrachten. Für Herrn Harburger wurde neu Karl Dangel, Gemeindeamann von Ebnat, in den Vorstand gewählt, während dem Vorstand von der Versammlung die Kompetenz erteilt wurde, die Ersatzwahl für die Herren Repond und Kissling zu treffen. Dr. Campelli, Pontresina, gab dem Wunsch auf eine Berücksichtigung des Engadins Ausdruck. Als Tagungsort für 1965 wurde Brunnen bestimmt.

Unter "Verschiedenes" orientierte Dr. O. Fries über die Gebührenansätze der Eidgenössischen Landestopographie beim Verkauf von Karten. Diese Ansätze wurden in den Kreisen der Verkehrsvereine sowie vom privaten Kartographiegewerbe allgemein als zu hoch betrachtet. Nach einer Eingabe an den Bundesrat und einem Vorstoss im Parlament, die



Zu verkaufen

modernes Ski- und Berghotel

50 Betten, alle Zimmer mit fliessend Warm- und Kaltwasser, Zentralheizung. Offerten unter Chiffre OFA 1521 D an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

Pour raboter

et remettre en état vos

plots de boucherie

adressez-vous par carte postale ou par téléphone à Antoine Merciani, Bretigny/Morrens (Vaud). Téléphone (021) 91 13 73.

B MIX ar KURS

der Internationalen Barfachscheule

KALTENBACH für Damen und Herren

Kursbeginn 3. August

(Kurs 6. Juli vollbesetzt)

Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer, Neuzeitliche fachmännische Ausbildung Auskunfts- und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91. Älteste Fachschule der Schweiz.

Lavabo und Schüttstein



blank und rein mit dem entfettenden Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt, von Kennern begehrt

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Unsere Erfahrungen - Ihr Nutzen!

Praktische Welschblech-Strudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Kaffee

der wie

Kaffee

riecht



Blaser packt den Kaffee unter Vakuum - das heisst unter vollständigem Luftentzug. Selbst nach monatelanger Lagerung durch den Kunden riecht der Blaser Kaffee als hätte er eine Stunde zuvor die Rösterei verlassen.

blaser kaffee

Walter Blasers Erben, Bern, Effingerstrasse 25

Telefon 031 2 24 04

Import und Grossrösterei

Spezialhaus für Kaffee, Tee und Gewürze

Zu verkaufen in Büren a.A.

Tea-Room Restaurant

Nötiges Kapital 80000 Fr. Auskunfts unter Chiffre A 1297 an Publicitas Bern.

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossene, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an: Drogerie Schaerer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.

Adr.

Ort

Cercasi socio o si cede, terreno

permessi ed uso grande spiaggia e pineta, per costruzione Hotel 200 posti letto e stabilimento balneare già finanziati, in zona Riviera Adriatica di Pescara, posto a forte sviluppo turistico e molto silenzioso. Scrivere a Antonio Ricci, Via G. Marconi, 224, Pescara. Tel. 2 65 16.

Hotel im schönsten Ausflugsgebiet des Neuenburger Juras

für Initiativen, finanzkräftigen Fachmann einmalige Kaufgelegenheit. Renovationsbeitrag der Kantonalen Brandversicherung zugesichert. Zusammenhängende Bodenflächen:

Hotelterrain	1 736 m²
Bauland	36 075 m²
Ackerland	61 875 m²
Wald	21 430 m²

a) nur Hotel mit Umschwung, b) Hotel mit Umschwung und zusätzlich Land nach Belieben, c) en bloc. Auch für Ferien- oder Instruktionszentrum geeignet.

Wird vom Besitzer krankheits- und altershalber nur an Direktkäufer veräußert. Ernsthafte Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre HH 1841 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Suche

Wintersport-Hotel

bis 100 Betten auf Rentenbasis zu kaufen. Bin Eigentümer eines Sommersaisonhotels mit 120 Betten.

evtl. Direktion

Offerten unter Chiffre WS 1862 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel-Restaurant

d'ancienne et excellente renommée, centre Lugano, chiffres d'affaires important, long bail, 50 lits, à remettre pour cause de santé. Affaire de 1er ordre pour cuisinier ou couple ayant du métier. Propriétaire reste créancier pour une forte somme. Curieux intermédiaire s'abstenir.

Offres sous chiffres P 30386 F à Publicitas, Fribourg.

Revue - Inserate haben Erfolg!

hand eines andern Beispiels wies er nach, dass oft auch die Gefahr besteht, überdimensionierte Anlagen (Kehrichtverbrennung) zu errichten, die mit den zukünftigen Bedürfnissen der Gemeinde in keinem Verhältnis stehen und den Gemeinden fast untragbare Lasten aufbürden. Also stets genau abwägen und prüfen und sich notfalls von einer zuständigen Instanz — sagen wir dem Fremdenverkehrsverband — beraten lassen. Andererseits empfiehlt Dr. Risch, wenn auf Grund eines Dringlichkeitsplanes grössere Bauvorhaben unumgänglich werden, die Kurortgemeinden auch vor dem Verschuldungswege nicht zu rückschrecken sollten, besonders dann nicht, wenn der Bau der Anlagen die Weiterentwicklung des Kurortes gewährleistet.

Der Vortrag von Dr. Risch fand grosse, mit starkem Beifall quittierte Beachtung. Beim anschliessenden Mittagessen im Palace-Hotel hiess unser Zentralvorstandsmitglied, Hoteller M. Burri, in seiner Eigenschaft als Gemeindepräsident von Saanen, die Ge-

neralversammlungsteilnehmer herzlich willkommen. Nach einer humorvollen Würdigung des guten Essens im Hause seines Kollegen Grossrat E. Scherz stellte er fest, dass der Verband eine Arbeit leistet, die verdient, unterstützt zu werden, und ersuchte jeden einzelnen, zur Stärkeren Verwurzelung des Gedankens des Fremdenverkehrs beizutragen. Er schloss mit dem Wunsch, der VSV möchte einmal die Frage auf die Traktandenliste setzen, wie unsere Geschäftsleute besser erfasst werden können, damit auch sie ihren gerechten Obulus an die Verkehrsvereine entrichten.

Schaffhauser Rheinfall-Beleuchtung

Der Verkehrsverein Neuhausen verleiht «seinem» Rheinfall alljährlich ein besonders illuminiertes Kleid und lässt dazu ein buntes Feuerwerk erstrahlen, dieses Jahr am 11. Juli und am 1. August, Beginn jeweils um 21.30 Uhr, bei jeder Witterung.

Musikalischer St.-Galler Sommer

Das verstärkte Städtische Orchester veranstaltet vom 3. Juli bis 17. September fünf Sinfonie-Konzerte, u. a. mit Werken von Beethoven, Bach, Haydn und Mozart. Einen besonders musikalischen Genuss bieten auch die Serenaden, die während des ganzen Sommers jeden Montag im Kreuzgang der St. Katharinenkirche stattfinden.

Schlafstellen im Kirchturn

Der Glarner Höhenkurort Braunwald hat sein Unterkunftproblem für Jugendliche auf originelle Art gelöst, stehen doch im Kirchturn der neuen protestantischen Kirche 40 bequeme Schlafstellen zur Verfügung. Überdies wird am 4. Juli in Braunwald eine neue Jugendherberge eröffnet mit weiteren 60 Plätzen und angenehmen Aufenthaltsräumen.

Die Seenachtfeste in der Nordostschweiz

Kreuzlingen am Bodensee 8. August.

Gratulationen

Herr und Frau Direktor Cuoni Meier-Aerne, Hotel Central in Zürich, konnten die Geburt eines gesunden Töchterchens Lilly Claudia anzeigen. Wir entbieten den jungen und liebenswürdigen Eltern herzliche Gratulation und ihrem Töchterchen die besten Wünsche für gutes Gedeihen.

Bei dieser Gelegenheit sei vermerkt, dass Herr Franz Dietrich von unserer Geschäftsstelle Bern vor kurzem Vater eines dritten Knaben geworden ist. Wir beglückwünschen die Eltern zum frohen Ereignis.

Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt der Wolldecken Vetsch AG, 8706 Meilen, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.



Internationale Bar-Schule

Einzeltägige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.

L. Spinelli, Zürich 6
Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 28 87 68.

Teller

Dunkel-wolkige Teller (Tassen, Badewannen) werden mit «Renovin» wieder wie **NEU**. Sie ersparen Neuananschaffungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Stationsstrasse 51, Zürich 23. Fach 3253.

21jährige Schweizerin sucht Stelle auf Anfang Oktober als

Empfangssekretärin oder für **Réception**

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienischkenntnisse. Offerten sind zu richten an Adelheid Engeli, Pestalozzistrasse 30, Zürich 73/32, Telefon (051) 32 07 26.

Fräulein sucht Stelle auf Herbst in gutes Hotel für

Réception

und **Hilfe des Patrons**. Offerten unter Chiffre **Q 9167** Sn an die Publicitas AG, Solothurn.

24jährige

Serviertochter

selbständig arbeitend, sucht Stelle in mittlerem Hotelbetrieb. Winter- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **VS 1820** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zum Hobeln und zur Wiederherstellung Ihrer Metzgerei-Bänke

wenden Sie sich mit einer Postkarte oder telefonisch an:

Antoine Merciani
Bretigny / Morrens VD
Telefon (021) 91 13 73

Frühling 1965 Ascona

sehr schönes und gutgehendes

Hotel

zu vermieten. Langjähriger Vertrag möglich. Nötiges Kapital zur Inventarübernahme 150000 Fr. Für initiative Fachleute (Mann möglichst Koch) ausgezeichnete Existenz. Anfragen unter Chiffre **AH 1859** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

SCOTCH WHISKY J&B rare



Agence générale:
Schmid & Gassler
Genève

Suche Stelle als

Aide du patron

Bin versierter Kellner mit abgeschlossener Wirtschaftsprüfung. Offerten unter Chiffre **SA 1830** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ich suche Engagement als

Portier

in grossem oder mittel-grossem Hause. Saison- oder Jahresstelle. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Verdienstabgabe unter Chiffre **EP 1825** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Je cherche pour mon fils (18 ans), avec formation scolaire secondaire complète, une place de

stagiaire

comme

cuisinier ou garçon

pour une année, à partir de février 1965. Si possible en Suisse française. Parle parfaitement l'espagnol et l'allemand. Adresser offres à Heinz Guggenheim, Avenida 42, 19-35, Bogota D. E. (Colombia, Südamerika).

29jähriger Schweizer Hotelfachmann mit Auslandspraxis sucht neuen Wirkungskreis als

Sous-Directeur

oder ähnlichen Posten, in gutgeführtem Hause. Spricht 6 Sprachen und ist erfahren in Küche, Service, Büro und Réception. Der Eintritt könnte sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Offerten sind erbeten unter Chiffre **SD 1715** an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

Hotelkaufmann mit engl. und franz. Sprachkenntnissen, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, möchte ab Wintersaison in renommiertem Hause arbeiten, möglichst

Réception oder Direktion

Zuschriften erbeten an Karsten Steinbrink, c/o Park-Hotel, 28 Bremen (Deutschland).

Couple jeunes hôteliers

possédant certificat de capacité du Valais cherche en station d'hiver-été

hôtel en gérance

libre entre 60 et 80 lits. Garanties physiques et morales. Faire offres sous chiffre **CH 1765** à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Dame, secrétaire, cherche emploi comme

secrétaire d'hôtel-stagiaire

Libre tout de suite. Faire offres sous chiffre **P 6408 E** à Publicitas Yverdon.

Deutsches Paar, Sie 25

Gouvernante gute Referenzen

Er 26

Chef de rang Engl., Ital. und Franz. sprechend sucht für Wintersaison 1964/65 in gutem Hause passende Stelle. Offerten unter Chiffre **CG 1783** an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel.

Strebsamer

Chef de cuisine

36jährig, verheiratet, Deutscher. Beherrscht französische Sprache, gepflegte internationale Küche, feinste kalte Buffets, Bankette. Grossküchenerfahrung, Wiener Pâtisserie, Boucherie, Charcuterie. Kalkulation, dispositiöns-sicher. Personalführer, grosse Brigade, sucht bald seinen Fähigkeiten entsprechende Position die er sich zur Lebensstelle ausbauen kann.

Offerten unter Chiffre **SC 1866** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kochlehrling

der im Herbst seine Lehre beendet, sucht Stelle auf den 1. November 1964. Genf oder Umgebung wird bevorzugt. Offerten sind zu richten an T. Joachim Stockerstrasse 12, 8802 Kilchberg ZH.

Junge

Kinder-pflegerin

selbständig arbeitend, sucht Stelle in Kinderheim. St. Moritz oder Umgebung. Offerten unter Chiffre **JK 1819** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Küchenchef gesetzten Alters sucht Posten als **Alleinkoch** auch Aushilfe. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre **AA 1786** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune homme, âgé de 25 ans, parlant parfaitement le français, l'allemand, l'anglais, le suédois, le danois, le norvégien et l'arabe, désire place de jour ou de nuit dans

réception d'hôtel

Ayant une année de pratique hôtelière en Suède dans hôtel de tre classe. Faire offres sous chiffre **PR 1815** à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotel Halbinsel Au, Au am Zürichsee

(20 min. von Zürich)

sucht per sofort:

Restaurationskellner oder -tochter

(in gepflegten Speiseservice)

Buffetbursche oder -tochter

(evtl. Anfänger) (Deutschkenntnisse erforderlich)

Wir bieten: guten Verdienst, Sozialleistungen, moderne Zimmer im Hause. Offerten an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, Au ZH. Telefon (051) 95 60 08.

Wir suchen in Jahresstellen:

tüchtige, selbständige

Buffetdame

sowie gewandte, ehrliche

Restaurationstochter

Überdurchschnittlicher Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten sind zu richten an L. Gétaz, Hotel Ekkehard, St. Gallen.

Stadthotel sucht

Chef Patissier

in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **CP 1864** an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bekannter, lebhafter Stadtbetrieb mit gepflegter **Küche** sucht per sofort einen tüchtigen, aufgeweckten

Commis de cuisine

Sehr gute Anstellungsbedingungen. Bitte vereinbaren Sie eine unverbindliche Besprechung durch Telefon (051) 47 16 04.

Gesucht für sofort:

tüchtiger, seriöser

Kellner

sowie

Serviertochter

in Jahresstellen. Hotel Ochsen, Villmergen AG. G. Hofmann-Huber. Telefon (057) 6 17 38

Gesucht per 15. August oder nach Übereinkunft tüchtiger

Commis de cuisine

Offerten bitte an Hotel-Restaurant Ochsen, J. L. Civielli, Davos-Platz.

Gesucht flotte, flinke

Tochter

für Service, evtl. Anfängerin. Abends frei. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst. Offerten mit Bild an Café Konditorei Merz Bahnhofstrasse 20, Chur. Telefon (081) 234 26

Gutgehendes Stadthotel sucht per 20. Juli 1964 oder nach Vereinbarung

Hausbursche

in Dauerstellung. Guter Fixlohn, gute Verpflegung, freundliches Zimmer.

Ferner

Zimmermädchen / Lingère als Aushilfe vom 25. Juli, für 4 Wochen.

Sich melden bei Hotel Z. Joh. Kessler, Teutenerstrasse 4, St. Gallen. Telefon (071) 22 62 56.

Gesucht für sofort:

Commis de cuisine Hilfskoch

Savoy Hotel, Bern.

Berghotel sucht zu sofortigem Eintritt

gute Köchin

oder Koch. Sehr schöner Lohn. Telefon (027) 551 36

Gesucht tüchtige

Saaltochter

Hoher Verdienst. Telefon (051) 32 37 29.

Kaufmännische Angestellte mit Französischkenntnissen, perfekt Deutsch und Englisch, sucht Stelle als

Sekretärin-Praktikantin

ab 27. Juli 1964. Westschweiz bevorzugt. Offerten an Lotti Haag, Käserstr. 1, Schwarzenbach SG. Telefon (073) 6 00 26.

Hotel La Torre, Lugano

Gesucht mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef/Alleinkoch Köchin oder Koch

(neben Chef)

Zimmermädchen

Restaurations-/Saaltochter

Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Max Schräml, Hotel «La Torre», Cassarate TI.

Hôtel Victoria, Villars-sur-Ollon

(saison d'été et d'hiver)

cherche pour entrée de suite ou à convenir:

commis de cuisine

Bon salaire. Faire offres avec copies de certificats. Téléphone (025) 3 23 32.

Tessin

Gesucht

Restaurationskellner

Juli bis Oktober. Guter Verdienst. Alberger-Ristorante della Campagna, Locarno-Minusio. Tel. (083) 7 20 54.

Turmhotel Zurzach, Thermalbad Neueröffnung

sucht per 2. November 1964 in Jahresstellen:

Buffettöchter
Serviertöchter (für Passantenrestaurant)
Patissier
Chef de garde
Entremetier
Commis de cuisine
Küchenmädchen und -bursche
Portier
Zimmermädchen
Hausbursche

Offerten mit Lohnanspruch sind zu richten an die Direktion M. Jordan-Kunz, z.Z. Strandhotel Lützelau, Weggis LU. Telefon (041) 82 13 48.

Gesucht tüchtigen

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft

Hotel und Restaurant Stadthof-Post, Zürich 1.

Restaurant Le Globe

Place du Lac 1, Genève
cherche

2 commis cuisinier

Places à l'année, non logé. Entrée tout de suite.

Gesucht für sofort

Hotelsekretärin

Offerten sind erbeten an Hotel Bergheimat, Saas-Fee Wallis, Telefon (028) 783 32.

Bar-Dancing

cherche jeune

sommelier

présentant bien. Entrée de suite. Adresser offres à Case postale 797, Neuchâtel.

Hotel Schweizerhof, Bern

sucht:

**Kaffeeköchin
Commis de rang**

Bewerbungen erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort oder 15. Juli

Zimmermädchen

in Jahresstelle, Hotel Jura, Basel. Tel. (061) 231800.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Barmaid

für Hotelbar

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

**Bestbekanntes Speiserestaurant
Nähe Luzern**

sucht in Saisonstellen:

fachtichtige

**Restaurationstochter
Saaltochter
Buffettochter
Koch-Tournant**

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Offerten sind zu richten an Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw LU. Telefon (041) 73 11 85 oder 73 12 17.

Gesucht

Bartochter

in neues Bar-Restaurant (in Frage käme auch Restaurationstochter mit Barkenntnissen). Sehr guter Verdienst. Saison- oder Jahresstelle. Offerten an

Hotel Speer, Rapperswil
am Zürichsee
Telefon (055) 2 17 20.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine
Serviertochter
Argentier
Hausmädchen**

Gutbezahlte Stellen bei geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Familie Otto Rogger-Baumberger, Kunsthaus-Restaurant, Luzern. Telefon (041) 2 40 23.

Gesucht

Küchenchef

in kleine Brigade. Jahresstelle. Sehr guter Lohn. Offerten unter Chiffre GK 1838 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz sucht per sofort oder 15. Juli tüchtige

Allgemeingouvernante

in rechtbezahlte Dauerstelle. Vertrauensposten. Geringe Arbeits- und Freizeit. Etwas Italienisch erwünscht. Referenzen und Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre AG 1812 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen flinke, freundliche und ehrliche

Serviertochter

die sich im Speisesevice auskennt. Hoher Verdienst und gute Behandlung. Offerten an Hotel Löwen, Langenthal BE. Telefon (063) 2 18 61.

Hotel Krone, Spiez

sucht mit sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

**Alleinportier
Küchenbursche**

Offerten an Hotel Krone, Spiez.

Rheinfelden bei Basel

Gesucht

Sekretärin

für offizielles Verkehrsbureau

Stellenantritt 1. August oder nach Vereinbarung. Jahresstelle oder Aushilfe für 2-3 Monate. Selbständiger Posten.

Offerten erbeten an Kur- und Verkehrsverein.

Hôtel des Trois Rois, Le Locle

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

secrétaire débutante

Langues: française, allemande et un peu d'anglais. Adresser offres à la Direction. Téléphone (039) 5 14 81.

Kleines Hotel im Engadin

sucht per sofort freundliche und willige

Saaltochter

Kann auch angelernt werden. Lohn nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Fam. Giovanoli, Hotel Seraina, Sils-Maria, Engadin, Telefon (082) 632 92.

Hôtel moyen à Genève

cherche à partir du 1er août une

**secrétaire-
maincourantière**

Place à l'année. Offres sous chiffre NM 1816 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft junge, gutpräsentierende

Barmaid

in bekannte, originell gestaltete Bar nach St. Gallen. Anfragen durch Telefon (071) 22 53 46.

Wir suchen zu baldigem Eintritt in unseren vielseitigen, modern geführten Betrieb einen tüchtigen

Commis de cuisine

Wir bieten guten Lohn, angenehmes Arbeitsklima in kleiner Brigade. Zimmer im Hause. Konzert-Café-Restaurant Wartmann, Winterthur. Tel. (052) 2 60 25.

On demande de suite ou à convenir:

**une barmaid et
une sommelière**

Si possible les 2 services. Bons gains. Offres avec photo et certificats ou se présenter à l'Hôtel des Deux-Colombes, Colombier NE. Téléphone (038) 6 36 10.

Gesucht in Spezialitätenrestaurant

Küchenchef

Junger, seriöser Chef mit Organisationstalent, kundig im à-la-carte u. Bankettwesen. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre ZH 7224 an Mosse-Annoncen, 8023 Zürich.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft gausgewiesener

Kellner

Offerten erbeten an Restaurant Räblus/Pery Bar, Zeughausgasse 3, Bern. Telefon (031) 22 59 08.

Hotel Seehof, Arosa

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Saaltöchter
Saalkellner**

Offerten erbeten an A. Caduff-Birkmaier.

Hotel Volkshaus, Luzern

Wir suchen in Jahresstelle sofort oder baldmöglichst selbständigen

Küchenchef

bei guter Entlohnung und Personalfürsorge.

Hotel Kreuz, Balsthal

sucht in gutbezahlte Jahresstelle

Alleinsekretärin

für sämtliche vorkommenden Büroarbeiten, wenn möglich mit Sprachkenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Angenehmes Arbeitsklima mit geregelter Freizeit.

Offerten an E. Bader-Grieder. Telefon (062) 2 74 12.

Gesucht per sofort tüchtige

Serviertochter

Café Bambi, Bad Ragaz, Telefon (085) 9 23 33.

Gesucht per sofort für Sommersaison in neues mittelgrosses Haus: jungen, speditiven

Koch

(neben spezialitätenkundigen Chef)

1-2 Saaltöchter

Hoher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima. Wenden Sie sich an Hotel Vorab, Familie Meiler, Flims-Dorf GR.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in grösseres Passantenhotel in Zürich, selbständige, flinke

Hotelsekretärin

Arbeitsbereich und Anforderungen: Allgemeine Büroarbeiten inkl. kleinere Korrespondenz. Bedienung der Reception. Bedienung des Telefons. Kassa (mit National-Buchungsmaschine, Anfängerinnen werden eingearbeitet). Fremdsprachenkenntnisse: Englisch und Französisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse. (Nur Schweizerin).

Geboten wird: Abwechslungsreiche, interessante Arbeit, geregelte Arbeitszeit, Lohn nach Vereinbarung, auf Wunsch kann das Zimmer zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Angaben der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre HO 1759 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Nous cherchons pour petit restaurant au bord du lac un jeune

cuisinier seul

Prière de faire offres avec certificats et prétentions de salaire à M. A. Montandon, Restaurant des Halles, Neuchâtel. Téléphone (038) 5 20 13.

Haben Sie Freude an einem gepflegten Service, umgören Sie gute Gäste gerne? Dann wären Sie das gewünschte

**Kellner-Serviertochter-
Ehepaar**

für schönes, neuerstelltes Speiserestaurant mit vielen am Tisch zubereiteten Spezialitäten, in kurzer Zeit zur Stadt werdender Vorortsgemeinde von Zürich. Gewisse Fremdsprachenkenntnisse erwünscht. Sehr hoher Verdienst. Sehr schöne, moderne Wohnung im Hause. Eintritt 1. Oktober 1964. - Für nette

**Buffettochter
und Serviceanfängerin**

wäre auch Stelle frei.

Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an den Beauftragten: J. Frei-Meyer, Aismenattstrasse 13, Thalwil ZH.

Gesucht in Jahresstelle

Buchhalter/Sekretär

in mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz. Bilanzsicher. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre BS 1813 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Wir suchen in Jahresstelle tüchtige, freundliche

Empfangssekretärin

Eintritt 1., evtl. 15. August 1964. Guter Verdienst, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an

Derby Hotel Wil SG**Posthotel Rössli, Gstaad**

sucht:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Saison- oder Jahresstellen. Offerten an Familie M. Widmer-Ammon.



sucht in modernstes Personalrestaurant auf dem Flugplatz Kloten (Zürich) einen

Alleinkellner

für die Speisebar. Schweizer Interessenten verlangen bitte Anmeldeunterlagen beim Personaldienst, Postfach 929, 8021 Zürich Telefon (051) 84 21 21, intern 3133

Gesucht in Passantenhotel der Stadt Bern fachkundige, initiative

**Gouvernante-
Stütze der Directrice**

Wir bieten gute Zusammenarbeit und Unterstützung und erwarten positive Mitarbeit und sichere Führung des Personals. Für tüchtige Kraft gutbezahlte Dauerstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre GD 1833 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

On cherche pour début 1965

**économe-
gouvernante**

couple capable

pour seconder direction d'un établissement moyen bord du Léman, près Lausanne. Offres sous chiffre EG 1771 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gesucht in neuzeitlichen Jahresbetrieb in Höhenkurort Graubündens selbständige, verantwortungsbewusste

Gouvernante

(Aide du patron)

Guter Verdienst. Offerten mit Gehaltsanspruch, Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre GO 1866 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

Etablissement in Zürich sucht zum Eintritt nach Übereinkunft eine

**Kassierin/
Buchhalterin**

zur Führung der Hauptkasse und Patientenbuchhaltung (System RUF-Intromat). Es handelt sich um eine interessante, rege und selbständige Tätigkeit. Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit, Pensionskasse, Externat. Gut beleumdet, sprachenkundige (Französisch und Englisch) und im Umgang angenehme Interessentinnen richten ihre Bewerbungen mit handgeschriebenen Lebenslauf, Foto, Zeugnisabschriften und Angabe von Referenzen unter Chiffre 44590-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

Stellen-Anzeiger Nr. 27

Moniteur du personnel

Offene Stellen

Emplois vacants

Demandée pour saison d'été secrétaire-aide du patron. Entrée immédiate ou date à convenir. Langues nécessaires: allemand et français (parlé et écrit). Faire offres avec photo, copies de certificats et ordonnances de salaire à: Hôtel Mont-Rain, Lesyln (Alpes vaudoises). (520)

Gesucht Restaurationskellner in Jahrestelle, ab sofort, in Erstklassbetrieb. Offerten an Restaurant Schloss, Binningen. (522)

Gesucht für Passantenhotel in Basel, ab sofort: Kaffeeköchin-Personalköchin. Offerten unter Chiffre 825

Stellengesuche

Demandes de places

Bureau und Reception

Gerant in sucht Stelle als Stütze des Patrons, für die Wintersaison. Offerten mit Salärangaben unter Chiffre ZP 1199 an Mosse-Annoncen, 8023 Zürich. (726)

Gerant, welche selbständig einen Betrieb führt, wünscht für die Wintersaison als Hotelsekretärin. Offerten mit Salärangaben unter Chiffre ZR 1199 an Mosse-Annoncen, 8023 Zürich. (725)

Schweizerin, 23jährig, Büropraxis, Auslandsaufenthalte, sucht Stelle für die Wintersaison als Hotelsekretärin. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre 306

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken losse beigelegt (Ausland: ein Internationaler Postantwortcoupon) an: Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres poste non collés (étranger: 1 coupon réponse international) à: Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle. (061) 34 86 97

La offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non incollati (per l'estero: uno coupon-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al: Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

Jahresstellen

Places à l'année - Posti annuali

- 6298 **Serviertochter**, sof., kleines Hotel, Nähe Basel
- 6299 **Kaffeeköchin-Personalköchin**, sof., Passantenhotel, Basel
- 6300 **Küchenbursche** oder -mädchen, sof., Passantenhotel, Basel
- 6301 **Portier, Buffetbursche**, beide Deutsch sprechend, sof., Passantenhotel, Basel
- 6302 **Buffetbursche**, Deutsch sprechend, **Etagenportier**, sof., Passantenhotel, Basel
- 6303 **Küchenbursche** oder **Küchen-Officeburschen**, sof., kleines Hotel, Nähe Basel
- 6304 **Zimmermädchen**, sof., Erstklasshotel, Basel
- 6305 **Commis de cuisine, Küchenbursche**, sof., Passantenhotel, Basel
- 6306 **Casseroier**, 1. Juli, **Haus-Officebursche**, 10. Juli, Restaurant, Basel
- 6307 **Sekretär**, sof., grosses Passantenhotel, Basel
- 6308 **Etagenportier, Hausbursche-Portier**, sof., Passantenhotel, Basel
- 6309 **Officebursche** oder -mädchen, sof., Passantenhotel, Basel
- 6310 **Serviertochter, Casseroier**, sof., Restaurant, Nähe Basel
- 6311 **Küchen-Hilfsgouvernante**, sof., Passantenhotel, Basel
- 6312 **Argentinier, Küchenbursche**, sof., Erstklasshotel, Basel
- 6313 **Buffetkocher**, sof., Passantenhotel, Basel
- 6314 **Restaurantkellner, Serviertochter, Gouvernante**, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6315 **Commis de cuisine, Commis Patissier**, sof. oder n.U., Bahnhofbuffet Aargau
- 6316 **Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Hausmädchen, Zimmermädchen, Buffetbursche**, sof., Erstklasshotel, Bern
- 6317 **Nachtportier**, sof., Passantenhotel, Bern
- 6318 **Buffetdamen, Serviertochter, Kellner** oder -praktikanten, Commis de cuisine, Commis Patissier, sof., oder n.U., Grossrestaurant, Bern
- 6319 **Chef de partie** oder **Commis de cuisine**, sof., kleines Hotel, St. Gallen
- 6320 **Chef de partie** oder **Commis de cuisine**, sof., 50 B., B.O.
- 6321 **Pâtissier**, sof., 80 B., Wallis
- 6322 **Commis de cuisine**, sof., 80 B., Aargau
- 6323 **Chef de service, Kellnerbursche, Buffetbursche**, oder -tochter, sof., Restaurant, St. Bern
- 6324 **Sekretärin**, evtl. **Anfängerin, Hilfskoch**, sof., 90 B., Bern
- 6325 **Etagenportier, Commis de cuisine**, sof., 90 B., Wallis
- 6326 **Saal-Restaurantkellner, sprk.**, sof., 60 B., Brienzersee
- 6327 **Commis de cuisine, Officeburschen** oder -mädchen, Küchenburschen, Küchenmädchen, sof., 40 B., Engadin
- 6328 **Serviertochter**, evtl. **Anfängerin**, sof., kleines Hotel, Aargau
- 6329 **Chef de partie, Commis de cuisine**, sof., kleines Hotel, Davos
- 6330 **Sekretärinpraktikantin/Stütze des Patrons**, sof., 30 B., Davos
- 6331 **Sekretärin**-(Praktikantin), **Saalkellner** oder -tochter, sof., 70 B., Zentralschweiz
- 6332 **Saalkellner** oder **Kellner, Küchenbursche**, sof., 60 B., Zentralschweiz
- 6333 **Saalkellner** oder -tochter (fach- und sprachkundig), sof., 60 B., Tessin
- 6334 **Commis de cuisine**, sof., 90 B., B.O.
- 6335 **Serviertochter**, evtl. **Anfängerin**, Aug., kleines Hotel, St. Solothurn
- 6336 **Chef de rang** oder **Demi-Chef, Franz./Englisch** sprechend, sof., 110 B., Genf
- 6337 **Sekretär-Receptionist** (Muttersprache Franz.), sof., Erstklasshotel, Genf
- 6338 **Kellner, Serviertochter, Buffetdame-Gouvernante**, sof., Bahnhofbuffet, Zentralschweiz
- 6339 **Sekretärin, Buffetdame** oder -tochter, **Küchenchef, Chef de partie, Commis de cuisine**, sof., kleineres Hotel, St. Bern
- 6340 **Küchen-Officeburschen**, sof., 40 B., Ostschweiz

Salle und Restaurant

Restaurationskellner oder **Obersaalkocher**, gesetzten Alters, tüchtig, sprachkundig, Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, sucht sofort Salonstelle. Offerten bitte unter Chiffre 292

Commis de cuisine sucht Stelle, von etwa 15 Juli bis 15. Oktober 1964. Nur Franz. Sprachgebiet, evtl. Ausland. Offerte unter Chiffre 307

Cuisine und Office

Älterer, noch rüstiger Mann sucht Jahrestelle als **Hausbursche** oder **Officebursche-Casseroier**. Offerten an: P. Dünner, St. Katharinen-Diessenhofen. (303)

Küchenchef-Alleinkoch, ges. Alters, fachtüchtig, sucht passende Stelle in kleinerer Brigade, Eintritt Mitte September oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 304

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, Schweizerin, sucht Stelle in gutem Hotel in Zürich. Engl. und franz. Sprachkenntnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 308

Divers

Deutsche, 22 Jahre alt, sucht Anfangsstelle in der franz. sprechenden Schweiz zur Erlernung der franz. Sprache. Spricht etwas Englisch und Französisch. Lausanne und Neuchâtel bevorzugt. Offerten an: G. Enzenberger, Bismarckstrasse 72, Düsseldorf (Deutschland). (305)

Tochter, junge, mit abgeschlossenem Lehrjahr in Kinderkrippe, betreut als Ferienabteilung vom 27. Juli bis 22. August 1964 ihre Kleinkinder. Sprache Deutsch und Französisch. Zuschriften an Ursula Büsser, Notkerstrasse 148, 9008 St. Gallen. (306)

Briefporto

(losse beigelegt) für die Weiterleitung bitte nicht vergessen.

- 6341 **Buffetbursche** oder -tochter, **Serviertochter, Saalkocher**, sof., kleines Hotel, Ostschweiz
- 6342 **Portier, Hausbursche, Zimmermädchen**, sof., 50 B., Graub.
- 6343 **Commis de cuisine**, sof., 50 B., Zürichsee
- 6344 **Serviertochter**, sof., Grossrestaurant, Nähe Zürich
- 6345 **Koch** oder **Köchin**, **Serviertochter, Kellner**, sof., Hotel-Restaurant, St. Solothurn
- 6346 **Restaurantkellner** oder **Serviertochter, Buffettochter, Pâtissier, Saucier, Officeburschen**, sof. oder n.U., 60 B., Baselland
- 6347 **Personalkoch, Commis de cuisine, Serviertochter, Kellner**, sprk., **Buffetbursche-Kaffeeköchin**, sof., Grossrestaurant, View.
- 6348 **Commis de cuisine, Alleinkoch, Serviertochter**, evtl. Ehepaar, sof., 80 B., Zentralschweiz
- 6349 **Chauffeur-Conducteur** (Führerschein A und B), sof., 190 B., View.
- 6350 **Hausburschen, Office-Küchenbursche**, sof., 50 B., Lugano
- 6351 **Servierpraktikantin, Zimmermädchen, Buffettochter**, sof., kleines Hotel, Bielefeld
- 6352 **Demi-Chef de rang**, sof., 150 B., Lago Maggiore
- 6353 **Serviertochter-Obersaalkocher**, sprk., **Kellner** oder **Serviertochter, Anfangserviertochter**, sof., 40 B., St. Solothurn
- 6354 **Serviertochter**, sof., 50 B., Zentralschweiz
- 6355 **Restaurantkellner**, evtl. **Chef de rang, Serviertochter**, sof., kleines Hotel, Nähe Bern
- 6356 **Küchenchef, Commis de cuisine, Restaurantkellner, Sekretärin-Praktikantin**, sof., 70 B., St. Gallen
- 6357 **Küchenchef, Commis de cuisine**, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6358 **Commis de cuisine, Haus-Officebursche, Haus-Officeburschen**, sof., 60 B., St. Solothurn
- 6359 **Serviertochter, I. Saalkocher, Saalkellnerpraktikantin**, sof., 40 B., Thunsee
- 6360 **Restaurantkellner, Buffetdame** oder -tochter, **Zimmermädchen**, sof., 50 B., St. Solothurn
- 6361 **Commis de cuisine, Officebursche** oder -mädchen, Juli, 70 B., Engadin
- 6362 **Kellner** oder **Serviertochter, Commis de cuisine, Buffettochter**, evtl. **Anfängerin**, sof., kleines Hotel, Aargau
- 6363 **Chef de partie, Commis de cuisine, Serviertochter, Buffetdame**, sof., Bahnhofbuffet, Ostschweiz
- 6364 **Commis de cuisine**, sof., 40 B., St. Schaffhausen
- 6365 **Küchenbursche, Küchenmädchen**, sof., 40 View.
- 6366 **Restaurantkellner, Serviertochter**, sof., 120 B., Zentralschweiz
- 6367 **Commis de cuisine, Restaurantkellner, Zimmermädchen, Buffetdame**, sof., 80 B., Thunsee
- 6368 **Commis de cuisine** oder **Alleinkoch, Buffetdame**, evtl. sprechend, sprk., 80 B., Zentralschweiz
- 6369 **Portier-Hausbursche, Saalkocher**, sof., 60 B., St. Appenzell
- 6370 **Sekretärin, Restaurantkellner**, Deutsch sprechend, **Chef de partie**, sof., 50 B., St. Zürich
- 6371 **Saalkellnerpraktikantin**, sof., 40 B., B.O.
- 6372 **Buffetbursche** oder **Küchenbursche**, St. Gallen
- 6373 **Zimmermädchen**, sof., kleines Hotel, B.O.
- 6374 **Pâtissier, Chef de partie, Commis de cuisine**, sof., 40 B., Zürich
- 6375 **Zimmermädchen, Portier, Restaurantkellner, Commis de cuisine, Entremetteur**, sof., 80 B., Zürich
- 6376 **Telefonistin, Chasseur, Commis de cuisine, Demi-Chef de rang**, sof., 100 B., Zürich
- 6377 **Hilfsgouvernante für Economat** und **Etag**, sof., 90 B., Zürich
- 6378 **Commis de rang, Commis de cuisine**, sof., 40 B., B.O.
- 6379 **Telephonistin**, sof., grosses Passantenhotel, Zürich

Sommersaison-Stellen

Places d'été - Posti estivi

- 6380 **Commis de cuisine, Demi-Chef, Sekretärin**, Commis de cuisine, **Chef de partie**, sof., 140 B., B.O.
- 6381 **Saalkellnerpraktikantin**, sof., 50 B., B.O.
- 6382 **Entremetteur, Commis de cuisine**, sof., 160 B., Graub.
- 6383 **Bartochter**, sof., 70 B., B.O.
- 6384 **Haus-Küchen-Officeburschen**, sof. oder n.U., mittel-grosses Hotel, Lago Maggiore
- 6385 **Zimmermädchen**, evtl. **Hilfsmädchen**, **Saalkellner**, evtl. **Kellner**, sof., 130 B., Tessin
- 6386 **Sekretärin-Praktikantin**, sof., 130 B., Graub.
- 6387 **Buffetbursche**, **Zimmermädchen**, sof., 50 B., Graub.
- 6388 **Serviertochter**, **Demi-Chef**, Commis de rang, sof., 70 B., Graub.
- 6389 **Chef de rang, Commis de restaurant, Küchen-Officeburschen**, sof., 40 B., Lago Maggiore
- 6390 **Nachtportier**, 15. Juli, 70 B., Lago Maggiore
- 6391 **Serviertochter, Saalkocher, Saalkellnerpraktikantin**, sof., 40 B., Graub.
- 6392 **Lingerieburschen, Hausmädchen, Saal-Serviertochter, Zimmermädchen** oder **Tournaute**, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6393 **Commis de cuisine, Officebursche, Küchenbursche**, sof., 90 B., View.
- 6394 **Zimmermädchen**, sof., 40 B., View.
- 6395 **Zimmermädchen**, sof., 100 B., St. Gallen
- 6396 **Zimmermädchen**, sof., 100 B., St. Gallen
- 6397 **Commis de cuisine**, sof., 50 B., St. Gallen
- 6398 **Angstre**, sof., Erstklasshotel
- 6399 **Hilfskoch** oder **Köchin**, sof., 70 B., View.
- 6400 **Saalkocher, Zimmermädchen**, sof., 30 B., B.O.
- 6401 **Saalkocher**, sof., 100 B., View.
- 6402 **Serviertochter**, evtl. **Kellner**, sof., 50 B., Graub.
- 6403 **Alleinkoch** oder **Köchin, Saalkocher**, evtl. **Praktikantin, Zimmermädchen, Hausbursche**, sof., kleineres Hotel, Engadin
- 6405 **Commis de cuisine**, sof., 70 B., Engadin
- 6406 **Elefantbursche, Dessert, Commis de cuisine**, 70 B., Wallis
- 6407 **Commis de rang, Demi-Chef, Chef de rang, Officebursche, Küchenbursche, Lingerieburschen**, sof., Erstklasshotel, Davos

- 6408 **Serviertochter** oder **Kellner**, Deutsch sprechend, sof., 50 B., Davos
- 6410 **Kellner, Serviertochter**, sof., 70 B., Davos
- 6411 **Hilfskoch** oder **Köchin**, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6412 **Saalkellner, Officeburschen**, sof., 80 B., Zentralschweiz
- 6413 **Küchenbursche**, sof., 60 B., Graub.
- 6414 **Saalkocher, Saalkocher**, evtl. **Praktikantinnen**, sof., 70 B., Graub.
- 6415 **Kaffeeköchin, Hilfs-Officegouvernante**, sof., Erstklasshotel, Graub.
- 6416 **Allgemeingouvernante**, sof., 90 B., B.O.
- 6417 **Kioskverwalter, Demi-Chef de rang, Serviertochter, Chef Saucier, Lingerieburschen, Hausbursche, Officebursche** und -mädchen, sof., 120 B., B.O.
- 6418 **Etagenportier, Zimmermädchen, Lingeriebursche, Portier-Conducteur**, sof., 50 B., B.O.
- 6419 **Commis de rang**, sof., 50 B., B.O.
- 6420 **Commis de rang**, sof., 50 B., B.O.
- 6421 **Küchenbursche**, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6422 **Koch** oder **Köchin**, sof., 60 B., B.O.
- 6423 **Serviertochter, Servicepraktikantin**, sof., 30 B., Thunsee
- 6424 **Restaurantkellner, Serviertochter, Commis de cuisine, Hilfsmädchen, Lingerieburschen**, sof., 70 B., Interlaken
- 6425 **Commis de cuisine, Saalkellnerpraktikantin**, sof., 60 B., Interlaken
- 6426 **Saalkellner** oder -tochter, sof., 100 B., Interlaken
- 6427 **II. Oberkellner, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Saalkellner, Servierpraktikantin, Nachtportier**, sof., 100 B., Interlaken
- 6428 **Küchenchef**, sof. oder n.U., 100 B., Interlaken
- 6429 **Lingeriegouvernante, Gardemanger**, sof., Erstklasshotel, Interlaken
- 6430 **Zimmermädchen, Chefs de rang, Commis de rang, Portier, Zentralschweiz**, sof., 80 B., B.O.
- 6431 **Chef de rang-Chef d'étage**, sof., Erstklasshotel, Graub.
- 6432 **Saalkellner, Kellnerpraktikantin**, sof., 80 B., B.O.
- 6433 **Commis de rang**, sof., 80 B., B.O.
- 6434 **Commis de salle**, sof., 30 B., Graub.
- 6435 **Demi-Chef de cuisine, Commis de cuisine, Saalkellner, Portier, Zentralschweiz**, sof., 80 B., B.O.
- 6436 **Commis de cuisine, Buffettochter**, sof., Hotel, Zürichsee
- 6437 **Zimmermädchen**, sof. oder n.U., 80 B., B.O.
- 6438 **Serviertochter**, sof., 60 B., B.O.
- 6439 **Saalkellner, Restaurantkellner**, sof., 60 B., Graub.
- 6440 **Demi-Chef, Küchen-Officeburschen, Etagenportier, Chasseur-Lager, Portier, Zentralschweiz**, sof., 80 B., B.O.
- 6441 **Commis de cuisine**, sof., 50 B., Graub.
- 6442 **Küchenbursche**, sof., 50 B., Lugano
- 6443 **Chauffeur-Conducteur**, sof., 140 B., Lago Maggiore
- 6444 **Küchenburschen, Casseroier, Officeburschen, Lingerieburschen**, sof., Erstklasshotel, Luzern
- 6445 **Etagenportier, Commis de cuisine, Portier, Zentralschweiz**, sof., 80 B., B.O.
- 6446 **Pâtissier, Commis de salle** oder **Saalkocher, Zimmermädchen, Lingerieburschen**, sof., 120 B., B.O.
- 6447 **Etagenportier**, sof., 80 B., B.O.
- 6448 **Saalkocher, Commis de cuisine**, sof., Hotels, Wallis
- 6449 **Anfangs- oder Hilfsgouvernante, Anfangszimmermädchen, Tournaute, Buffettochter, Bar-Hallenportier, Saucier**, sof., 100 B., Lugano
- 6450 **Commis de cuisine** oder **Koch**, sof., Rest., EXPO
- 6451 **Portier, Zentralschweiz**, sof., 100 B., Lago Maggiore
- 6452 **Koch neben Chef**, sof., 60 B., Lugano
- 6453 **Saalkocher**, sof., 40 B., Nähe Lugano
- 6454 **Saalkocher**, sof., 40 B., Nähe Lugano
- 6455 **Chef de partie**, sof., 80 B., Lugano
- 6456 **Zimmermädchen**, sof., 80 B., Lugano
- 6457 **Serviertochter**, sof., 70 B., Lugano
- 6458 **Anfangszimmermädchen, Buffettochter**, evtl. **Anfängerin**, sof., 50 B., Lago Maggiore
- 6459 **Koch** oder **Köchin**, evtl. **Commis de cuisine**, sof., 100 B., Genfersee
- 6460 **Commis de rang**, sof., 100 B., Genfersee
- 6461 **Kellner, Serviertochter, Sekretärin-Praktikantin, Portier, Zentralschweiz**, sof., 50 B., B.O.
- 6462 **Commis de salle** oder **Saalkocher**, evtl. **Praktikantin**, sof., 40 B., B.O.
- 6463 **Demi-Chef de rang, Hilfskellner**, sof., 40 B., B.O.
- 6464 **Commis de rang, Saalkocher**, sof., 50 B., Thunsee
- 6465 **Alleinkoch** oder **Köchin**, sof., kleines Hotel, B.O., Zentralschweiz
- 6466 **Chef de partie, Commis de cuisine, Hilfskoch**, sof., 40 B., Engadin
- 6467 **Chef de partie/Entremetteur, Personalkoch** oder -köchin, **Commis Entremetteur, Chefs de rang, Commis de rang, Zimmermädchen, Officeburschen**, sof., 120 B., Engadin
- 6468 **Serviertochter**, fach- und sprachkundig, **Saalkocher, Commis de rang, Kaffeeb., Buffetdame, Saalkellner, Officeburschen**, sof., 120 B., Engadin
- 6469 **Hilfsgouvernante**, sof., Erstklasshotel, Engadin
- 6470 **Saalkocher** oder **Kellner, Serviertochter, Pâtissier**, sof., 150 B., Engadin
- 6471 **Commis de cuisine, Saalkocher**, sof., 30 B., Badeort, Aargau
- 6472 **Serviertochter** evtl. **Anfängerin**, sof., Restaurant, Aargau
- 6473 **Commis de cuisine**, sof., 70 B., Wallis
- 6474 **Zimmermädchen, Lingerieburschen, Casseroier**, sof., 100 B., Engadin
- 6475 **Alleinkoch** oder -köchin, sof., 40 B., Graub.
- 6476 **Saalkocher**, n.U., 40 B., Thunsee
- 6477 **Commis de cuisine, Chef de réception-Aide patron**, sof., 40 B., St. Moritz
- 6478 **I. Sekretärin**, sof., 110 B., Wallis
- 6479 **Chasseur, Zimmermädchen, Lingerieburschen, II. Glätzerin, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Commis de cuisine, Commis Pâtissier** oder Konditor, sof., Erstklasshotel, Engadin
- 6480 **Barman** oder **Barmid** evtl. **Barpraktikantin, Pâtissier, Commis de cuisine, Economatgouvernante** evtl. **Anfängerin, Saalkellner** oder -tochter, sof., 130 B., Zürich
- 6481 **Sekretärin, Sekretärin-Praktikantin, Zimmermädchen**, sof., 140 B., View.
- 6482 **Telefonistin, Chasseur, Commis de cuisine, Demi-Chef de rang**, sof., 30 B., Wallis
- 6483 **Gardemanger** oder **Commis gardemanger**, sof., 50 B., B.O.
- 6484 **Küchenburschen**, sof., 30 B., Graub.
- 6485 **Telephonist-Chasseur**, sof., 120 B., Badeort, Aargau
- 6486 **Zimmermädchen**, sof., kleines Hotel, B.O.
- 6487 **Nachtportier**, sof., 80 B., St. Moritz
- 6488 **Chef de partie, Commis de cuisine, Serviertochter** oder **Kellner**, evtl. **Entremetteur**, sof., 80 B., View.
- 6489 **Saalkocher**, **Zimmermädchen, Küchenmädchen**, sof., 80 B., St. Moritz
- 6490 **Commis de cuisine, Pâtissier**, sof., 80 B., St. Moritz
- 6491 **Saalkocher, Zimmermädchen, Küchenmädchen**, sof., 40 B., St. St. Moritz
- 6492 **Saalkellner, Saalkocher, Serviertochter, Zimmermädchen, Lingerieburschen, Commis de cuisine**, sof., 40 B., St. St. Moritz
- 6493 **Portier-Tournaute, Commis de cuisine, Buffetdame, Französisch sprechend**, sof., Erstklasshotel, Waadt
- 6494 **Commis de cuisine, Officebursche, Küchenbursche**, sof., 40 B., B.O.
- 6495 **Oberkellner** oder **Obersaalkocher, Etagenportier, Chef Saucier, Chef Gardemanger, Pâtissier, Commis de cuisine**, sof., 90 B., B.O.
- 6496 **Koch** oder **Commis de cuisine, Zimmermädchen**, sof., 80 B., B.O.
- 6497 **Chef de rang** oder **Demi-Chef** oder **Commis de rang, Commis de cuisine**, sof., Erstklasshotel, B.O.
- 6498 **Hilfskoch, Commis de cuisine**, sof., 80 B., View.
- 6499 **Kellner** oder **Serviertochter**, sprk., sof., 80 B., View.
- 6500 **Küchenburschen, Officeburschen** (evtl. Ehepaar), sof., 50 B., View.
- 6501 **Rottseuer, Officebursche, Lingerieburschen**, sof., 70 B., View.
- 6502 **Hilfskoch** oder -köchin, sof., 60 B., View.
- 6503 **Saalkocher, Officeburschen**, sof., 110 B., B.O.

Aushilfsstellen

Remplacements - Aiuti e supplenze

chef de rang

commis de rang

entré en service de suite

Faire offres sous chiffre NH 1791 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Nouvel hôtel lère classe

des Alpes vaudoises cherche:

concierge

(place d'avvenir pour jeune personne capable ayant initiative) entré en service le plus tôt possible

chef de rang

commis de rang

entré en service de suite

Faire offres sous chiffre NH 1791 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 25 92 61.

- 8131 **tournaute**, hôtel moyen, Vaud
- 8132 **commis de rang**, grand hôtel, Vaud
- 8133 **casseroier/garçon de cuisine**, hôtel moyen, lac Léman
- 8134 **commis de cuisine, cuisinière pour la cafétéria, linique**, Lausanne
- 8140 **garçon de salle, expérimenté**, hôtel moyen, Vaud
- 8141 **aide-femme de chambre**, hôtel, lac Léman
- 8142 **femmes de chambre**, hôtel moyen, Vaud
- 8143 **chef de rang** ou **demi-chef**, hôtel, Tessin
- 8146 **aide-femme de chambre, nettoyeur de jour, aide-léman**, femme de chambre, pour employés, hôtel, lac Léman
- 8152 **cuisinière**, petit hôtel, Alpes valaisannes
- 8153 **couple (partout)**, hôtel moyen, Vaud
- 8159 **sommelier débutant**, grand hôtel, Vaud
- 8162 **sommelière** (suisse, expérimentée), petit hôtel, Vaud
- 8163 **commis de cuisine, femme de chambre** pour personnel, hôtel, Oberland bernois
- 8165 **sommelier ou sommelière, femme de chambre**, petit hôtel et buffet de gare, Vaud
- 8171 **chef de rang**, grand hôtel, Alpes valaisannes
- 8173 **chef de rang** ou **demi-chef**, hôtel moyen, Neuchâtel
- 8178 **portier**, comm. de cuisine, grand hôtel, Jura valais
- 8180 **file de cuisine**, petit hôtel, Vaud
- 8181 **commis de salle, garçon de cuisine**, hôtel moyen, Lausanne
- 8188 **aide-léngère, commis de rang**, hôtel moyen, Lausanne
- 8193 **cuisinier**, hôtel moyen, Obwald
- 8194 **femme de chambre, commis de rang**, grand hôtel, Alpes valaisannes
- 8196 **femme de chambre débutante**, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8207 **garçon de salle**, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8208 **garçon de cuisine**, hôtel moyen, Vevay
- 8220 **cuisinier ou commis de cuisine**, grand hôtel, Alpes valaisannes
- 8221 **garçon de buffet, garçon de maison, sommelier pour restaurant**, hôtel moyen, lac Léman
- 8230 **aide-léngère**, hôtel moyen, Lausanne
- 8231 **commis de cuisine**, hôtel moyen, Vevay
- 8242 **sommelier pour restaurant**, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8244 **commis de cuisine, commis de rang**, hôtel moyen, Oberland bernois
- 8246 **cuisinier seul**, petit hôtel, Oberland bernois
- 8250 **commis de cuisine**, hôtel moyen, Lausanne
- 8252 **commis de rang** ou **demi-chef, garçon de cuisine**, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8257 **cuisinier**, petit hôtel, Jura valais
- 8262 **cuisinier**, hôtel moyen, Vaud
- 8



Elite Hotel, Thun

(1. Rang)

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

fachkundige

Restaurationstochter

Alleinkellner

(Chef de rang)

Commis de rang

(oder Anfangscommis)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine oder Entremetier

Lingerie- und Angestellten-Zimmermädchen

Küchen-Officebursche

(Tournant)

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Familie Stettler, Parkhotel Schoenegg, in Grindelwald B.O. Telefon (036) 3 28 88.

Gesucht zu baldigem Stellenantritt:

Patissier Commis de cuisine Commis de rang

Jahresstellen mit gutem Verdienst. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Bristol, Bern.

Buffet de la Gare CFF, Neuchâtel

cherche:

sommelières ou sommeliers commis de cuisine apprenti de cuisine

Téléphone (038) 5 48 53.

Hotel du Lac, Interlaken

sucht per sofort:

Commis de cuisine Restaurationstochter oder Restaurationskellner Hilfzimmermädchen Lingeriemädchen

Offerten erbeten.

Gesucht nach Lugano

Saal- oder Anfangssaaltochter Anfangszimmermädchen- Tournante Hotelpraktikantin

Offerten an Hotel Continental, Lugano.

Gesucht für Sommersaison, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Demi-chef

Offerten an Hotel Restaurant Krebs, Interlaken.

Gesucht in Jahresstelle oder aushilfsweise:

Commis de cuisine Hausbursche-Portier Office- und Hausmädchen Saalpraktikant oder -praktikantin

Offerten mit Zeugnisausschnitten an Hotel Krone, Solothurn.

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht:

Zimmermädchen Entremetier Commis de cuisine Commis de rang Commis de bar Bartochter

Eintritt baldmöglichst.

Gesucht für Sommersaison 1964:

Restaurationstochter

für Bündnerstube (à-la-carte-kundig)

Offerten an L. Gredig, Grand-Hotel Kronenhof, Pontresina.

Palace Hotel, Wengen

sucht für sofort

Barman oder Barmaid

Eilofferten erbeten durch Telefon (036) 3 46 12.

Le Montreux Palace à Montreux

cherche, par suite de maladie du titulaire actuel, un

1^{er} maître d'hôtel

capable de diriger une importante brigade. Place à l'année, excellentes conditions.

Faire offre à la Direction.

Kulm Hotel, St. Moritz

sucht für die Sommersaison

Receptionnaire- Maincourantier(ère)

Buchungsmaschine NCR

Eintritt baldmöglichst. Offerten sind erbeten an die Direktion.

Hôtel Grand-Pré, Genève

35, avenue du Grand-Pré

cherche

un secrétaire de réception

faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae, prétentions et une photo à la Direction de l'Hôtel.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt

eine tüchtige, energische

Office-Küchengouvernante Economatgouvernante Commis de cuisine Communard Buffettochter Buffetanfängerin

Gefälligst Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an das Personalbüro.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb jüngere

Buffettochter/ Tournante

evtl. Anfängerin.

Gelegenheit die Gouvernante an deren Freitagen selbständig abzulösen. Hoher Lohn mit freiem Zimmer und Kost im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt anfangs August oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre BT 1824 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht per sofort

Zimmermädchen Etagenportiers Chauffeur-Conducteur

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotografie sind an die Direktion erbeten.

Nous cherchons pour novembre 1964

couple hôtelier

pour la location ou éventuellement la direction d'un

hôtel de 1^{ère} classe

ouvert toute l'année (env. 70 à 80 lits), dans la région du lac Léman.

De plus amples renseignements peuvent être obtenus sur demande écrite à la Direction de la Fiduciaire de la SSH, S.A., Montreux, 18 rue de la Gare.

Erstklassiges altbekanntes Restaurant

mit gediegener Atmosphäre und Tradition

(etwa 120 Sitzplätze) in der deutschen Schweiz

mit anspruchsvoller Clientèle aus aller Welt, sucht

Gerantin

Wir wünschen uns eine bestqualifizierte, sprachengewandte Persönlichkeit, die sich über erfolgreiche Tätigkeit als Chef de service in führenden Gaststätten ausweisen kann. Fähigkeitsausweis nicht unbedingt erforderlich.

Wir bieten eine interessante, dankbare, verantwortungsvolle Aufgabe bei sehr guten Konditionen. Handschriftliche Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre GG 1748 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel-Terrassen-Restaurant Des Alpes, Luzern

sucht per sofort:

tüchtigen, seriösen und sprachenkundigen

Oberkellner sowie Hilfsgouvernante

Offerten sind erbeten an die Direktion. Telefon (041) 2 58 25.

Grossrestaurationsbetrieb

Unser langjähriger Küchenchef möchte auf kommenden Herbst von seinem Posten zurücktreten. Wir haben deshalb die Stelle als

Küchenchef

neu zu vergeben. (Jahresstelle) Eintritt 15. August/1. September 1964. Interessenten mit langjähriger Erfahrung in französischer Küche (Spezialitäten-Restaurant), Organisation von Gross- und Kleinbanketten, Kalkulation, Führung grosser Brigade sind gebeten, ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen und Referenzen einzureichen unter Chiffre KU 1770 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



sucht auf 1. oder 15. Juli:

Chef de partie Commis de cuisine Serveuse Lingère Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind erbeten an die Direktion Hotel Chesery, **Gstaad**.

Strandhotel und -motel Neuhaus Interlaken

sucht für lange Sommersaison (bis ca. 10. Oktober). Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de rang Chef de partie oder tüchtigen Commis de cuisine

Offerten mit Unterlagen erbeten an die Direktion.

Gesucht für sofort

Servicepraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs Hotel Eiger, **Wengen**. Telefon (036) 3 41 32.

Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz

sucht per Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Allein-Commis de rang Etagenportier Logenportier/Telephonist

(sprachenkundig)

Offerten an die Direktion. Telefon (082) 3 40 12.

Au Rendez-Vous, Grindelwald

(Restaurant, Tea-Room)

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Serviertochter

Guter Verdienst. Offerten an Fritz Kaufmann-Jost. Telefon (036) 3 21 81.

Le café du Théâtre à Neuchâtel

cherche:

garçons d'office

Entrée de suite. Se présenter ou faire offres écrites.

Gesucht

Alleinkoch oder Alleinköchin

Offerten an Sporthotel Splügen, 7431 Splügen GR. Telefon (081) 8 81 03.

Gesucht in lebhaften Restaurationsbetrieb nach **Bern** tüchtige

Tages-Gouvernante

mit Buffetkenntnissen. Gutbezahlte Stelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an Postfach 904, **Bern**.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft:

Barmaid Buffettochter Chef de partie Commis de cuisine

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Bären, Bern

sucht in Jahresstelle:

Portier-Tournant

sprachenkundig

Interessante und vielseitige Tätigkeit, guter Verdienst und geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an die Direktion. Telefon (031) 22 33 67.

In Saisonstellen suchen wir per sofort:

Aide du patron Commis de cuisine Officebursche

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an
Hotel Elite, Brunnen

Hotel Le Mazot, Baden AG

sucht per sofort

Koch oder Commis de cuisine

Wir bezahlen hohe Löhne und verlangen gute Leistungen. Offerten erbeten an P. Aebersold-Broder. Telefon (056) 2 67 03.

Gesucht für Ferienablösung 10 Tage

Entremetier

Gesucht in Dauerstellen:

Gardemanger und Commis

Hotel-Restaurant St. Peter, Zürich

Gesucht in Restaurationsbetrieb nach **Bern** tüchtige

Mitarbeiterin

(als Stütze des Patrons)

Gute Berufskenntnisse in allen Sparten erforderlich. Bei guter Eignung ist die spätere Übernahme der Direktion nicht ausgeschlossen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Foto, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre MN 1776 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Hotel garni Victoria-National

Centralbahnplatz 3-4, **Basel**

sucht einen tüchtigen, sprachenkundigen

Empfangssekretär oder Empfangssekretärin

Erfahrung mit der N.C.R.-Hotelbuchungskasse erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Eintritt auf 2. August 1964.

Gleichzeitig suchen wir erfahrene

Lingeriegouvernante

Interessentinnen und Interessenten wollen bitte ihre Offerte senden an:

Dir. H. W. Reber, Hotel Victoria-National, Centralbahnplatz 3-4, **Basel**, oder telefonieren, Telefon (061) 34 53 80.

Erstklasshotel in Zürich

sucht vorzüglich ausgewiesenen

Direktor

für die Leitung eines bestfrequentierten Betriebes mit Passantenrestaurant. Einem tüchtigen Bewerber wird eine überdurchschnittlich hoch bezahlte Lebensstellung geboten. Zuschriften mit vollständigen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre DR 1803 an die Hotel-Revue, **4002 Basel**.

Parkhotel Gstaad

cherche:

garçons de salle filles de salle commis de cuisine

Entrée de suite. Faire offres avec certificats et photo.

Gesucht per Mitte Juli:

Personalköchin oder Personalkoch Küchenmädchen oder Küchenbursche

Offerten an Familie Keller, Hotel Vitznauerhof, Vitznau, Telefon (041) 83 13 15.

Hotel National-Rialto, Gstaad

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Portier-Kondukteur

(sprachenkundig)

Offerten an F. Burri-Gauch, Hotel National-Rialto, **Gstaad**.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt in Saison- oder Jahresstellen:

Küchenchef

(schöne Wohnung vorhanden)

Serviertochter oder Kellner

Sekretärin oder Büropraktikantin Buffettochter

Hoher Verdienst, zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Eilofferten an Hotel Kurhaus, Rietbad Togg. Telefon (074) 7 68 91.

Wir suchen in modernes, erstklassiges Hotel mit internationaler Kundschaft, in der Stadt Zürich, Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Commis de rang Hilfsportier

Wir bieten überdurchschnittliche Entlohnung bei angenehmem Betriebsklima.

Hotel Waldorf, Weinbergstrasse 45, **Zürich 6**. Telefon (051) 34 91 91.



Seerestaurant Rorschach SG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie Commis de cuisine

Sehr guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion. Telefon (071) 41 55 66.

Hotel Bellevue, Magglingen

ob Biel

sucht mit Eintritt per sofort in gute Jahresstellen:

Sekretärin

evtl. Anfängerin (mit französischen Sprachkenntn.)

Portier

für Etage und Halle

per 1. September:

2 gut ausgewiesene

Chefs de partie

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an W. Gantert-Merz, Telefon (032) 2 42 02.

Hotel Schwanen, Rapperswil

sucht per 1. August, evtl. früher, tüchtige

Bartochter

Angenehmes Betriebsklima. Geregelter Freizeit. Logis im Hause. Ausführliche Offerten mit Bild an die Direktion.

Wir suchen für unser Gütschbahnbuffet tüchtige, selbständige

Leiterin

Serviertochter oder Buffetdame, die gewillt ist, diesen interessanten Posten auszufüllen, ist gebeten, ihre Offerte an die Direktion des Hotels Château Gütsch, **Luzern**, zu richten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Veltliner Weinstube zur Alpenluft, **Davos-Dorf** sucht per sofort tüchtige

Serviertochter

Kost und Logis im Hause. Offerten an J. Kaufmann. Telefon (083) 3 62 61.

Erstklasshotel im Tessin (140 Betten) sucht

Etagen- oder Nachtportier

wenn möglich Italiener. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerte unter Chiffre EN 1809 an die Hotel Revue, **4002 Basel**.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Küchenchef

(moderne Küche)

2 Küchenmädchen od. -burschen Mädchen für Zimmer u. Service

Familie Büchli-Hess, Hotel Hasenstrick, **Hinwil**. Telefon (055) 4 46 34.



sucht für sofort oder nach Übereinkunft

tüchtigen, Initiativen

Chef de service

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen sind erbeten an Sporting Restaurants, **Biel**. Telefon (032) 3 92 44.

Bedeutendes Unternehmen am Genfersee

sucht

diplomierte Schwester

Krankenablösung (Juli) oder Dauerstelle. Bewerbungen erbeten an die Direktion der Klinik Valmont, Glion-sur-Montreux.
Telephon (021) 61 38 02.

Hôtel Excelsior, Genève

cherche de suite:

valet de chambre

stylé, de bonne présentation et parlant les langues

cuisinière

ou employée, sachant faire la cuisine pour le personnel et petite restauration.
Places stables et bien rémunérées, nourris mais pas logés. Faire offres à la Direction, 34, rue Rousseau.
Téléphone (022) 32 09 45.

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

Chef de rang
Commis de rang
Commis de cuisine
Communard
Buffettochter
Etagen-
Hilfs-Gouvernante
Office-
Hilfs-Gouvernante
Portier-Vorarbeiter
Hausburschen
Kellerbursche

Gefl. Offerten sind erbeten an das Personalbureau, Kongresshaus, Zürich.

Hotel Le Mazot, Baden AG

sucht

Serviertochter

in gutgehendes Speiserestaurant. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten an P. Aebersold-Broder. Telephon (056) 2 67 03.

Modernes Hotel am Zürichsee
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Buffetdame (-tochter)

(Anfänger(innen werden angelernt).
Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an E. Gugolz, Hotel du Lac, Wädenswil ZH. Telephon (051) 95 61 26.

Gesucht per ca. 15. Juli in neue Restaurant-Café-Expressbar:

I. Serviertochter
Buffetdame
Buffettochter
Commis de cuisine
Lingère

Rathausrestaurants, Biel. Telephon (032) 2 31 71.

night-dub
spinne
grill-room



Grindelwald

sucht auf 1. oder 15. Juli 1964:

Restaurationstochter oder -kellner

Offerten erbeten an R. Märkle, Spinne, Grindelwald BE.

Palace-Hotel, Wengen

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de rang Demi-chef

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.
Telephon (036) 3 46 12.

Gesucht ab Mitte Juli in modernen Saisonbetrieb mit langer Saison (Ende Oktober bis Anfang November) im Tessin selbständige

Economat-Gouvernante

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre EG 1661 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

Gesucht in grossen Wintersportort im Kt. Graubünden für Wintersaison 1964/65

Küchenchef

oder tüchtigen

Chef de partie

der einer kleineren Brigade vorstehen kann.

Es handelt sich um einen vielseitigen à-la-carte-Betrieb mit kleinem Hotel. Sehr gut bezahlter Posten.

Offerten unter Chiffre KC 1797 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in erstklassiges Spezialitätenrestaurant jüngere, tüchtige

Buffettochter

(Stütze des Patrons)

als **Anfangsgouvernante** (Italienisch- und Französischkenntnisse). Selbständiger Vertrauensposten. Kost und Zimmer im Hause. Hoher Lohn, geregelte Freizeit.
Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre BU 1823 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Erstklasshaus in Arosa

sucht für die kommende Wintersaison:

Chef de cuisine
Saucier (Sous-chef)
Cuisiniers
Direktions-Sekretärin
Büropraktikantin
Barmaid
Chef de service
Kellner
Saaltöchter
Buffetdame
Chasseurs
Hausmädchen
Küchenburschen

Offerten mit Photo und Zeugnissen sind zu richten an Case postale 10, Malleray.

Bern

Zur Führung eines gut frequentierten Betriebes im Stadtzentrum

Café-Bar-Restaurant

wird ein bestqualifiziertes

Geranten-Ehepaar

gesucht. Fachleute, mit den hiesigen Verhältnissen vertraut, initiativ und selbständig im Denken und Handeln, sind gebeten, ihre Offerte mit Bild einzureichen. Eine in jeder Beziehung saubere Geschäftsführung wird verlangt, zeitgemässe Entlohnung geboten.

Offerten unter Chiffre R 39041-23 an Publicitas Luzern.

Wir suchen per Mitte August oder anfangs September jüngere, nette

Restaurationstochter

in sehr nettes Team. Wir führen ein erstklassiges Grill-Room-Restaurant. Ausserordentlicher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre RE 1822 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Tea-Room Hauser, St. Moritz

sucht für baldmöglichst:

flinke

Serviertochter

(maximaler Verdienst)

und junge

Buffettochter

Freie Kost und Logis im Personalhaus.

Hotel-Kurhaus, Handeck

Grimsel-Passstrasse BO, Telephon (036) 5 61 32

Gesucht für Sommersaison bis Ende Oktober

Saucier

Evtl. wird tüchtigem Commis Gelegenheit geboten, diesen Posten zu versehen.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in gut eingerichteter elektrischer Küche, guten Verdienst und erstklassige Unterkunft.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an W. Huber, Direktion.

Gesucht:

Buffetdame oder -tochter Buffetbursche

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Schichtbetrieb, guter Verdienst.
Hotel Hammer, Olten.

Das führende Haus in Grenchen SO sucht per 15. Juli oder nach Übereinkunft, nette, einfache, tüchtige

Serviertochter

die auch in der Bar ablöst (könnte angelernt werden). Sehr gute Jahresstelle. Zimmer im Hause.

Offerten mit Bild an W. Messerli, Hotel Krebs, Grenchen SO. Tel. (065) 874 61

Erstklasshotel-Restaurant in Zürich 1

sucht:

**Restaurantchef-Oberkellner/
Vizedirektor**
**Restaurantsekretärin-Gouvernante/
Gerantin** ohne Patenterfordernis
Barmaid

Es handelt sich um Dauerstellen, die wegen der gestellten hohen Anforderungen an Selbständigkeit sehr hoch salarisiert werden. Gut ausgewiesene Bewerber sind um Einreichung ihrer Unterlagen gebeten (Diskretion zugesichert) unter Chiffre EZ 1802 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Klinikbetrieb des Berner Oberlandes gutausgewiesener

Koch

(evtl. Köchin)

mit Kenntnissen der Diätküche. Einem tüchtigen Fachmann bietet sich eine Dauerstelle mit guten Arbeitsbedingungen. Für verheiratete Bewerber besteht die Möglichkeit der Mitarbeit der Frau.

Altersfürsorgekasse. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.
Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre OFA2479B an Orell Füssli-Annoncen AG, Bern.

Eine Gelegenheit wie noch nie!

wegen Räumung des Lagers

20 tadellose Geschirrwash- u. Gläserpülmaschinen

mit allem Zubehör für Klein-, Mittel- und Grossbetriebe werden zu stark reduzierten Preisen mit jeder Garantie abgegeben (auf Wunsch auch in Miete).

Für Besichtigung und nähere Auskunft wende man sich an die Firma

WEFCO Maschinen- und Apparatebau für Grossküchen-Einrichtungen
Walter E. Frech & Co. AG Tel. (062) 94444 Dagmersellen LU

Genève Restaurant du Parc des Eaux-Vives

Nous cherchons

une secrétaire-aide du patron

Correspondance en deux langues (français, anglais) et travaux divers. Nous offrons bon salaire pour un poste de confiance. Faire offre avec curriculum vitae et photo à M. Jean Schild, Restaurant Parc des Eaux-Vives, Quai G. Ador 82, Genève.

Gesucht in bekanntes und sehr gut frequentiertes Speiserestaurant in Zürich, das seinen Charakter auf Italienisch umstellen möchte,

Restaurateur

als Leiter und Organisator eines lebhaften Betriebes mit bester, verwöhnter Kundschaft.

Es kommen nur Bewerber in Frage, welche die italienische Küche gründlich kennen, sich über viel Verkaufstalent ausweisen können und das Personal mit grosser Sicherheit zu führen verstehen.

Offerten mit lückenlosem Tätigkeitsnachweis, Photo und Schriftprobe unter Chiffre RE 1768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger, versierter

Gerant oder Gerantin

zur Leitung einer grossen Snackbar in Industriestadt der Zentralschweiz. Wir bieten beste Konditionen.

Es wollen sich nur bestausgewiesene Fachleute unter Chiffre P 20397-43 an Publicitas, Zürich melden.

Nach Zürich gesucht wegen Übernahme eines Zweiggeschäftes

Dancing-Leiter

im Range eines Oberkellners mit zusätzlichen Chargen.

Es kommen nur versierte, routinierte Kenner des Publikumsgeschmacks in bezug auf Tanzorchester, Tanzmusik, Tanzmoden und Attraktionen in Frage. Für Spezialisten und Könner grosse Karriereemöglichkeit. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Photo und Handschriftprobe unter Chiffre DL 1767 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für unsern Tea-Room

suchen wir:

Buffetdame Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit, Schichtenbetrieb.

Offerten sind zu richten an

„MERKUR“ Tea-Room

Zeitglockenlaube 6, Bern, Telefon (031) 22 12 30

Gesucht in Jahresstelle nach Übereinkunft

Chef de service Aide du patron

Nicht unter 28 Jahren. Italienische Sprachkenntnisse Bedingung. Offerten an H. Meier, Dir., Restaurant Embassy & Trattoria Toscana, Fraumünsterstrasse 14, Zürich 1.

Gesucht per sofort in Saison-, evtl. Jahresstelle, Nähe London, England

Koch oder Köchin

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Rückreise bezahlt. Englischkenntnisse erforderlich. Offerten an die Direktion Hildensborough Hall Hotel, Oxtord Hills (Kent, England).

Importante Société Hôtelière
cherche pour son nouvel hôtel
en Afrique Occidentale

chef de cuisine

sachant travailler seul, pour diriger et former brigade africaine, dans cuisine ultra moderne.

comptable

sachant établir seul un compte d'exploitation d'hôtel et un bilan; pouvant travailler sur machine comptable.

chef de réception- secrétaire-caissier

ayant une bonne expérience dans les trois fonctions.

Pour ces trois postes, la connaissance parfaite du français est exigée. Bon salaire. Départ souhaité: de suite. Faire offre avec curriculum vitae, références, copies de certificats et prétentions, sous chiffre JS 1709 à l'Hotel-Revue, Case postale, 4002 Bâle 2.

Le café du Théâtre à Neuchâtel
cherche

sommelier(ière)

Entrée de suite. Faire offres ou se présenter.

Hotel du Lac, Gunten
(Thunersee)

sucht per sofort oder nach Übereinkunft für Sommer-saison:

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Familie F. Furi, Hotel du Lac, Gunten BE.

Stadthotel sucht in Jahresstelle tüchtige

Etagengouvernante

Offerten unter Chiffre ET 1815 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Luz-Hotel-Waldlust, Freudenstadt

im Schwarzwald sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Saison und Jahresstellung:

I. Concierge
Chef de rang
Commis de rang
Saaltochter
Sous-chef
Commis Patissier

bei besten Arbeitsbedingungen mit Unterkunft und voller Verpflegung. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Familie Luz-Harlicher, Besitzer, Freudenstadt. Telefon (07441) 2051-52-53.

Wir suchen für unseren vielseitigen, modern geführten Stadtbetrieb eine nicht zu junge

Buffetdame

Wir bieten gute Entlohnung, nettes Arbeitsklima und interessante, verantwortungsvolle Arbeit. Zimmer im Hause. Erfahrene Bewerberinnen wollen sich melden bei W. Wartmann, Konzert-Café-Restaurant Wartmann am Bahnhof, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Gesucht für die Wintersaison 1964/65 in gutes, mittleres Zweisaisonhotel, tüchtiger

Direktor, Directrice oder Direktions-Ehepaar

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter Chiffre DD 1645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

London

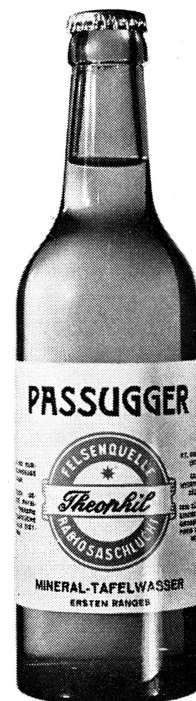
First class French Restaurant offers position for a good

Commis de cuisine

(Assistant Cook)

Age 21 to 25, at least three years of training. £ 20 per week. Applications to Genevieve Restaurants, 13 & 14 Thayer Street, London W. 1.

Wasser
gibt es viel
aber
nur ein
Theophil!



PASSUGGER

Hotel Reina Cristina, Algeciras
(Spain)
Male

Receptionist

required from October for de luxe Hotel, Southern Spain. Age from 24 years. English essential with knowledge of French, German and Spanish if possible. Write with full details of experience, curriculum vitae, references, together with recent photograph. Applications direct to Manager.

Gesucht zu sofortigem Eintritt für Hotel in Jordanien:

Patissier
Koch-Tournant
Café-Shop-Koch
ler Maître d'hôtel
Chef de service
Entremetier

Absolute Bedingung: Englisch sprechend.

Offerten mit Unterlagen und Photo an Hans Perucchi, Haari-Hotelbedarf, Falkenstrasse 14, Zürich 1. Telefon (051) 47 14 37 oder 47 59 41.

Nouvelles de France

Vers une réforme très discutée du tourisme français

Un récent conseil des ministres de la «cinquième république» a donné lieu à une discussion animée sur certaines questions fondamentales concernant la réforme de l'organisation du tourisme.

Les projets de Pierre Dumas

On se rappelle que cette organisation a été placée sous l'égide suprême de M. Pierre Dumas, secrétaire d'Etat au tourisme qui est un des collaborateurs étroits du premier ministre Pompidou. Or, c'est à l'occasion de la présentation de plusieurs projets de loi, intéressant le tourisme en général et les hôteliers français en particulier que Pierre Dumas a fait un exposé très détaillé sur la situation et les problèmes du tourisme national et international en France. Selon les journaux parisiens, ce tourisme aurait rapporté à l'économie française, en 1963, 5 milliards de nouveaux francs, calculés en recettes effectives, mais ce chiffre impressionnant ne tient évidemment pas compte des dépenses des Français, touristes ou hommes d'affaires, à l'étranger et nul n'ignore que les excédents de la «balance touristique» vont en diminuant.

M. Dumas a néanmoins brossé un tableau assez favorable de la situation actuelle du tourisme metant surtout en relief l'accroissement du nombre des touristes: 42% des Français étaient des touristes en 1963, contre 25% en 1950. Une récente enquête que le secrétaire d'Etat a fait mener par l'I.F.O.P. parmi les Français qui ne partaient pas en touristes, lui a permis de constater que 3 100 000 Français seraient «très désireux de partir» si l'on pouvait proposer une formule de tourisme adaptée à leurs moyens.

M. Dumas n'a pas caché au conseil que les comparaisons que l'on pouvait établir avec l'étranger étaient redoutables pour l'hôtellerie française, qui a vieilli. Il a admis que tous les membres de cette corporation n'avaient peut-être pas tout le dynamisme nécessaire, mais qu'il fallait trouver les origines de cette situation dans les destructions de la guerre et le retard apporté à la modernisation de ce secteur de l'économie.

Le gouvernement a pris une série de mesures — prêts du crédit hôtelier ou ristourne de 10% sur les investissements — qui ont permis de rénover 20 000 chambres et de construire 12 000 chambres neuves en 1963. Ces mesures se révèlent cependant insuffisamment efficaces, a déclaré M. Dumas, qui a ajouté:

«La raison de cet état de choses vient du fait que les hôteliers sont, à Paris ou sur la Côte d'Azur, par exemple, neuf fois sur dix seulement locataires des bâtiments qu'ils exploitent. D'où le texte qui sera présenté au parlement, qui protégera le locataire hôtelier contre une opposition du propriétaire à la modernisation ou à la transformation de l'hôtel et le mettra à l'abri des hausses de loyer trop importantes lorsque des travaux importants ont été effectués par l'exploitant. Des primes d'éviction seront également prévues pour les hôteliers, qui auront modernisé leurs établissements.»

Les nouveaux hôtels à deux étoiles

En ce qui concerne l'absence d'hôtels catégorie deux étoiles dans les villes moyennes, hôtels dont l'absence se fait sentir, non seulement pour des raisons touristiques mais aussi du fait du développement économique régional, M. Dumas a rappelé que le crédit national et le crédit hôtelier allaient créer prochainement une société centrale hôtelière appelée à promouvoir la construction d'hôtels de ce genre dans un certain nombre de villes. Déjà cinquante villes de France ont été sélectionnées. Six hôtels deux étoiles vont être construits dans les villes moyennes avant que tout le programme soit définitivement mis au point.

Le tourisme de «plein air»

M. Dumas a également traité de l'évolution des goûts

du public, le sport et les activités de plein air posant des problèmes aussi importants que ceux de la table et du gîte. Après avoir noté que la situation était satisfaisante en ce qui concerne les sports d'hiver, le secrétaire d'Etat a fait observer que les problèmes du nautisme n'avaient pas été résolus. Certes, en 1963, le gouvernement a financé les travaux de treize ports de plaisance contre quatre en 1962. «Toutefois, il n'y aura pas un grand équipement nautique en France si l'usager n'y participe pas. Des études sont menées au ministère des finances. Des solutions seront sans doute proposées. Les skieurs admettent parfaitement de payer leurs remontées mécaniques. Il est évident que les propriétaires de bateaux pourraient éventuellement participer au financement des installations.»

Le tourisme rural va être encouragé

Le premier ministre a, d'autre part, préparé une mission de coordination afin de mieux utiliser pour le développement du tourisme et des loisirs les espaces naturels du pays et notamment les espaces ruraux.

Aussi, tous les ministères qui font du tourisme sans le savoir, vont-ils avoir à dresser l'inventaire des possibilités offertes par les équipements qu'ils gèrent depuis les plans d'eau jusqu'aux chemins forestiers.

Et des «Offices de tourisme» seront créés

Cette coordination sur le plan national s'impose aussi sur le plan local, d'où le deuxième projet de loi portant création d'offices municipaux du tourisme. «Il s'agit-là d'un instrument facultatif s'ils en ont besoin. Les offices municipaux que nous créons seront des établissements publics à caractère commercial. Les municipalités pourront leur affecter la taxe de séjour ou la taxe sur les remontées mécaniques ou une partie de la taxe additionnelle sur les mutations.»

Le gouvernement a enfin l'intention de se préoccuper de l'étalement de la durée des vacances et lancera pour cela un plan d'action en 1965. Il a également jugé qu'une grande campagne afin d'améliorer l'accueil était nécessaire et particulièrement importante pour l'avenir du tourisme français.

En théorie et sur le papier, tout cela paraît simple, logique et sain. En vérité, les choses se passent un peu autrement. Notre correspondant qui a l'honneur d'assister au

congrès national du tourisme qui s'est déroulé à Evian

a pu constater que, ni les maires des grandes stations, ni nos amis hôteliers ne sont d'accord avec toutes les propositions de M. Dumas.

L'opposition des «syndicats d'initiative» de structure privée et volontaire contre l'institution d'offices de tourisme — financés par la taxe de séjour — donc par un impôt local — est très forte. Les hôteliers sont pleinement d'accord avec le projet de faire bénéficier les entreprises qui n'exploitent pas dans leurs propres murs d'une protection plus efficace contre certains abus de la part des propriétaires. Ils ne partagent nullement l'optimisme béat des officiels concernant la nécessité et notamment la rentabilité des nouveaux hôtels «deux étoiles» que la «Société Inter-Hôtel» aurait l'intention de construire et de faire, exploiter dans différentes villes de province. Ces hôtels seront édifiés avec l'argent des contribuables (emprunts du crédit national, capitaux d'épargne de la caisse des dépôts et consignations, etc.) et constitueront, en conséquence, quoi qu'en dise le commissariat du tourisme, une concurrence déloyale pour les hôteliers du secteur privé. Ce n'est, à vrai dire, qu'une nationalisation déguisée d'une partie du secteur hôtelier privé, et là encore, il s'agit, pour la profession, d'agir selon le principe «Principii obsta!»

Dr Walter Bing

Contre la «campagne de dénigrement» systématique de certains critiques

La profession hôtelière a été vivement critiquée au congrès du tourisme qui s'est déroulé à Evian — et auquel nous venons de faire allusion — à l'occasion de certains nouveaux projets de loi, plus ou moins dirigés, que le gouvernement français prépare.

Ce fut surtout M. Edouard Bonnefous, ancien ministre de la IV^e République et sénateur de la Cinquième qui a répété, à Evian, les reproches qu'il avait déjà formulés du haut de la Tribune du Sénat contre un «tourisme défectueux» et une «hôtellerie trop chère et techniquement arriérée».

Sans entrer dans les détails de cette critique qui aurait été plus efficace et plus objective, si M. Bonnefous ne l'avait pas fondée sur une opposition trop manifeste contre la politique du régime gaulliste, nous croyons utile de reproduire ci-après, la réplique immédiate que MM. Anthoinet et Bourseau avaient remise aux journalistes, après la clôture officielle du congrès.

En voici le texte:

«Dans le cadre de l'économie française, l'industrie hôtelière occupe une place essentielle.

La balance des paiements du tourisme français est la seule positive parmi celles des pays européens fortement industrialisés, qu'il nous soit permis de rappeler que la Suisse, pays européen industrialisé, possède également une balance des paiements très positive. Son évolution récente s'explique, non par la décroissance de touristes étrangers, mais par une augmentation sensible des voyages de nos compatriotes à l'extérieur de nos frontières, favorisés par leur plus grand standing de vie.

Notre position s'affirme ainsi prépondérante dans le mouvement touristique international.

Au cours de ce congrès, des données statistiques officielles nationales et internationales, démontrent que l'industrie hôtelière française continue à avoir l'audience croissante du tourisme international grâce à son vaste potentiel «le plus important et le plus éventuellement d'Europe».

Les statistiques établissent également que, le taux d'expansion de son activité est au moins équivalent à celui de l'économie nationale.

Conscient de son rôle dans le développement de l'économie, l'hôtellerie française maintient sa tradition de qualité. Des efforts permanents de modernisation, démontrés par l'ampleur de ses investissements (prouvés par des statistiques officielles), ainsi que la création en 1963 de 89 hôtels nouveaux et de nombreuses chambres par extension d'hôtels existants, soulignent l'action de l'hôtellerie pour s'adapter aux conditions touristiques actuelles.

L'audience de l'industrie hôtelière française dans la compétition très ouverte du tourisme international, est confirmée par une durée moyenne de séjour, des touristes étrangers, supérieure à celle des pays européens à vocation touristique.

Ce résultat est obtenu en dépit de charges d'exploitation manifestement plus lourdes que celles des hôteliers étrangers concurrents.

Pour sauvegarder cette position et la développer, l'hôtellerie française rappelle les réformes indispensables à appliquer par l'autorité publique en matière fiscale et parafiscale.

Elle exprime sa gratitude à l'autorité publique pour

les mesures prises au cours de ces toutes dernières années et qui ont fondamentalement permis le redressement de son activité.

Les professionnels hôteliers sont résolument décidés à poursuivre, en conformité des traditions de leur métier (incontestées par la plus large part de leur clientèle française et étrangère), les efforts d'amélioration et d'adaptation de leurs établissements.

C'est dans ces conditions que l'hôtellerie française exprime avec fermeté, non seulement au nom de ses intérêts privés légitimes, mais encore au nom de l'intérêt général du tourisme national, sa réprobation au sujet de campagnes de dénigrement, dont le caractère systématique est à tous les égards inadmissible.

Elle note que l'outrance de telles campagnes doit conduire l'autorité publique à veiller à la sauvegarde du patrimoine matériel et moral que représente le tourisme national, et les entreprises qui en sont le support dans le cadre de la prospérité et du prestige français.

Entretiens, la FNIH a publié un second document de la plume de M. Bourseau, dans lequel le président fédéral reprend la défense des intérêts de l'hôtellerie et de la restauration.

Ce document se termine par les conclusions suivantes:

«L'hôtellerie française, support du tourisme national, soucieuse de préserver sa place sur le marché touristique international, souhaite que les réformes indispensables en matière de fiscalité et de parafiscalité, soumises par elle depuis de nombreuses années à l'autorité publique, soient rapidement décidées, afin de rendre les prix français plus compétitifs encore.

Ceci rappelé, nous poursuivons résolument en conformité des traditions de notre profession incontestée par la plus large part de la clientèle française et étrangère — les efforts d'amélioration et d'adaptation de nos établissements injustement dénigrés par des campagnes hâtives préjudiciables non seulement à nos intérêts privés légitimes mais encore à ceux de l'économie française.»

Les grands guides touristiques français

Le grand guide «Michelin France» (tirage 45 000 Prix 10 fr.) comporte cette année certaines nouveautés techniques, la maniabilité de ce vrai vade-mecum de l'automobiliste européen nous paraît plus soignée, la qualité du papier et de la mise en page s'est sensiblement améliorée. Par contre, la manière dont Michelin distribue «ses étoiles» est toujours un peu discutée. Exemple: les *** de la «Côte d'Or» à Saulieu, connu de beaucoup de touristes suisses, ont été supprimées par ce que l'établissement (anciennement tenu par le chef Dumaine) a changé de propriétaire; en matière gastronomique les «inspecteurs» du Guide Michelin sont insensibles à toute sorte de «publicité prématurée». Pour deux restaurants parisiens: le «San Francisco» et «chez Châteaigner», on a montré la même rigueur.

En revanche, nous trouvons dans cette édition 1964 cinq nouveaux «2 étoiles» le «Duvern» (Bordeaux), le «Beau Rivage» (Condrieu), la «Boule d'Or» (Furs) et le «Moulin de Rosmadec» (Pont-Aven), ce qui doit porter le nombre des établissements à 11 «Trois Etoiles», 61 «Deux Etoiles» et 555 «Une Etoile». Les explications du Guide Michelin France sont données en quatre langues (français, allemand, anglais et italien).

Après le Guide «Italie» (Hôtel et Restaurants), voici les Guides «Bénélux» (explications, en français, les Guides «Bénélux» (explications, en français, hollandais, allemand et anglais), et «l'Espagne» (français, espagnol, allemand et anglais). Les trois guides contiennent, à côté de nombreux renseignements touristiques des descriptions détaillées des principales curiosités. A la même série des «Guides Rouges» le service tourisme de Michelin vient pour la première fois d'ajouter le «Guide Deutschland».

Conçu dans le même esprit que les Guides Michelin «France» et «Italie» (Hôtels et Restaurants) publié en allemand, ce volume comporte un chapitre explicatif en 4 langues (allemand, français, italien et anglais) dans lequel le lecteur trouvera les renseignements pratiques qui l'intéressent.

Un lexique de mots usuels accompagne la gamme universellement connue des symboles Michelin et permet à chacun de tirer le maximum de profit de cet ouvrage qui contient:

Une importante documentation hôtelière recueillie et contrôlée sur place portant sur le confort, l'agrément, les prix, les dates d'ouverture des 5500 établissements sélectionnés et classés,

plusieurs cartes: des grandes routes, des hôtels et restaurants agréables, de la gastronomie, des principaux crus, des autoroutes avec l'indication des ressources hôtelières qui les jalonnent,

des généralités sur le rang administratif, le chiffre de la population de près de 2000 localités et leur distance par rapport aux villes importantes,

une liste des curiosités, sites et monuments qu'il est recommandé de voir et dont les services de Tourisme Michelin comptent donner ultérieurement la description dans un guide vert touristique en préparation,

80 plans comportant toutes les indications qui peuvent faciliter la traversée et la visite des principales villes.

La présentation est à peu près la même que celle de l'édition française, par contre le prix (DM 10.80) est un peu plus élevé, vu la parité du change. Les explications aux lecteurs et touristes sont données en allemand, français, anglais et italien, mais les indications locales (distances curiosités, plans, noms et confort des hôtels et restaurants) sont libellées en allemand ce qui facilitera la distribution de ce nouveau guide dans les pays de langues allemandes, sans empêcher, à notre avis, les automobilistes fran-

T Technischer Dokumentations- und Beratungsdienst S.H.V.
Hirschengraben 9, Bern, Telefon (031) 22 75 26

Für den Praktiker

Wohin mit all dem Blech?

...eine Frage, die manchen Hotelier oder Restaurateur heute beschäftigt. Kaum findet sich jemand, der Zeit oder Lust hätte, diese Überreste menschlicher Zivilisation diskret zu beseitigen. Das Schlimme ist nicht das Gewicht, es ist das Volumen der leeren Büchsen, Kanister usw., das uns Sorge bereitet. Wohl hat die Industrie bisher Grosspressen konstruiert, die imstande sind, ganze Autos zu einem kleinen, «handlichen» Paket zusammenzudrücken. Nun hat eine deutsche Firma eine Kleinausgabe einer solchen Presse auf den Markt gebracht, welche auch in der Schweiz bald Abnehmer finden wird. Die leeren Dosen werden auf 1/10 ihres Volumens zusammengepresst, übrig bleibt ein «Päckli», das vom Schrotthandel gerne abgeholt und sogar noch bezahlt wird!

Aus so viel



wird



so wenig



Technische Daten:

Aussenmasse ca. 120 x 43 x 90 cm

Gewicht ca. 300kg

Füllraum ca. 31,5 x 31,5 x 40 cm = ca. 40 Liter, dies entspricht ca. 10 Zweierliter-Büchsen, welche ein Paket von rund 1,7 kg ergeben. Bei überlegtem Einfüllen kann selbstverständlich zusätzliches Büchsenmaterial untergebracht werden.

Antriebsleistung ca. 5,5 Ps, 380 Volt

Betriebsdruck ca. 150 atü

Anschlusskabel ca. 5 m

Steuerung mit einem Hebel, narrensicher

Die Hydraulik erzeugt allerdings Lärm, der an eine Bandsäge in einem Bergdorf erinnert. Es ist daher Vorsorge zu tragen, dass die Gäste nicht gestört werden, indem der Raum mit schallschluckendem Material verschalt wird, oder die Presse nur zu bestimmten Zeiten bedient werden darf.

Antonio Trippi

çais, italiens et anglais de s'en servir pour leurs voyages en République Fédérale...

Le Guide «France» édité par Kléber-Colombes qui, à en croire sa première page «veille au maintien des traditions hôtelières et culinaires» se contente de la traduction en allemand, anglais et espagnol des «symboles et abréviations» mais ne donne, qu'en français d'ailleurs bien littéraire, les descriptions détaillées. Il a remplacé ses étoiles par des «Coqs» et des «Couronnes»; le guide présente, d'une part les différents départements avec leurs curiosités touristiques et gastronomiques, d'autre part la liste alphabétique des agglomérations, les indications des téléphones de province les grands millésimes des vins de France et une annexe «Europe» (avec indications de certains hôtels et restaurants près des frontières et dans les grandes villes, dont Bâle, Berne, Genève, Lausanne et Zurich pour la Suisse. (Prix 12 fr.).

Dr W. Bg.



M. F. Perret, directeur, fut un des premiers gourmets à savourer les fameuses «Crêpes Grand Marnier» faites à la minute au Bar-Express extérieur, près du Métro.

A Lausanne

Deux belles créations hôtelières de l'Organisation GO

En cet an de grâce, très helvétique, de 1964, Lausanne « expose et explose ». Elle rayonne au sommet de la crise de croissance qu'elle a faite depuis un ou deux lustres, surtout dans le domaine de l'urbanisme, et l'Exposition nationale en partage la couronne avec le tourisme romand plus prospère que jamais.

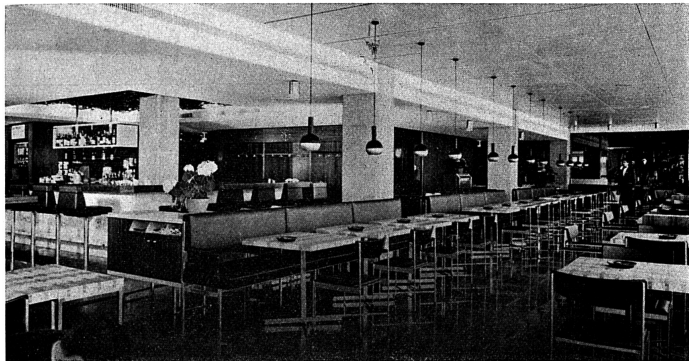
L'hôtellerie lausannoise a toujours servi noblement les intérêts européens et mondiaux de l'attrayante cité qui déploie ses beaux sites et ses innombrables jardins (des jeux, des fleurs, des arts et de l'esprit) au point culminant d'un des plus beaux panoramas qui soit au monde, celui du Lac Léman.

Le nouveau «Deux Gares»

Et voici que dans le patrimoine touristique de Lausanne, deux belles créations hôtelières viennent de s'ajouter aux fleurons de cette couronne. La première est la restitution au quartier vital de la Place de la Gare, si magnifiquement élargi et perfectionné, de l'impressionnant ensemble des nouveaux Restaurants des Deux Gares, sis dans l'angle ouest du bâti-

jourd'hui, cette chaîne hôtelière englobe et anime onze hôtels et restaurants suisses, et les deux nouvelles maisons décrites ici en sont les plus récentes entreprises.

Le nouveau «Deux Gares» donc, dont l'inauguration a eu lieu le 20 avril, est un vaste complexe de dix lieux de restauration, qui sont les suivants :

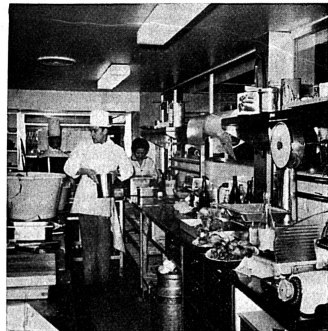


Le grand Restaurant-Snack, au 1er étage, et au fond l'élégant Restaurant des Quatre Saisons.

ment, immense et très linéaire, qui forme le front magistral de cette «Place de la Gare 1964».

La seconde de ces créations est l'étonnante révélation du grand «Chalet Suisse», au Signal de Sauvabelin, qui est l'objet de la seconde partie de la présente chronique.

Et la réalisation de ces deux beaux établissements.



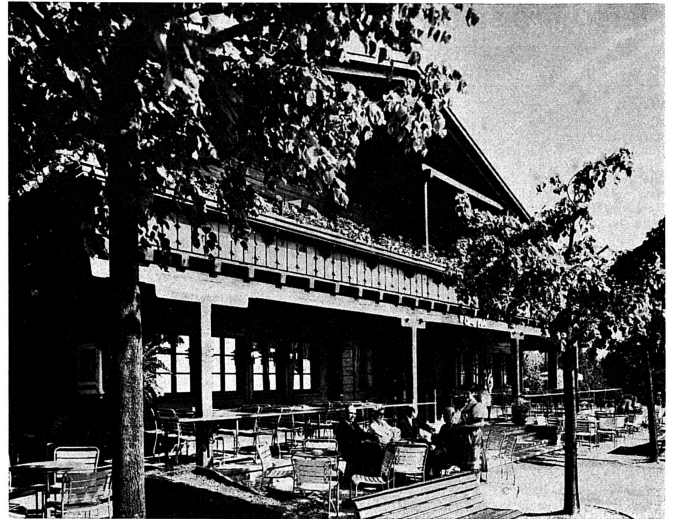
Cuisines et locaux de service sont munis d'un équipement et d'un matériel remarquables.

disons-le d'emblée, Lausanne la doit à la juvénile Organisation GO, qui en quelques années s'est largement développée sous l'habile conduite, réfléchie et très dynamique à la fois, de M. Pierre Givel. Au

- une brasserie, un self-service et une taverne, qui sont d'un style et d'un caractère fonctionnel aussi plaisants que judicieux. Ils sont situés de plein pied sur la Place de la Gare.
- au-devant de ceux-ci, une terrasse sous arcade et, plus en avant entre les deux stations-caisses du Métro Lausanne-Ouchy, un «Buffet Express» extrêmement pratique où l'on sert de tout, boissons et petits mets, et même les exquis friandises que sont des crêpes Grand Marnier à la minute, dernière nouveauté dans le genre.
- au rez-de-chaussée supérieur (entrée depuis la Place de la Gare et aussi directement depuis la rue du Petit-Chêne) un comptoir de traiteur, un snack-bar «assis» et un snack-bar «debout», plus un grand restaurant-snack. Enfin, un élégant «Restaurant des Quatre Saisons», d'un cachet artistique fort original, destiné au monde des gourmets.

Du côté architecture, M. Pierre Bonnard, architecte principal, et MM. Chauvet et Etter, architectes d'intérieur, se sont attachés à faire la œuvre de belle allure et de savante distribution pour faciliter la circulation d'une clientèle très mouvante à toutes les heures du jour, ainsi que pour assurer de souples possibilités de service rapide et soigné. Mais ils n'ont pas négligé pour autant de vouer une attention particulière aux aises et au bien-être de toute la clientèle. La bonne grandeur des tables et la formule très confortable de tous les sièges sont une surprise des plus agréables pour chacun.

Sur le plan général des installations de cette très importante maison, ainsi que sur celui des locaux de service : cuisine, pâtisserie, offices, réfectoires, chambres froides, économat, caves, vestiaires, installations techniques, etc., les dirigeants et les architectes ont pourvu tout le complexe «Deux Gares» d'un équipement et d'un matériel remarquables. Et toute cette grande entreprise, ils l'ont conçue et



menée à chef avec la très compétente collaboration de M. François Perret, directeur, assisté très activement de son épouse. Hôtelier bien connu, il fut chef de réception, sous-directeur à l'Hôtel du Rhône, à Genève, de 1950 à 1961, puis directeur à l'Hostellerie St-Georges, à Gruyères, de 1962 à ce jour. Enfin, au chapitre de la bonne fortune d'excellents mets innombrables, le chef de cuisine Louis Pelletier

a la classe des maîtres queux de belle carrière ; les divers «écriteaux» de cette maison de restauration doublement ferroviaire mènent le grand train de tous les désirs et de tous les appétits à la Gargantua ou à la Brûlée-Savarin ! Et l'on a pareille chance aux registres des boissons et des belles gammes des vins, même pour les soifs les plus... fédérales. Aux «Deux Gares» de Lausanne 1964 !

...et le grand «Chalet Suisse» au Signal de Sauvabelin

Il fut construit comme beau symbole de la Suisse pour l'Exposition universelle de Bruxelles en 1958 (où il fut placé dans le parc des attractions), ce grand «Chalet Suisse» que les Lausannois sont très fiers d'avoir reçu en héritage juste pour le temps d'ouverture de l'Exposition nationale et pour réaliser le projet caressé depuis longtemps d'un embellissement du belvédère du Signal de Sauvabelin.

C'est à l'heureuse conjugaison des vues des autorités municipales, de celles de M. François Lischer, promoteur de cette construction helvétique à Bruxelles, et à l'esprit d'initiative des dirigeants de l'Organisation GO, que l'on doit d'avoir pu fêter, le vendredi 8 mai, l'installation au Signal de cette maison si typique du rustique suisse de bon aloi. Celle-ci s'incorpore admirablement, par sa forme étalée et ses robustes éléments de bois au site sylvestre de ce promontoire de Sauvabelin.

Très bien placé, ce magnifique «Chalet Suisse» sera un accorte lieu de restauration et relais de pro-

— au 1er étage : le Restaurant pour réunions gastronomiques (banquets, repas de noces, festivités privées, etc.) (115 places) et un balcon réservé aux hôtes de ce lieu.

— à l'extérieur : en avant-poste : un Kiosque-Self-service pour grand débit rapide de boissons et d'amuse-bouches, plus une grande terrasse circulaire.

Les architectes MM. Camille Girdon, Lausanne, et Robert Tronchet, Sion, ont, avec leur actif collaborateur M. Feridun Özem, conduit avec célérité tous les travaux commencés il y a juste une année. Et pour les besoins d'une exploitation à nombreux secteurs hétérogènes d'une telle maison, ils ont agrandi le sous-sol des locaux de service (comparativement à l'état des lieux à Bruxelles) et ont recouru aux plus modernes systèmes d'installations techniques.

Quant à l'enrichissement du cadre intérieur par des objets d'artisanat montagnard fort pittoresques,



Le grand restaurant du rez-de-chaussée est d'une ambiance «helvétique» extrêmement sympathique.

menade, autant pour les citadins de Lausanne que pour les hôtes étrangers et les excursionnistes de tous les cantons. Et là, pas de problème de parking pour les automobilistes et les conducteurs de cars. L'immense «Place des fêtes», si chère aux écoliers et collégiens, permet les plus forts rassemblements de véhicules.

Le «Chalet Suisse» a sa façade principale orientée sur la ville de Lausanne, et la merveilleuse vue du Lac Léman. Sa grande terrasse circulaire bénéficie du même cirque panoramique.

Cet imposant ouvrage de gros madriers et de chevrons en sapin brun foncé repose sur des soubassements de béton et de moellonnage de pierre de Fayaux (Préalpes Vaudoises). Ses divers aspects subjuguent les visiteurs, qui sont surpris d'ailleurs par les grandes dimensions des différentes salles :

— au rez-de-chaussée : le Grand restaurant (102 places) et sa très belle broche ; le Refuge-Carnotzet et Bar-Saucisson tout à côté (65 places) avec une terrasse surélevée et abritée, d'où l'on a une très belle vue.

il a été réalisé par Madame Pierre Givel, elle-même, avec un savoir-faire et un goût parfaits.

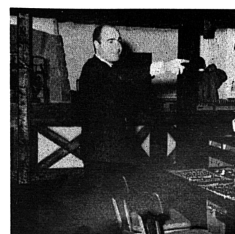
Au «Chalet Suisse», tous les clients seront reçus par M. et Mme André Givel, directeurs, et leur souriante brigade. Et l'on remarquera dans toutes les mains l'originale carte des plats et des vins, amusant raccourci géographique des meilleures spécialités régionales suisses.

Organisation GO !

Une chaîne de quatorze hôtels et restaurants suisses qui a ses fanions très bien plantés à Lausanne, à Rolle, à Genève, à La Chaux-de-Fonds, à Gruyères, aux Diablerets et jusqu'aux Chutes du Rhin, à Schaffhouse, et qui vient d'ajouter à son pavais ceux si représentatifs des deux établissements présentés dans cette chronique.

Coincidence frappante, les nouveaux Restaurants des Deux Gares ont eu leur ouverture jumelée avec celle de l'Exposition nationale de Lausanne à fin avril, et le Chalet suisse au Signal de Sauvabelin est le fier témoin de la représentation helvétique à l'Exposition universelle de Bruxelles. Ce sont des dates et des événements historiques.

Félix Perret



M. André Givel est un tenancier-restauteur de haute école et aussi de... haute taille !



Charmant accueil folklorique...

Fleischpreise im Mai 1964

	West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubünden ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genf	Lausanne	Zürich
Bœuf														
Aloyau entier Ire qualité, avec filet (roastbeef et culotte)	9.20/10.30	9.40/10.—	9.—	9.20/10.—	9.20/ 9.80	9.—/ 9.60	9.40/10.40	9.40/10.20	8.60/10.50	8.—/10.50	9.40/11.75	—	12.50	8.70/10.50
Roastbeef (faux-filet) avec charge Ire qualité	14.—/15.50	8.—/ 9.60	14.—	14.50/19.50	13.—/15.—	—	14.—/17.—	15.—/16.—	9.—/10.—	7.50/ 9.50	9.80/16.—	13.50	13.—	12.—/16.—
Filet, Ire qualité	17.50/19.—	16.80/20.—	18.—	17.—/20.—	19.—/20.—	17.50/19.50	19.—/20.—	18.—/20.—	18.—	15.50/21.—	15.—/16.—	18.—	18.—	18.—/22.—
Bœuf à bouillir, Ire qualité	4.50/ 6.50	7.—/ 9.50	5.50	9.20/11.—	7.20/ 9.—	5.80/ 7.20	7.20/10.—	6.50/ 9.—	6.80/ 7.50	6.80/ 9.80	6.20/ 8.80	6.50	6.—	5.60/11.—
Cuisse ou bœuf à rôti, Ire qualité	7.20/ 8.80	7.50/13.—	7.—	11.70	11.50/12.—	—	8.20/12.—	10.50/12.50	7.20/ 9.—	8.40/12.—	6.40	—	10.—	6.60/11.—
Langue de bœuf salée	6.80/ 7.50	5.80/ 9.—	7.50	6.80/ 7.20	5.80/ 6.—	6.40/ 6.60	6.40/ 7.60	5.60/ 7.—	6.20/ 7.—	6.—/ 7.—	6.—/ 7.80	7.—/ 7.50	7.—	6.20/10.—
Veau														
Le veau entier ou en moitié	8.70/ 9.50	8.—/11.—	9.—	8.80/ 9.—	8.40/ 9.20	8.80/11.—	9.20	8.50/12.—	8.50/ 9.40	8.50/ 8.90	10.50	—	—	9.50
Carré, Ire qualité	10.60/12.50	10.—/14.—	11.—	11.—/12.—	11.—	10.—/10.60	10.20/11.—	10.—/14.—	9.20/11.—	10.—/11.—	9.70/11.—	11.—/11.50	10.—	9.80/13.50
Cuisseau, Ire qualité	11.—/12.20	10.—/13.—	13.—	10.50/16.—	11.—/11.20	10.40/11.20	10.20/11.50	8.50/12.—	10.50/11.20	9.20/10.50	7.—/11.—	14.—	14.—	9.80/13.—
Côtelettes, Ire qualité	9.80/14.50	11.—/15.50	—	12.—/12.50	13.—/15.50	—	13.—/14.—	11.—/11.50	10.80/12.—	9.20/14.—	10.50/14.—	12.—	10.—	—
Poitrine, Ire qualité	7.20/ 9.—	7.20/ 9.50	7.50	8.—/ 8.50	7.20/10.—	7.80	8.20/10.—	8.80/ 7.80	7.40/ 7.80	6.50/ 8.50	7.20/12.—	7.80	7.—	7.—/ 8.—
Foie de veau	17.—/19.50	16.—	16.—	14.—/18.—	16.—	16.—/17.—	15.—/19.—	12.—/16.—	17.—/18.—	17.—/21.—	17.—/19.—	16.—	20.—	14.50/19.—
Rognons de veau	12.—/14.—	14.—/18.—	14.—	13.50/14.—	13.50/14.—	14.—/15.—	12.—/14.50	10.50/11.—	10.—/14.—	13.—/17.—	13.50/16.—	13.—/14.—	12.—	9.50/16.—
Ris de veau	13.—/15.—	12.—/14.50	15.—	13.—/16.50	13.—/14.50	14.—/14.50	12.—/16.—	12.—/14.—	13.—/14.—	10.50/16.—	13.50/16.—	14.—	12.—	12.—/16.—
Porc														
Carré, Ire qualité	9.—/10.—	8.30/10.—	9.—	8.90/11.—	9.—/ 9.20	8.80/ 9.20	8.50/9.—	8.60/ 9.50	7.80/ 8.80	7.60/11.—	8.40/ 9.—	11.—	10.—	8.80/ 9.50
Lard maigre fumé	7.20/ 7.80	7.50/ 8.50	7.50	7.50/ 8.—	7.50/ 7.80	7.40/ 7.60	7.—/8.20	6.80/ 7.80	7.—/ 7.80	6.—/ 7.20	7.20/ 8.—	7.50/ 8.80	9.—	6.80/ 8.—
Jambon cuit	10.—/11.20	8.20/12.50	11.—	10.40/11.20	11.20/12.60	10.80/11.20	9.80/11.—	10.—/10.50	9.60/11.20	9.80/12.—	11.—/14.—	11.20	10.—	8.50/11.20
Mouton														
Carré, Ire qualité	11.—/13.—	12.—	12.—	11.80	9.—/ 9.40	9.60/10.50	9.—/12.50	10.—/12.—	8.60/12.50	11.—/12.—	8.50/10.—	12.50	12.—	9.80/12.—
Gigot, Ire qualité	10.50/11.50	8.50/11.—	10.—	8.40/ 9.—	8.60/ 9.40	10.40	8.50/12.—	8.80/ 9.50	8.60/ 9.—	9.50/12.—	9.—/10.—	10.50/11.—	12.—	9.80/10.—
Poitrine, Ire qualité	3.50/ 5.—	6.50/12.50	—	5.20	5.60/ 6.—	—	6.20/ 7.50	6.80/ 7.50	6.40/ 7.—	6.50/ 7.—	5.—/ 7.—	10.50	6.—	9.60
Mouton entier	7.50/ 9.—	7.20/ 7.50	—	7.80	7.20/ 7.80	8.—/ 8.80	7.—/ 7.50	7.—/ 8.—	7.20/ 7.80	6.50/ 7.80	7.80/ 8.50	—	—	9.80
Agneau entier	9.—	8.—	7.80	8.20	8.—	8.60/ 9.50	8.—/ 9.40	8.—/ 8.50	7.50/ 8.—	7.20/ 8.—	7.80/ 8.50	—	—	8.50/ 9.80
Charcuterie la														
	8.50/10.—	10.20/15.—	8.50	7.70/11.70	9.—/14.—	8.—/ 9.—	8.50/11.—	9.—/12.—	8.—/14.70	8.—/ 9.—	9.—/11.70	—	9.—	6.80/10.—

Über Tiefkühlung und vorgekochte, tiefgekühlte Mahlzeiten

Unser an der Delegiertenversammlung in Lausanne neu gewähltes Zentralvorstandsmitglied, Herr H.-F. Müller, Montreux, hielt im Frühjahr im Rahmen der vom Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen organisierten Kurse an der ETH in Zürich einen Vortrag über dieses aktuelle Thema. Eingehend werden darin Vor- und Nachteile der Tiefkühlung und vorgekochter tiefgekühlter Mahlzeiten behandelt. Die ausgezeichneten Ausführungen über den ganzen Problembereich verdienen gebührende Beachtung.

Das Gebiet der Tiefkühlung und der vorgekochten Mahlzeiten ist weitgehend von der Reaktion des Konsumenten abhängig. Wenn man die Entwicklung der letzten zehn Jahre überblickt, so kann man unschwer feststellen, dass der erste Erfolg der doch eigentlich revolutionären und umwälzenden Neuerungen keineswegs von der zu erwartenden Verbreitung des Marktes und Popularisierung der vorgekochten Mahlzeiten gefolgt war. Darüber können auch die Scheinerfolge in Skandinavien und Grossbritannien nicht hinwegtäuschen, denn die in diesen Ländern festgestellten, bedeutend höheren Umsätze und die schnellere Entwicklung des Absatzmarktes sind sicher in erster Linie auf die soziale Überbelastung in diesen Ländern zurückzuführen, die das Problem der vorgekochten und tiefgekühlten Mahlzeit zu einer absoluten Notwendigkeit macht, ohne dass der Verbraucher eigentlich von dieser Lösung befriedigt oder gar begeistert ist. Wenn man bedenkt, dass zum Beispiel in Deutschland während fünf bis sechs Wochentagen täglich über 18 Millionen Mahlzeiten ausser Haus eingenommen werden, und von diesen Mahlzeiten nur ein ganz verschwindend kleiner Teil aus Tiefkühlprodukten oder vorgekochten, tiefgekühlten Speisen hergestellt wird, dann muss man sich allen Ernstes fragen, woher diese deutliche Zurückhaltung des Verbrauchers gegenüber so enormen Erleichterungen des Herstellungsprozesses und entsprechenden technischen Fortschritten kommt.

Bei einiger Überlegung stellt man fest, dass Tiefkühlprodukte und vorgekochte Speisen nichts anderes als eine sehr schnelle und, für europäische Begriffe, zu rasche Weiterentwicklung der Konserven sind, weshalb diese Produkte auch gegen die gleichen Vorurteile anzugehen haben. Schon zur Zeit der alten Ägypter konservierte man den Wein, das Öl und einige andere Produkte in Tongeschirren und Amphoren mit mehr oder weniger befriedigenden Resultaten. Im Norden wurden hauptsächlich Fleisch und Fisch schon vor mehr als zweitausend Jahren durch Räuchern oder Einsalzen haltbar gemacht, was zusammen mit haltbaren Zerealien eine Ernährungs-basis bot, um Hungerperioden zwischen den Erntezeiten zu überbrücken. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts, mit der immer rascher fortschreitenden Entwicklung von Technik und Wissenschaft, ist es auf dem Gebiete der Konservierung und der Ernährungsphysiologie zu ganz wesentlichen Fortschritten gekommen. Einerseits gelang es, die Zahl der konservierbaren Produkte bedeutend zu erhöhen, andererseits konnte der Nährwert der konservierten Speisen verbessert und gesteigert werden.

Eine entscheidende Wendung trat mit der Einführung der Tiefkühlkonserven ein. Der Zweite Weltkrieg mit seinen ungeheuren Nachschubproblemen der Armeen und der in fast allen Ländern notwendig gewordenen Rationierung zeigte mit schonungsloser Deutlichkeit, wie wichtig es für die Menschheit geworden ist, die Ernährung durch geeignete Konservierung und viel regeren Austausch von Rohprodukten und Lebensmitteln zwischen Gebieten mit Überproduktion und solchen mit Unterproduktion sicherzustellen. Diese Erkenntnis müsste eigentlich dazu führen, dass die Verbraucher überall den neuen Konservierungsprozess durch Tiefkühlung mit vorbehaltloser Begeisterung hätten aufnehmen sollen. Dass dies nicht der Fall ist, wissen wir alle. Die zwar trotz dem positive Reaktion, deren wirtschaftliche Auswirkung aber weit hinter den gestellten Erwartungen zurückbleibt, ist wohl hauptsächlich psychologisch begründet. Statt die Tiefkühlung, parallel zur gewöhn-

lichen Kühlung von Lebensmitteln, als grossen technischen Fortschritt, und nur als solchen, auf dem Markte einzuführen, hat man vielleicht den psychologischen Fehler begangen, die Tiefkühlung neben die traditionelle Konserve als Ergänzung zu stellen. Dies zu einem Zeitpunkt, wo die Konserve biologisch und medizinisch eingehenden Prüfungen unterzogen wird und gewisse Entdeckungen neue Konservierungsmethoden wünschbar werden lassen.

Selbstverständlich haben diese Fragen für den Fachmann nicht die gleiche Bedeutung wie für den Laien, d. h. den Verbraucher, der seinerseits durch mangelnde Information nicht immer objektiv reagiert. Dazu kommt, dass in vielen Fällen die tiefgekühlten Produkte, und ganz besonders die tiefgekühlten, vorgekochten Mahlzeiten, mit Rücksicht auf Zeitmangel und Personalmangel als Retter in der Not angepriesen werden, ohne zu bedenken, dass gerade dieses Argument einen Vergleich mit den während des letzten Weltkrieges überall verwendeten und nicht sehr beliebten Ersatzprodukten nahelegt. Psychologisch wäre es bestimmt richtiger, die Tiefkühlung und auch die vorgekochten Speisen als eine selbstverständliche und dauerhafte technische Weiterentwicklung zu betrachten und den Verbraucher mit zweckmässigen Verbreitungsmethoden für einige besonders geeignete Produkte vertraut zu machen, um den rasch zubereiteten Produkten eine möglichst volkstümliche Basis zu geben. In der nachfolgenden Entwicklungsphase wird es viel leichter sein, das Angebot zu vergrössern und den Verbraucher an diese neuen Möglichkeiten zu gewöhnen.

Die Ausgangslage des Gastgewerbes und der übrigen kollektiven Haushaltungen, insbesondere der Betriebskantinen, ist dabei grundverschieden. Während die Betriebskantinen verhältnismässig leicht auf einen beschränkten, des öfteren wiederholbaren Verpflegungsplan umgestellt werden können, ist dies für das Gastgewerbe und die Anstaltsverpflegung mit grossen Schwierigkeiten verbunden.

Die Anstaltsverpflegung hat in den meisten Fällen auf genau vorgeschriebene Verpflegungskosten und eventuelle Diätvorschriften Rücksicht zu nehmen, während das Gastgewerbe in allererster Linie seine Individualität im Angebot und in der Zubereitung der Speisen zu wahren hat. Dies ist auch der Grund, weshalb der Rationalisierung im Gastgewerbe bestimmte Grenzen gesetzt sind und man die Verpflegung nicht einfach schematisieren kann, ohne den guten Ruf und den Umsatz des Betriebes zu gefährden.

Diese Überlegungen bilden weitere Gründe für die eher skeptische Einstellung der Inhaber von gastgewerblichen Betrieben und Anstalten gegenüber der modernen Tiefkühltechnik. Es lohnt sich deshalb, Bilanz zu ziehen und bei der Einführung von Tiefkühlprodukten und vorgekochten Tiefkühlmahlzeiten die bisher bekannten Vorzüge den Nachteilen gegenüberzustellen. Zuerst einmal eine kurze Betrachtung der Vorzüge:

Vorzüge vorgekochter Tiefkühlmahlzeiten

Sowohl Tiefkühlprodukte wie auch vorgekochte Tiefkühlmahlzeiten weisen als wichtigstes, positives Argument und als grösstes Vorteil die ausserordentliche Verkürzung der Zubereitungszeit durch den Verbraucher auf. Gleichzeitig wird eine nicht unwesentliche Personaleinsparung möglich, vorausgesetzt, dass der Betrieb über die richtigen technischen Einrichtungen verfügt und nicht auf Grund seiner Betriebsart und Grösse zu den eigentlichen Kleinbetrieben gehört. Wenn man die Struktur des schweizerischen Gastgewerbes im Jahre 1955 näher betrachtet, so stellt man mit einiger Verwunderung fest, dass von 18 415 Betrieben 11 653 1–3 Personen, 1693 Betriebe nur 1–10 Personen beschäftigen. Dementsprechend zählen wir also in der Schweiz 92% Kleinbetriebe, gegenüber 8%, das heisst 1502 Mittel- und Grossbetriebe, die 11–500 Angestellte beschäftigen. Während für die Grossbetriebe Zubereitungszeit und Personaleinsparung eine

ganz wesentliche Rolle in der Preisgestaltung und Organisation des Betriebes spielen können, ist dies in den Kleinbetrieben nur bedingt der Fall. Es liegt an der Hand, dass Kleinbetriebe, die mit der bisherigen Organisation zurechtkommen, zwar an einer Verkürzung der Zubereitungszeit, nicht aber an Personaleinsparung interessiert sind, sofern sie damit nicht parallel eine Erhöhung des Absatzes erreichen können und ihr Personalbestand nicht sowieso schon ein absolutes Minimum darstellt.

Etwas anders liegen die Verhältnisse bezüglich Rationalisierung von Betrieb und Einrichtungen.

Die vielseitigen Möglichkeiten der Tiefkühlprodukte gestatten dem Betriebsinhaber ein wesentlich interessanteres und vielseitigeres Angebot bei gleichzeitig grosser Vereinfachung des Einkaufes.

Voraussetzung dazu ist, dass der Betrieb sich die hohen Anschaffungskosten für die neuen Koch- und Konservierungseinrichtungen leisten kann und der Betriebsinhaber zudem in der Lage ist, sein Personal fachmännisch richtig auszubilden. Für den Grossbetrieb spielt ausserdem die Möglichkeit der Automatisierung der Zubereitung und des Kochens eine sehr grosse Rolle, damit das spärliche, gutqualifizierte Personal von nebensächlichen Arbeiten befreit werden und sich auf das Fertigmachen und auf die Wahrung des individuellen Charakters der Speisen konzentrieren kann. Wie bereits erwähnt,

sollte alles getan werden, um die Individualität des Kochens und des Anrichtens im Betriebe zu wahren. Eine falsch angewendete Automatisierung des Betriebes bringt unweigerlich die Tendenz mit sich, die Verantwortlichkeit des Angestellten im verarbeitenden Betriebe stark zu reduzieren.

Die Folgen sind Rückgang des Einsatzes und des Interesses an der Arbeit, Abwanderung in andere Berufe, die weniger fabrikartigen, stumpfen Charakter haben. Eine richtig eingesetzte Automatisierung wirkt beruhigend auf den Arbeitsverlauf und gestattet dem Angestellten, in der Endphase der Zubereitung konzentrierte und beste Arbeit zu leisten, die selbstverständlich sowohl dem Kochgut als auch dem Betrieb zugute kommt. Eine geschmackliche und ästhetische Verbesserung des Kochgutes gestattet höhere Verkaufspreise und damit auch höhere Löhne.

Ein weiterer wesentlicher Vorteil besteht in der

stabileren Kalkulation, dank den während des ganzen Jahres gleichbleibenden Einkaufspreisen jener Produkte, die mindestens ein Jahr am Lager gehalten werden können.

Dass trotzdem gewisse Saisoneinflüsse auf das Angebot und den Preis unvermeidlich sind, ist darauf zurückzuführen, dass während der eigentlichen Ernte- oder der Hauptanfallzeit beim Fleisch- und Fischimport die jeweiligen Produkte unter dem Mittelpreis verkauft werden, wodurch der gastgewerbliche Betrieb veranlasst wird, trotz Umstellung auf Tiefkühlprodukte, weiterhin frische Waren zu verarbeiten. Hierzu benötigt der Betrieb allerdings zusätzliche, nur schwer zu beschaffende Arbeitskräfte, und es dürfte sich aus wirtschaftlichen Gründen lohnen, der Tiefkühlproduktion durch Preisausschläge während der Haupterntezeit eine gewisse Stabilität zu garantieren. Eine kurzfristige, saisonmässige Preisreduktion würde dem Produzenten das Abstoßen der noch vom Vorjahr vorhandenen Lager gestatten, was im Interesse einer möglichst schwankungslosen Produktion ist.

Ein vielseitigeres Angebot von Speisen hat nicht nur eine Verbesserung des Ansehens des Betriebes bei der Kundschaft zur Folge, sondern dürfte sich auch als wertvoller Ausgleich in der internen Kostengestaltung des Betriebes auswirken. Wir wissen alle aus Erfahrung, mit welchen Schwierigkeiten ein reichhaltiges Angebot verbunden ist, ganz abgesehen von den Verlusten durch Verderb und Gewichtsabnahme. Gerade der Kleinbetrieb muss oft tatenlos der Abwanderung seiner Kundschaft in Grossbetriebe zusehen, da er nicht in der Lage ist, die Wünsche dieser Kundschaft zu befriedigen.

Wenn wir es dem fortschrittlich geseinten Kleinbetrieb ermöglichen, mit Tiefkühlprodukten und vorgekochten Tiefkühlmahlzeiten zu jeder Zeit und ungeachtet starker Frequenzschwankungen ein interessantes Angebot auf seiner Speisekarte zu

machen, wird dessen Inhaber in kürzester Zeit ein treuer Anhänger der Tiefkühltechnik werden.

Wichtigste Voraussetzung dazu ist allerdings, dass die Produzenten nur beste und auslesene Produkte anbieten, diese nur soweit zubereiten, dass der Verbraucher mit einigen Ergänzungen beim Fertigkochen daraus jede wünschbare Spezialität machen kann. Es wäre wünschenswert, wenn dabei die Tiefkühlung in den Hintergrund treten würde und der Konsument praktisch keinen Unterschied mehr feststellen kann zwischen tiefgekühlten und frischen Produkten. Dazu sei bemerkt, dass die Wissenschaft heute schon in der Lage ist, uns zu beweisen, dass tiefgekühlte Produkte frischer sein können als sogenannte Frischware, deren Lagerzeit und Transportweg dem Verbraucher nicht bekannt sind.

Die neueren Tiefkühlverfahren gestatten die fast gänzliche Vermeidung von Gewichtsverlusten.

Wenn wir bedenken, dass selbst bei kurzfristiger Lagerung von frischen Waren im Kühlraum mit Gewichts- und Verderbverlusten von 5 bis 15% gerechnet werden muss, dann wäre es eigentlich richtig, bei Vergleichsrechnungen der Einstandspreise diesem Faktor Rechnung zu tragen, und zwar ohne Rücksicht darauf, ob es sich beim Verbraucher um einen Klein- oder Grossbetrieb handelt.

(Fortsetzung folgt)

Steigender Konsum von Tiefkühlkost

In der Bundesrepublik Deutschland gewinnt Tiefkühlkost innerhalb des Nahrungsmittelkonsums von Jahr zu Jahr eine zunehmende Bedeutung. Lag im Jahre 1956 der Pro-Kopf-Konsum bei 0,15 kg, so erhöhte er sich kontinuierlich, um im Jahre 1963 bereits 2,7 kg zu erreichen. Insgesamt wurden in 1963 in Westdeutschland 163 000 t Tiefkühlkost konsumiert, wobei Eiskrem aber nicht berücksichtigt ist. Mit 85 000 t führt Geflügel, gefolgt von Obst und Gemüse mit 45 000 t. Fisch bestritt einen Anteil von 15 000 t und Fleisch und Wild einen solchen von 5000 t. Der Rest entfällt auf Spezialitäten wie Blätterteig, Suppengemüse, Pommes frites u. a.

Auffallend ist, dass sich auf dem Land der Konsum tiegefrorener Nahrungsmittel schneller durchsetzt als in der Stadt. Dies mag einmal damit zusammenhängen, dass der Arbeitskräftemangel in der ländlichen Hauswirtschaft die Bäuerinnen zu rationelleren Arbeitsmethoden zwingt und auch Einkaufswegen erspart werden müssen. Auf der anderen Seite wurde gerade auf dem Land die Errichtung von Tiefkühlanlagen mit ERP-Mitteln gefördert und so die Landbevölkerung in weitem Masse mit dieser modernen Vorrats- und Ernährungswiese bekannt gemacht.

Die Expansion der Tiefkühlkost wird günstig beurteilt. Verglichen mit dem Pro-Kopf-Konsum anderer Länder – z. B. USA mit einem Pro-Kopf-Konsum von 25 kg – ist der Konsum in Westdeutschland noch einer starken Steigerung fähig.

Inserate und Abonnemente

Die einpaltige Millimeterzeile oder deren Raum 40,5 Rp., Reklamen Fr. 150 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 36.—, halbjährlich Fr. 16.25, vierteljährlich Fr. 8.75, 2 Monate Fr. 6.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 32.50, halbjährlich Fr. 19.50, vierteljährlich Fr. 11.—, 2 Monate Fr. 8.—. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postfach 25 und Girokonto V 85, Telefon (061) 34 84 90

Redaktion: Ad. Pfister, P. Nattermord

Inseratentgelt: Fr. M. 86schill

Vorgedruckte

Zimmertabellen

(bis zu 47 Zimmer) erleichtern Ihnen die Arbeit und geben Ihnen eine gute Übersicht. Die Monatskartendbogen, 23 cm breit und 50 cm hoch, stabil und beidseitig bedruckt, können Sie pro Stück zu Fr. 2.50 beziehen.

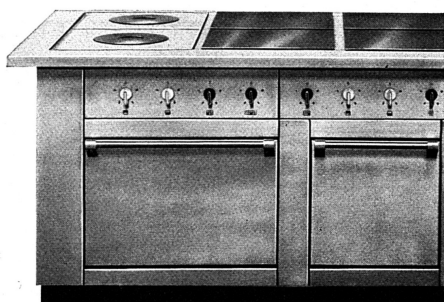
Buchdruckerei AG
7310 Bad Ragaz

salvis

geplante Küchen sind modern,
raumsparend, leistungsfähig
und wirtschaftlich.

Für Neu- oder Umbauten stehen unsere
Fachleute für «Planung und Design»
zur Verfügung.

Salvis liefert kurzfristig:
Grossküchenherde, Wärmeschränke,
Kipp- und Standkessel, Bratpfannen,
Brat- und Backöfen.



POLARIS-Klosettanlage

betriebsichere und geräuscharme Funktion
rasante Spülwirkung, weiss und farbig erhältlich
Werk Nr. 102019- 102 024

Verkauf durch den Sanitär-Grosshandel

Kera-Werke AG. Laufenburg / AG



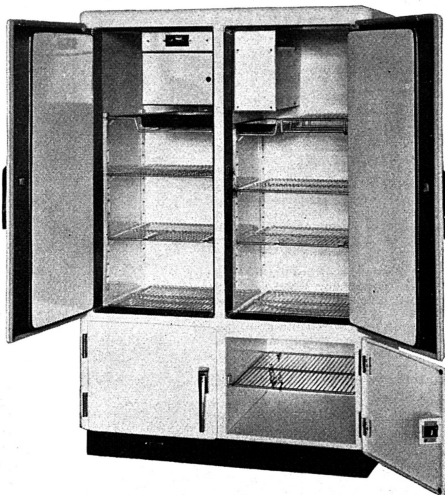
2 x 200 Liter Kühlraum im zweitürigen Thermo-Metallkühlschrank

2 Abteile zur einwandfrei getrennten Lagerung
geruchsempfindlicher und stark geruchbildenden
Lebensmittel; auf jeder Höhe verstellbare
Tablare; grosses Gefrierfach für 3 kg Eis, auch
als Tiefkühlfach verwendbar; Ganzmetall-Kon-
struktion; vollautomatische Kältemaschine mit
grosser Leistungsreserve für Tropentage.

Unsere Kältespezialisten erteilen Ihnen gerne
nähere Auskunft.

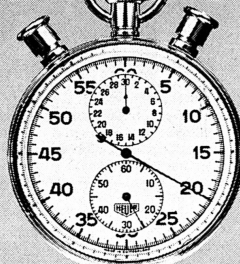
Therma AG, Schwanden Kältebüro Zürich 6/57
Hofwiesenstrasse 141, Tel. 051/26 16 06 Büros in
Bern, Basel, Lausanne und Genf

therma



Instant spreda

Ein Begriff für
zeitgemässe Ernährung



Wohlschmeckende, gesunde und natürliche Mahlzeit?

SPREDA-Instant-Produkte!

Zeit- und Personaleinsparung durch schnelle Zubereitung?

SPREDA-Instant-Produkte!

Unerwartete Gäste - Zusätzliche Portionen?

SPREDA-Instant-Produkte!

Lange Haltbarkeit?

SPREDA-Instant-Produkte!

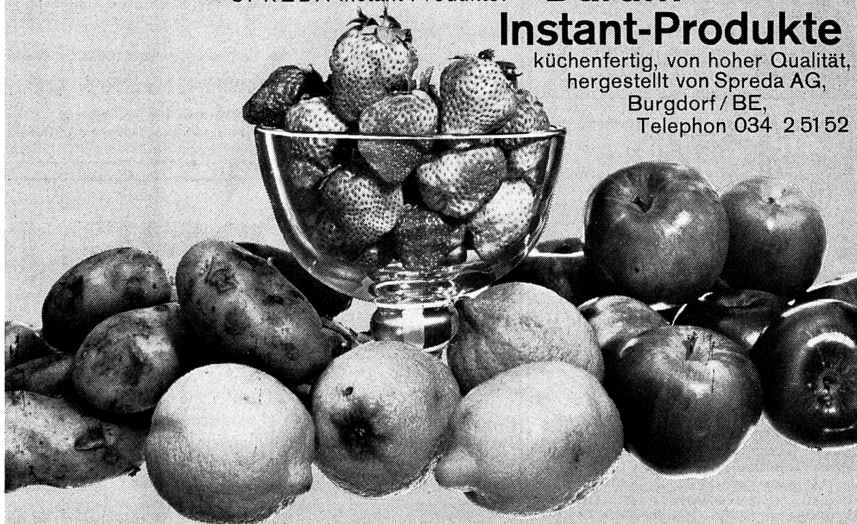
Einfache, platzsparende Lagerung?

SPREDA-Instant-Produkte!

**Darum
Instant-Produkte**

küchenfertig, von hoher Qualität,
hergestellt von Spreda AG,

Burgdorf / BE,
Telephon 034 2 51 52



Pepita

rassig.. leicht... unerreicht

ja, unerreicht ist PEPITA, das echte, herrlich herb-süsse PEPITA.
Reiner Grapefruitsaft mit erfrischendem Mineralwasser und Zucker.

Mineralquelle Eptingen AG, Sissach

ein Belcolor Spannteppich muss es sein!

Warum wohl wird Schuster immer wieder herangezogen, wenn es gilt, in Hotels Teppichprobleme zu lösen und mit der Raumausrüstung dem kritischen Masstab internationaler Wertbegriffe gerecht zu werden?

Ganz einfach, weil Schuster ganz auf Teppichbedarf von Hotels ausgerichtet und spezialisiert ist und auf diesem Gebiet Ausserordentliches zu leisten imstande ist. Lassen Sie sich unsere Hotel-Kollektion zeigen, auch Sie werden sich sagen

... Belcolor-Spannteppiche müssen es sein.



belcolor von

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18

Zu verkaufen

in Touristenstadt im Tessin
grosses und guteingeführtes

Café-Restaurant

Zentral gelegen. Hoher Umsatz zugesichert. Personen mit Kapital sind gebeten, Offerten einzureichen unter Chiffre CR 1447 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

Seidengasse 20, Telefon (051) 236364

Ältestes Treuhandbureau

für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.

Ereignisse Referenzen

stadt-Hotel

ca. 80 Betten, mit Passantenrestaurant und Bar, in Schweizer Stadt zu verkaufen aus Rücktrittsgründen. Dauernd sehr gute Besetzung. Rationellste Einrichtungen. Notwendiges Kapital ca. Fr. 800'000 bis 1 Million. Seriöse Anfragen unter Chiffre SH 1671 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

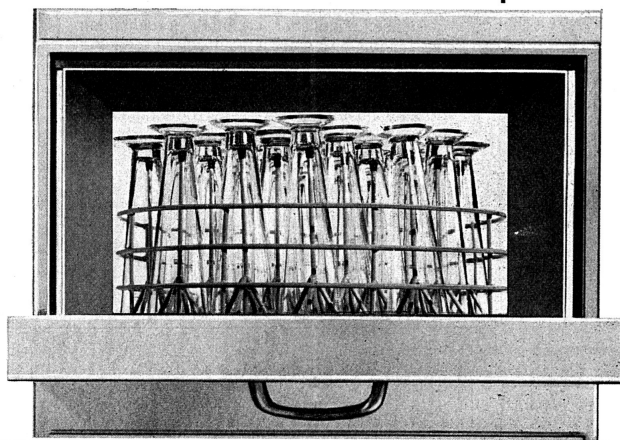
Altershalber zu verpachten an sehr zukunftsreichem Durchgangs- und Ferienort Graubündens, schönes, gepflegtes

Hotel mit Restaurant

40 Betten, Übernahme am 1. November 1964. Offerten unter Chiffre OFA 1520 D an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

Der Schweizer Gläserspülautomat

für höchste Ansprüche

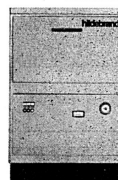


Willi Weber

hildebrand

Ed. Hildebrand Ing.
Fabrik elektrischer Apparate
Seefeldstr. 45 Zürich 8
Telefon (051) 34 88 66
Fabrik in Aadorf / TG

Hildebrand Gläserspülmaschine
H 30 EG. Stundenleistung
bis zu 1200 Gläser, je nach Art
und Grösse.
Vielfach erprobt und bewährt.



Unser Fabrikationsprogramm umfasst Geschirrwaschmaschinen für jeden Bedarf.

Zu einer Tasse

GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 25 27 35

FURRER 10

löst Ihre Waschprobleme

Der neue 10-12 kg Vollautomat mit Schleudergang bietet bei grösstem Komfort maximale Waschleistung und sichere Betriebsweise. Er hat eine lange Lebensdauer, schont die Wäsche und ist daher eine lohnende Investition.

Drucktasten-Bedienung

Passendes Waschprogramm für jede Wäsche

Minimster Zeit- und Personalaufwand, da absolut vollautomatische Arbeitsweise auch bei 2maligem Vorwaschen.

Auf Wunsch Zahlungserleichterungen. Ihre alte Maschine wird an Zahlung genommen.

Selbstverständlich fabrizieren wir auch weiterhin die bewährten 6- und 4-kg-Waschvollautomaten.

Der beste Beweis für erstklassiges Schweizer-Fabrikat:

3 JAHRE GARANTIE



Senden Sie den untenstehenden Bon an die



J. FURRER AG, Rohr bei Aarau
Waschautomatenfabrik
Tel. (064) 2 42 15

BON

Bitte senden Sie mir unverbindlich den Prospekt über den neuen Grosswaschvollautomaten FURRER 10

Name und Adresse:



Spannteppiche
eine Spezialität von
Geelhaar

In unsern Kollektionen, welche wir extra für Hotels zusammenstellten, finden Sie maximale Qualitäten in vielen aparten Dessins, die teilweise sofort ab Lager geliefert werden können. Unsere gutgeschulten Equipen verlegen Spannteppiche überall in der Schweiz.

Bitte verlangen Sie unsere Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters.



Teppichhaus W. Geelhaar AG., Bern
Thunstrasse 7, Telefon (031) 43 11 44

Revue - Inserate haben Erfolg!



150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für
Porzellan und Glas

Tuiflor-Bettüberwürfe und Couchdecken

geschmacklich vollendet, knitterfrei, leicht zu waschen, in mehr als 30 Farben erhältlich. Wir bitten, unverbindlich ein Musterstück mit Farbkarte zu verlangen.



+ CIE
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telefon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telefon (051) 25 00 93