

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
Heft: 44

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 20.07.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnement: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.-; Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnements: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG, Elisabethenstr. 19. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (061) 348690.

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 44 Basel, den 30. Oktober 1958

Erscheint jeden Donnerstag

67. Jahrgang 67^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 30 octobre 1958

N° 44

Un anniversaire à l'Office National Suisse du Tourisme

Les cinquante ans de l'agence de New York

Les Chemins de fer fédéraux suisses avaient ouvert à Londres en 1893, et à Paris, dix ans plus tard, des agences dont le succès les a engagés à s'établir également à New York en 1908. La Société suisse des hôteliers s'associa d'emblée à cet effort en versant une contribution annuelle de 40 000 francs et c'est un employé de l'agence de Londres des « Swiss Railways », M. Hedley Percy Somner, qui prit la tête l'agence en collaboration de M. Walter E. Edge. Celui-ci dirigeait une entreprise de réclame dans la grande cité américaine; à cette époque déjà, on le voit, les conseillers en publicité étaient actifs. Un local fut loué au numéro 241 de la Fifth Avenue, au centre des affaires. La décoration du local s'inspirait de celle d'une salle du Musée national de Zurich et le tout était présenté avec beaucoup de goût. Le 11 janvier 1908, en présence de 350 invités choisis parmi les notables de la ville, les directeurs des entreprises de transport, les milieux bancaires et les journalistes, l'agence est officiellement inaugurée et la presse de New York commenta longuement cette heureuse initiative du tourisme helvétique.

Bon départ

Pendant les six premiers mois d'activité, plus de 2500 demandes d'envoi de matériel de propagande étaient reçues à l'agence, en provenance des Etats-Unis et du Canada et 40 000 prospectus distribués. Les demandes verbales et écrites augmentèrent rapidement. En 1912, M. Somner céda ses fonctions à un Genevois, M. Maurice Trembley. Une année plus tard, on cherchait déjà un nouveau local donnant sur la rue, avec une vitrine. En décembre 1913, les Grands Magasins Wanamaker mettaient à la disposition de l'agence leurs vitrines de New York et de Philadelphie et prenaient à leur charge une campagne de publicité liée à cette action. La clientèle s'intéressait à la saison d'hiver en Suisse et, à cette époque, l'agence entretenait des contacts suivis avec 305 agences de voyages réparties sur tout le territoire. En 1915, M. Trembley se retira et fut remplacé par M. Dossenbach, ancien secrétaire qui avait travaillé dans l'International Mercantile Marine Co. qui groupait sept compagnies de navigation.

En marge

Lors de l'entrée en guerre des Etats-Unis en avril 1917, M. Dossenbach s'attacha à combattre l'atmosphère de méfiance, absolument injustifiée, qui avait pris naissance et qui reprochait à la Suisse d'entretenir des relations avec l'Allemagne et l'Autriche pour les approvisionner en denrées notamment. La Légation de Suisse était dirigée en ce moment par M. le Ministre Sulzer qui avait, de son côté, mérité la

confiance des Américains. Un fait en passant: Lorsque le Prince de Galles se rendit aux Etats-Unis après la guerre, à bord du cuirassé « Renown », M. Dossenbach fut convié à la Réception officielle et il en fut de même, quelque temps plus tard, lorsque les souverains belges furent reçus solennellement au Metropolitan House.

Pendant la période d'après-guerre, le service de publicité des CFF, en collaboration avec d'autres organismes touristiques, mettait sur pied des campagnes de publicité qui comprenaient un cycle de conférences dans les principales villes auquel prit part, notamment, M. Charles Gos, l'écrivain et alpiniste genevois bien connu.

Reprise

Les participants à des croisières organisées par les compagnies de navigation en Méditerranée sont touchés à leur domicile, avant leur départ, par des invitations à voir la Suisse, qui n'est évidemment pas seule à faire de la publicité et



M. H. Pillichody, directeur depuis 1941 de l'agence de New York de l'ONST, prendra sa retraite à la fin de cette année

déjà la concurrence s'avère active. Outre les conférences, les projections de films et de diapositives, des brochures sont distribuées dans toute l'Amérique, de même que dans les transatlantiques et elles portent des titres engageants comme: « Where Dreams Come True ». Les Alpes sont montées en épingle, si l'on peut dire: un film « High Spots in Switzerland » passe dans plusieurs salles. Un périodique « All about Switzerland » connaît un tirage exceptionnel. Les ordres de publicité sont distribués avec discernement, mais pour toucher un territoire aussi vaste, des sacrifices sont nécessaires. Il en résulte que la propagande pour les Chemins de fer fédéraux, pour prendre un exemple, prenait plus de place en 1927 dans les journaux des Etats-Unis que les autres entreprises ferroviaires européennes. La radio s'est taillée une large place et l'agence de New York est en contact étroit avec les studios de Chicago et de New York.

L'élan est donné, il s'est poursuivi les années suivantes et un chiffre prélevé dans le total du demi-million d'Américains se rendant en Europe fait constater que le 80% de ces voyageurs

sont des touristes et des commerçants, 20% de plus que la proportion d'avant-guerre.

Entre temps, la vente des billets avait été organisée au sein de l'agence et elle prend rapidement une extension réjouissante avec la collaboration des grandes agences (Cook, American Express, Raymond and Whitcomb, etc.).

Les années se suivent

En 1933, on se préoccupe aux Etats-Unis du tourisme international et, déjà, un slogan « See America first » fait son apparition en 1934. Les organismes de propagande touristique d'Allemagne, d'Autriche et d'Italie redoublent d'efforts. Survient la crise mondiale, particulièrement forte aux Etats-Unis puis, en 1939, c'est la guerre en Europe, avec toutes les conséquences que l'on sait, cela au moment où l'agence s'était attachée, depuis plusieurs mois, à mettre en évidence l'Exposition nationale suisse à Zurich.

En 1941, l'Office national suisse du tourisme est chargé de reprendre les agences des CFF à l'étranger. M. Henry Pillichody, l'actuel directeur de l'agence de New York, avait été envoyé aux USA vers la fin des hostilités et, en janvier 1945, il prenait la succession de M. Dossenbach à la tête de l'agence. Sans attendre la reprise des transports normaux par eau et par air, notre représentation touristique aux Etats-Unis se remet à l'ouvrage et lance une action spéciale en faveur des Jeux olympiques d'hiver disputés à St-Moritz, en 1948.

Rien n'est négligé pour stimuler tous les zèles. L'Office national suisse du tourisme ne s'en tient pas à des redites, il lance des actions nouvelles et appuie les efforts d'associations sportives qui s'adonnent au bobsleigh et au curling, par exemple. L'hiver dernier des teams de curling ont effectué dans plusieurs villes des Etats-Unis, une tournée qui répondait à celle que des teams américains avaient faite dans plusieurs stations de Suisse; l'élan est donné, les pierres vont d'une amitié à l'autre, en « in- » ou en « out-handle ».

En 1951, le 1^{er} août exactement, l'agence s'installe dans les nouveaux locaux qu'elle occupe actuellement au Rockefeller Center, un emplacement de tout premier ordre; l'inauguration a lieu les 4 et 5 octobre.

L'exceptionnel succès de l'action des permissionnaires américains, les G.I.'s (350 000 G.I.'s ont visité la Suisse pendant plus de 30 mois) a eu sa répercussion; rentrés chez eux, ces soldats disent ce qu'il ont vu, mettent en valeur une région ou une autre, et c'est tout profit pour le pays tout entier que les Américains, en nombre sans cesse grandissant, tiennent à voir de près.

Malheureusement, la guerre de Corée provoque un ralentissement de cet élan et la statistique enregistre automatiquement un recul, tant il est vrai que le tourisme est sujet à toutes les fluctuations.

Puis, en 1955, un nouveau film « Heidi » remporte un vif succès aux Etats-Unis et la présentation de « Cinerama-Holiday » tourné en grande partie aux Grisons, est un triomphe. Depuis plusieurs années, de nombreux cinéastes avaient parcouru la Suisse après avoir pris dans les agences de New York et de San Francisco (cette dernière a été ouverte en 1946) toutes les dispositions nécessaires pour la réussite de leurs reportages.

Entre autres souvenirs

L'ONST vient de sortir de presse une brochure fort bien venue et réservée pour une distribution aux Etats-Unis. La célébration du « Golden Jubilee » de l'agence de New York est ouverte par un message signé de M. Giuseppe Lepori, « Swiss Minister of transports and tou-

Message from Dr Franz Seiler, President of the Swiss Hotel Association

Fifty years ago, when the Swiss Hotel Association, under the presidency of Mr. F. Morlock, decided to participate in the formation of a New York agency of the Swiss National Tourist Office with a contribution which was quite substantial at the time, this was done in just appreciation of the importance and potentialities of American tourist traffic to Europe and, particularly, Switzerland.

We are happy to find that the hopes the Swiss hotel industry placed in the New York agency have been more than fulfilled. Despite catastrophic periods of war and crisis, tourism from the U.S. has, on the average, gradually gained in intensity and extent. It is hard to envisage tourist traffic in this country without American visitors whose enthusiasm over the beauties of our mountains and the characteristics of the Swiss people and culture is hard to surpass. We are proud that the Americans generally feel very happy in our hotels, particularly thanks to the traditional individual service the perfection of which has always been our ultimate goal.

Our warm thanks are extended to all those who have contributed during these past 50 years to the successful development of the Swiss National Tourist Office's agency. The seed they have so diligently planted will, we are sure, continue to bring forth new and abundant fruit. May Swiss-American friendship thrive!

Dr Franz Seiler

risms», qui précède celui de M. Henri de Torrenté, Ambassadeur de la Confédération suisse aux Etats-Unis, et d'autres témoignages tout autant chaleureux qui portent les signatures de M. le Dr h. c. Armin Melli, président de l'ONST, de M. le Dr H. Gschwind, président de la direction générale des CFF, de M. le Dr E. Weber, directeur général des PTT, de M. le Dr W. Bächtold, président du conseil de la Suisseair.

Nous reproduisons ci-dessus le texte signé de M. le Dr Franz Seiler. M. le directeur Bittel, de son côté, a rassemblé quelques constatations éloquentes sur le départ de l'activité publicitaire et sur l'équipement de la Suisse dans le domaine hôtelier et dans celui des transports. L'histoire de l'agence qui est celle d'un demi-siècle de propagande active fait l'objet d'une étude de M. Pillichody. Les images sont autant d'étapes colorées et engageantes.

Au moment où paraîtront ces lignes, la célébration du « Golden Jubilee » de l'agence de New York aura rassemblé les 28, 29 et 30 octobre des personnalités de marque, des journalistes, des reporters de radio et un grand nombre de représentants d'organismes touristiques des Etats-Unis et de Suisse.

Nous aurons l'occasion d'y revenir. Travel

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite:Page
Moderne Entwicklungstendenzen im schweizerischen Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe (Fortsetzung)	2
Comment et par quels moyens améliorer notre hôtellerie?	3
Fremdenverkehrspolitik von hoher Warte aus betrachtet	3
Stellungnahme der AIH zum Kreditkartensystem - L'AIH et les cartes de crédit 3 et 5	16
Expo-Erfahrungen im Beherbergungssektor	16
Le coin des anciens élèves de l'Ecole hôtelière SSH	16
La situation des marchés	17
Manifestations	17

In dieser Ausgabe:



Hoteltechnik

Nr. 30 Jahrgang 1958 Seite 7-10

Moderne Entwicklungstendenzen im schweiz. Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe

Von Hans Schellenberg

(Fortsetzung)

Die Crux bleibt das Personalproblem

Neben diesen Tendenzen, der vermehrten Naturverbundenheit, der Verbreiterung der Gästeschichten, der Verkürzung der Aufenthaltsdauer, dem raschen Wechsel, der vermehrten Ansprüche des Gastes hinsichtlich Freizügigkeit, Menüwahl, leichterer und einfacherer Kost, steht nun aber das *Personalproblem* bei allen Betrieben im Vordergrund der Überlegungen. Wir dürfen beinahe sagen, dass uns ein einziger guter Angestellter wichtiger ist als mancher Gast.

Die plötzliche Ausweitung des Fremdenverkehrs nach 1945 fand uns nicht genügend vorbereitet. Zahlreiche Angestellte waren wegen der Krise der dreissiger Jahre und wegen der ungenügenden Beschäftigungs- und Aufstiegs-möglichkeiten der Jahre 1939 bis 1945 in andere Berufe abgewandert. Viele konnten seit 1939 ihre Sehnsucht nach Arbeit in fernen Ländern nicht mehr befriedigen. Sobald die Grenzen wieder offen waren, gingen gerade die besten Kräfte ins Ausland. So standen uns seit 1945 auf allen Gebieten zu wenig qualifizierte Angestellte zur Verfügung. Österreich und Italien sind in die Lücke getreten und haben uns zahlreiche, qualifizierte Personal sowie viele Hilfskräfte zur Verfügung gestellt.

Heute kommen zu dieser Personalknappheit die Tendenzen der Angleichung der Arbeitsbedingungen der gastgewerblichen Berufe an andere Berufsgattungen, die Wünsche nach Freizeit, kürzerer Arbeitszeit, vermehrten freien Tagen und längeren Ferien, Wünsche, die angesichts der Arbeitsverhältnisse in andern Berufen verständlich, wenn auch für uns nicht gerade erwünscht sind. Das Gastgewerbe als Dienstleistungsbetrieb gehorcht eben andern Gesetzen als ein gewerblicher oder Fabrikbetrieb. Die Einführung allzu knapp bemessener Präsenzzeiten kann nicht nur die Leistungsfähigkeit der Betriebe, sondern auch das Wohlbefinden der Gäste und schliesslich das finanzielle Ergebnis ernstlich gefährden.

Was musste und was kann getan werden?

Was musste nun bei diesem Mangel an Personal getan werden?

a) Fortschrittliche Lösung der Arbeitsverhältnisse auf gesamtvertraglicher Basis

Da ist in erster Linie der Wunsch der Berufsverbände zu nennen, eine *fortschrittliche Lösung der Arbeitsverhältnisse im Rahmen von Gesamtarbeitsverträgen* statt auf gesetzlichem Boden zu suchen. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass sich durch freie Vereinbarungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmern wesentlich bessere Resultate erzielen lassen und flexiblere und anpassungsfähigere Lösungen gefunden werden, als wenn die Arbeitsbedingungen auf dem Wege über die politischen Instanzen geregelt werden. Eine einmal getroffene gesetzliche Regelung lässt sich nicht von einem Jahr aufs andere abändern, während gesamtarbeitsvertragliche Vereinbarungen in der Regel relativ kurzfristig kündbar sind und der neuen Lage angepasst werden können.

Dass daneben die Verbände der Arbeitnehmer und Arbeitgeber vereint alles tun, um vermehrt Nachwuchs für das Gastgewerbe zu gewinnen, sei nur nebenbei erwähnt.

b) rationale Betriebsgestaltung in baulicher und organisatorischer Hinsicht

In zweiter Linie möchte ich das Bestreben der Betriebs-Ersteller wie der Betriebsinhaber nennen, ihre Betriebe in baulicher und organisatorischer Hinsicht möglichst rationell zu gestalten. Wenn wir vom Mangel an Arbeitskräften ausgehen, stellen eigentlich das Automatenrestaurant wie das Motel die Betriebsformen dar, die am wenigsten Personal benötigen, weil gegenüber den bisherigen Betrieben wesentliche Dienste vom Gast selbst besorgt werden müssen. Ich werde später noch ausführlicher darauf zu sprechen kommen.

c) Beschäftigungsausgleich

In dritter Hinsicht wird darnach getrachtet, die *Beschäftigung der Betriebe etwas auszugleichen, die Beschäftigungsspitzen zu brechen und dafür die Dauer der starken Beschäftigung auszudehnen*. Es geschieht dies sowohl durch das Bemühen um eine bessere Stafflung der

Ferien, durch die Verteilung von Anlässen auf Vor- und Nachsaison, wie durch das Bemühen im einzelnen Betrieb, die Zeit der Hauptbeschäftigung zu strecken. So werden zum Beispiel die Preise vor oder nach der eigentlichen Lunchzeit ermässigt, Car-Gesellschaften zu vorteilhaften Preisen werden nur vor 11.30 oder nach 13.30 Uhr angenommen usw. Andere Betriebe suchen durch Angliederung von Hauslieferdiensten, von Traiteurabteilungen, durch Übernahme von Banketten in Privathäusern, durch die Lieferung von Apéritifs, Buffets, durch Wein- und Spirituosenhandel, durch das Erstellen von Nebenbetrieben, wie Kiosken, Garagen, Wäschereien, für mehrere Betriebe zusammen eine ausgeglichene Beschäftigungslage zu erhalten. Oft wird auch neben einem Stadtbetrieb ein Ausflugsbetrieb geführt. Der Gedanke, dass nur eine Maschine rentiert, die möglichst viele Stunden im Tag voll ausgenutzt ist, steht bei der Planung solcher Massnahmen im Vordergrund.

Die Möglichkeit, die sich in den USA anbaut, gewisse Speisen bereits Tage vorher zu zubereiten, um sie dann gekühlt und air-conditioned zu lagern, würde gewisse Vorteile aufweisen und für Stoszeiten eine wesentliche Arbeitsentlastung bedeuten. Bei uns ist die Frage der Qualitätseinbusse wegen dieses Prozesses noch nicht abschliessend zu beurteilen. Wir sind immer noch der konservativen Meinung, dass Gerichte dann am besten sind, wenn sie frisch zubereitet werden. Ohne Einbusse an Qualität können aber bereits bei unseren herkömmlichen Kochmethoden gewisse Vorbereitungen vor den Tagen der Hauptbeschäftigung erfolgen. Die Frage, ob nicht gewisse Arbeiten, wie z.B. das Ausnehmen und Herrichten des Geflügels, das Vorbereiten der Gemüse usw. besser industriellen Betrieben als unsern teuren und raren Arbeitskräften zu überlassen seien, ist nicht von der Hand zu weisen.

d) Ständige Überwachung der Küchenkosten

In vierter Linie zwingt uns der Personal-mangel, das Rechnungswesen und Fragen der Verkaufskunst vermehrt in den Mittelpunkt unserer Betriebsüberwachungs- und Planungsmassnahmen zu stellen. Die ständig steigenden Preise, vor allem der Agrarprodukte, haben das schweizerische Gastgewerbe in eine arge Kostenklemme gebracht. Die Preise lassen sich ohne Einbusse der internationalen Konkurrenzfähigkeit nicht ohne weiteres erhöhen, die Kosten für Rohprodukte und Arbeitskraft steigen dagegen ständig.

Es ist eine bekannte Tatsache, dass die kurzfristig beschäftigten Saisonbetriebe in der Schweiz nicht mehr eine genügende Rendite erzielen, um ihre baulichen Verhältnisse (viele stammen aus der Zeit vor 1914) aus eigener Kraft zu sanieren. Die Hypothekarbürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie, die kürzlich ins Leben gerufen wurde, soll nun mithelfen, gutgeführte, aber baulich veraltete Betriebe zu erneuern.

Für unsere Betriebe ist die ständige Überwachung der Küchenkosten vordringlich. Das Verhältnis Kücheneinnahmen : Küchenausgaben, wie auch das Verhältnis der Lohnkosten zum Ertrag, bedarf ständiger Prüfung und sofortigen Eingreifens, wenn es alarmierend wird.

Ziel der Verkaufskunst: Ausnützung der kostenträgenden Faktoren

Unter den Fragen der Verkaufskunst scheint mir am wichtigsten, die kostenträgenden Faktoren gut auszunützen. In der Schweiz haben seit Jahren die Tea-Rooms den herkömmlichen Gaststätten die Artikel mit den grössten Margen - Tee, Kaffee, Glace und Patisserie - weggenommen, während sie die viel Kosten verursachende grosse Küche vernachlässigen. Alle Betriebe haben deshalb ein Interesse daran, nicht wahllos alle Artikel zu verkaufen, sondern gerade diejenigen, die neben grossen Margen auch den nötigen Umsatz bringen, zu forcieren. Dies ist z.B. beim Glacegeschäft der Fall. In der Schweiz wird für eine Glace-Coupe ohne weiteres Fr. 1.50 bis 3.- bezahlt. Aber auch Küchenspezialitäten mit guten Margen, wie fremdländische Gerichte, die wirkliche Besonderheiten sind, erzielen meist gute Preise.

Ähnlich dem Detailhandel, müssen aber unsere Betriebe auch nach der Möglichkeit von

Zusatzverkäufen suchen. Fragt z.B. der Zigarettenjunge, ob der Gast eine Zehner- oder Zwanzigerpackung wünscht, oder gibt er einfach nach alter Gewohnheit die kleine Packung ab? Sind die Artikel, die er unbedingt verkaufen will, auf der Karte besonders hervorgehoben? Sind eventuell gewisse Angebote in Kühlvitrinen oder Schaufenstern oder in Photographien wiederzugeben auf dem Tisch zu sehen? Was nützt es, wenn ich tadellose Leistungen in grosser Auswahl zu verkaufen habe, aber niemand davon etwas weiss? Kann mein Verkaufspersonal die Kunden beraten, ihnen das offerieren, was den Wünschen des Gastes entspricht und was auch ich verkaufen möchte?

Gute Erfolge verzeichnen jene Betriebe, die es verstehen, ihren Gästen immer wieder etwas Neues, Interessantes zu bieten. Das ist auch die beste Art, neue Gäste für einen Betrieb zu interessieren und den alten Gästen wieder den Eindruck zu vermitteln, dass der Betrieb nicht stillsteht, sondern stets nach Neuem sucht. Da bietet vielleicht ein Haus «Scampi auf 5 verschiedene Arten», eine «Quinzaine gastronomique», eine «Woche der Meer-Früchte» oder «Zehn Tage mexikanischer Küche» an. Andere Häuser haben mit javanischen Reistafeln, japanischen Gerichten oder mit andern, Entdeckerfreude, Sehnsucht nach fernen Ländern und Appetit weckenden Platten, Erfolg. Wichtig ist dabei jedoch eine sorgfältige Vorbereitung und Überwachung des Gebotenen, denn nur, was ich wirklich verkaufe, nicht was ich und mein Personal selber essen müssen, zählt. So sind gerade für kleinere Häuser alle Gerichte, die «à la minute» zubereiten sind, wertvoll, keineswegs aber Platten, die stundenlange Vorbereitungen brauchen und die dann vielleicht doch liegenbleiben.

Nach dieser Abschweifung möchte ich wieder zu unserem vordringlichen Problem, dem Personal-mangel, zurückkommen.

Was für Möglichkeiten bieten sich unsern Betrieben noch?

Industrielle und gewerbliche Firmen suchen dem Personal-mangel durch

Automatisierung und Rationalisierung

zu begegnen. Kommen aber Rationalisierung und Automatisierung auch für unsere Dienstleistungsbetriebe in Frage? Stecken wir einmal die Grenzen ab, innerhalb derer sich Rationalisierungs- und Automatisierungsmassnahmen verwirklichen lassen. Darf der Gast etwas merken von unsern Schwierigkeiten, muss er seine Ansprüche senken, muss er verzichten auf gewisse Dienstleistungen zu allen Zeiten, wie sie bisher üblich waren?

a) Der Gast soll die Rationalisierung nicht spüren, aber ...

Ich bin der Meinung, dass die rationelle Gestaltung unserer Betriebe nicht in erster Linie auf dem Wege über den Gast verwirklicht werden darf. Der Gast darf unsere Sorgen und Schwierigkeiten nicht spüren, er muss genau gleich bedient und umsorgt werden wie bisher und darf weder von fehlendem noch von zu wenig geschultem Personal etwas merken.

Wir werden aber nicht ganz darum herumkommen, dass auch der Gast seinen Beitrag zu rationellerer Bewirtschaftung unserer Betriebe leisten muss: er wird seine Mahlzeiten aus einer wohl kleineren, dafür aber um so raffinierter und sorgfältiger zusammengestellten Karte wählen. Dabei werden wir besonderes Augenmerk darauf legen müssen, dass die offerierten Gerichte nicht nur eine relativ kleine «mise en place» benötigen, sondern dass sie auch einfach, rasch und zeitsparend zuzubereiten sind, keine unwerthbaren Abfälle ergeben und uns eine genügende Marge lassen. Bei kleineren Betrieben wird es unter Umständen nötig sein, die Zeitspanne der Abgabe warmer Mahlzeiten nachmittags und abends etwas einzuschränken oder die Kartengerichte ganz allgemein zu gewissen Zeiten etwas zu beschränken. Alle übrigen, für das Wohlbefinden des Gastes wesentlichen Dienste einer guten Gaststätte (Telephon, Auskunft, persönliche Betreuung, Auswahl usw.) sollten nicht eingeschränkt werden müssen.

b) Anwendungsgebiete der Automatisierung

Der *Automatisierung* sind im Gastgewerbe ziemlich enge Grenzen gesetzt. Vorläufig sind wir nur auf drei Gebieten so weit, dass wir vollständig automatisieren können: bei der Heizung, der Wäscherei und der Abwäscherei. Wichtig ist dabei, dass wir teure qualifizierte Angestellte zum Teil durch an- oder ungelernete Kräfte ersetzen können, sobald narrensichere Maschinen gewählt werden.

Ein Gast meint...

Die Sache mit dem Aschenbecher

Ach, es ist ein Elend mit dem Aschenbecher in Verbindung mit dem Tourismus! Alles kann man irgendwie einordnen. Messer und Gabel in den Speiseraum, Bilder und Teppiche in die Halle, Fahrpläne und Briefmarken in die Concierge-Loge, Kissen und Nachttisch in die Gastzimmer, nur der Aschenbecher muss, oder sollte, überall sein. Verzehrung, sogar auf dem WC.

Klar, es gibt tatsächlich Menschen, die als fanatische Nichtraucher keine Asche erzeugen und daher den Aschenbecher entweder als einen unnützen, unnötigen Platz beanspruchenden Gegenstand oder als «kleiner Papierkorb-Ersatz» betrachten und ihn mit zerrissenen Briefen, Orangenschalen und -kernen, abgerissenen Knöpfen und verbrauchten Schwimmbad- und Kino-Billetten befrachten. Der Aschenbecher ist prinzipiell nicht dazu da. Immerhin kann man sagen: lieber im Aschenbecher als an und in Orten, wo ein Rohr verstopft werden könnte.

Ordentliche Raucher aber - es soll solche geben - brauchen Aschenbecher für Asche und abgebrannte Zündhölzer, und zwar, und dies ist die Tragik, immer genau dort, wo sie rauchen. Und wo rauchen sie nicht! So bleibt dem bedauernden Hotelier nichts anderes übrig, als tonnenweise Aschenbecher zuzutun und sie im ganzen Haus verteilt zu placieren. Also nicht nur in jedem Zimmer mindestens zwei, auf allen Tischen in den Hallen, im Schreibzimmer, im Musikzimmer, auf allen Tischen im Speisessaal, sondern auch beim Concierge, an der Réception, in den Korridoren, selbstverständlich im Lift, in den Treppenhäusern, im Pingpong- und im Skiraum, auf den Toiletten... überall.

Alles mögliche wird bekanntlich als «Visitenkarte» bezeichnet. Der Prospekt ist die Visitenkarte der Gegend, der Bahnhof die des Ortes, die Hotelfront - der Empfangschef - das ausgehängte Menu... lauter Visitenkarten eines Hotels. Auch der Aschenbecher ist eine solche Visitenkarte. Wenn es sich um einen schäbigen Reklame-Aschenbecher aus Blech handelt, wird durch diese, den Besitzer wenig oder nichts kostende Visitenkarte sein Haus deklassiert. Doch ist er ein eleganter Kristall- oder formschöner Holzaschenbecher, so wächst sein eigenartiger Trieb, in Manteltaschen und in Koffern zu verschwinden, erstaunlich, was den Hotelier dazu zwingt, weitere Eisenbahnwagen voll Aschenbecher zu bestellen.

Eine an sich treffliche Idee: jeden Aschenbecher mit folgender Gravure zu bezeichnen:

«gestohlen im Hotel ...»

wurde unseres Wissens nie ausgeführt, weil sie vermutlich auch nicht viel genützt hätte. Es wäre trotzdem weiter gemacht worden.

Für den Hotelier bleibt freilich der Trost, dass die in seinem Haus verschwundenen 5678 Aschenbecher nunmehr als ständige Werber in 5678 verschiedenen Wohnungen, verteilt auf der ganzen Welt, tüchtig arbeiten. Aschenbecherdiebe erinnern sich *sehr* genau, von wo ihre Beutestücke stammen, ob nun der Name des Hotels darauf vermerkt ist oder nicht.

Das Allerschlimmste mit den Aschenbechern aber ist, dass sie geleert und gereinigt werden müssen, und zwar, wenn man so sagen darf, laufend. In einem gutgeführten Haus sollte auf keinem im Augenblick unbesetzten Tisch ein Aschenbecher mit Inhalt sein. Der neu hinzutretende Gast, sogar ein starker Raucher, interessiert sich für die jämmerlichen Überreste eines unbekanntlichen Tisch-Vorgängers nicht, ja, sie widern ihn irgendetwas an. Ein einziger, winziger Zigarettentunnel, von Unbekannt geraucht, kann den ganzen signierten Eindruck eines Hotels für eine gewisse Zeit zunichte machen.

Ich hab's ja gesagt, es ist ein Elend mit den Aschenbechern!

A. Traveller

Als angenehmste Einrichtung habe ich die vollautomatische Heizung empfunden. Gegenüber dem früher so mühsamen Kohleschaufeln und dem sorgfältigen Hüten des entfachenden Feuers bei allen Witterungsverhältnissen, dem sorglichen Dosieren von Holz und Koks nach der Aussentemperatur, einst eine richtige Schmutzarbeit, empfinde ich es ausgesprochen angenehm, nun im September die Schalter der Ölpumpe auf- und im Mai zuzudrehen, ohne mich weiter um etwas anderes kümmern zu müssen als um den Ölstand im Tank. Thermostaten besorgen in Verbindung mit der Aussentemperatur, oft getrennt nach sonnenbestrahlten Südräumen und kalten Nordzimmern, die ganze Regelung der Heiztemperatur. Warmwasserbereitung ist in vielen Fällen damit verbunden.

Die Wäscherei lässt sich mit modernen Maschinen ebenfalls ziemlich vollautomatisch ausgestalten. Mir gefällt dabei an der Automatik vor allem, dass nun wäscheschonend, genau nach einem gewählten Programm, gewaschen wird, dass z.B. trockene Wäsche durch 90grädiges Heisswasser nicht mehr verbrüht werden kann.



Cognac Javraud

LA MARQUE DU CHATEAU

Auch das Abwaschen kann mit Maschinen vollautomatisch durchgeführt werden. Allerdings genügt es nicht, nur arbeitssparende Maschinen zu kaufen und aufzustellen. Eine sorgfältige Planung des Arbeitsablaufes in jedem Einzelfall ist unerlässlich. Nehmen wir einmal das Problem des Geschirrwaschens. Verfolgen wir den Teller, der vom Gast abgeräumt wird, auf seinem Gang durch den Abwaschprozess bis zu dem Augenblick, da er wieder verwendungsbereit im Restaurant steht. Wieviele Hände müssen nun diesen Teller von einem Platz zum andern bringen, ihn herausnehmen, hinstellen, abreiben, kontrollieren?

Wir trachten darnach, diese Kette von Handreichungen möglichst zu vereinfachen. Ideal wäre folgender Fall: vom Abräumen im Restaurant wird der Teller direkt in den Geschirrkorb gelegt, er läuft von dort durch die verschiedenen Spülgänge der Maschine, er wird mit entspanntem Wasser endgespült und gelangt fixfertig

par eux subis dans le passé; l'adoption de règles strictes en ce qui concerne les amortissements et les réserves afin de rendre l'hôtellerie moins sensible aux crises; l'adoption également de certaines mesures, moyennant garantie spéciale, le cas échéant, afin que le secteur privé puisse à nouveau assurer le crédit hôtelier; la prudence dans la construction de nouveaux établissements, ceux-ci devant pouvoir compter sur un coefficient d'occupation de 70 à 80%, assurant un rendement suffisant de l'exploitation; l'utilisation des crédits de rénovation plus pour une certaine rationalisation de l'exploitation et l'adaptation de l'établissement aux goûts et aux désirs de la clientèle que pour un agrandissement de celui-ci; enfin, la désaffectation pure et simple, aux frais de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, des pouvoirs publics ou d'un fonds spécial à créer par l'hôtellerie, des hôtels qui ne valent pas la peine d'être modernisés - il y en a, paraît-il, beaucoup plus qu'on ne le croit généralement - cette catégorie d'établissements pesant trop lourdement sur les prix et faisant une concurrence, à la fois inutile et superflue, aux hôtels dont les conditions de rentabilité sont, elles, plus satisfaisantes.

Ainsi que l'on peut s'en rendre compte, le crédit privé, s'il veut bien venir en aide à l'hôtellerie, n'entend pas couvrir de risques excessifs, désistant à assurer à ses capitaux une occasion de placement normale, ce qui est en soi parfaitement légitime. Mais, qu'on le veuille ou non, excepté quelques villes importantes, l'hôtellerie est, et restera, une industrie à caractère saisonnier. Avec tous les aléas et les inconvénients que cela implique...

(Schluss folgt)

handelszone die völlige Liberalisierung des Fremdenverkehrs sichergestellt wird. Wichtig scheint in diesem Zusammenhang auch, dass die internationalen Bestrebungen zur Vereinfachung verschiedener Dokumente und zur Liberalisierung des Tourismus unterstützt werden.

Eindringlich wiederholte Herr Regierungsrat Gnägi die bereits anlässlich der Besprechung des Tätigkeitsberichtes herausgehobene Forderung des Fremdenverkehrsverbandes, wonach

Auszahlungen im Reiseverkehr grundsätzlich ohne Genehmigung der Schweizerischen Verrechnungsstelle

erfolgen sollen und nur in Fällen der Abwehr ausländischer Eingriffe oder zur Sicherung vor nachteiligen Einflüssen ausserordentlicher Verhältnisse einer Beschränkung unterworfen werden können. Er erinnerte sodann daran, dass das Jahr 1958 für alle Verkehrsträger eine neue Entwicklung eingeleitet hat (neues Eisenbahngesetz, Annahme des Strassenbauartikels, Erhöhung des Swissairkapitals) und erwähnte eine Reihe Selbsthilfe- und Förderungsmassnahmen auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs, unter denen der Frage der Saisonverlängerung für die Gesundung der Hotellerie eine Schlüsselstellung zukommt. Der Fremdenverkehrspolitik, bemerkte er abschliessend, ist angesichts der tiefgreifenden Veränderungen in wirtschaftlicher, sozialer und technischer Hinsicht erhöhte Aufmerksamkeit seitens der interessierten Behörden und Organisationen zu widmen.

Der Vortragsteil der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes wurde durch ein Referat von Herrn

Bundesrat Dr. Feldmann über «Aktuelle Rechtsfragen im schweizerischen Fremdenverkehr»

eröffnet, er in seiner sachlich-nüchternen, aber positiven Art sich mit den Problemen auseinandersetzte, deren Bearbeitung dem eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement anvertraut ist. Der hohe Magistrat leitete seine Ausführungen mit einigen Betrachtungen über das Verhältnis Staat und Verbände ein, das er wie folgt formulierte:

«Der Gesetzgeber soll die Verbände anhören, um einen möglichst vollständigen Einblick in die tatsächlichen Verhältnisse zu erhalten; er soll sich aber auch gegenüber den Verbänden die freie Entscheidung wahren. Die Verbände ihrerseits mögen die ihnen anvertrauten Interessen sachlich, konsequent und entschieden verteidigen; sie sind aber gut beraten, wenn sie bei ihren Mitgliedern auch Verständnis wecken für die Lebensnotwendigkeiten des grösseren Ganzen.»

Dass dem Fremdenverkehrsverband, dessen Bericht neuerdings einen «höchst erfreulichen Willen zur Selbsthilfe» erkennen lässt, nicht sture, engstirnige Interessenpolitik zum Vorwurf gemacht werden kann, darf wohl als Quintessenz dieses Teiles der Ansprache von Bundesrat Feldmann betrachtet werden.

Übergehend zu den rechtlichen Problemen der Fremdenverkehrspolitik, die in den drei Stufen staatlicher Tätigkeit und Rechtssetzung: *Verwaltungsmassnahmen, Gesetzesrecht und Verfassungsrecht* vertreten sind, führte Bundesrat Feldmann u. a. aus:

Visum und Passzwang

Auf dem Gebiet der *Verwaltungsmassnahmen* sind als besonders aktuell hervorzuheben die Bemühungen, den *Touristenverkehr über die Grenze möglichst zu erleichtern*. Die Schweiz hat mit Nordamerika und den südamerikanischen Staaten einseitig und mit sämtlichen westeuropäischen Staaten mit Ausnahme von Spanien auf Gegenseitigkeit die Pflicht zur Einholung eines *Visums* aufgehoben. Mit Frankreich, Belgien, Luxemburg, den Niederlanden, der deutschen Bundesrepublik und Österreich ist in den letzten Jahren auch der *Passzwang* aufgehoben worden; die Angehörigen der vertragsschliessenden Staaten können demnach auch auf Grund einer blossen Identitätskarte die Grenze überschreiten. Zur Diskussion steht seit dem Sommer 1958 die Frage, ob auch gegenüber *Italien* der Passzwang aufgehoben werden könnte. Italienische Wünsche in dieser Richtung liegen vor; entsprechende Vorstösse haben auch die am schweizerischen Fremdenverkehr interessierten Kreise unternommen. Dass die Aufhebung des Passzwanges mit unserem südlichen Nachbarn an sich wünschenswert wäre, ist nicht zu bestreiten; Schwierigkeiten ergeben sich aus der Tatsache, dass die Grosse Zahl der ausländischen Arbeitskräfte in der Schweiz aus Italien stammt. Diese Tatsache erfordert eine sorgfältige Prüfung der Frage, wie sich eine allfällige Aufhebung des Passzwanges mit Italien auf den schweizerischen Arbeitsmarkt auswirken wird. Voraussichtlich wäre ein schwer kontrollierbarer Andrang ausländischer Arbeitskräfte zu befürchten, der zu unerwünschten Begleiterscheinungen auf dem schweizerischen Arbeitsmarkt führen könnte. Es handelt sich hier um einen klassischen Fall der Abwägung verschiedener, an sich berechtigter Interessen, eine Aufgabe, vor die sich die Landesregierung sozusagen jeden Tag gestellt sieht. Auch die Massnahmen auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs müssen sich in die gesamtwirtschaftlichen Überlegungen einordnen.

In der vom Justiz- und Polizeidepartement zu vertretenden *Gesetzgebung* kann im vorliegenden Zusammenhang vor allem das *neue Bundesgesetz über den Strassenverkehr* interessieren. Bundesrat Feldmann hob zwei für den Fremdenverkehr besonders aktuelle Punkte hervor:

In der Beantwortung einer Kleinen Anfrage Reverdin im Nationalrat hat der Bundesrat im September 1958 festgesetzt, der

Verzicht auf die internationalen Versicherungsansprüche für Motorfahrzeuge

sei möglich zwischen Staaten, welche die obligatorische Haftpflichtversicherung eingeführt haben und keine nichtversicherten Fahrzeuge zum Verkehr zulassen. Die Bundesbehörden streben einen solchen Verzicht an, namentlich im Verhältnis zu den Nachbarländern, aber auch hinsichtlich weiterer Staaten. Sie sind jedoch der Auffassung, der Verzicht müsse auf *Gegenseitigkeit* beruhen, d. h., er soll gleichzeitig eintreten für die ins Ausland fahrenden schweizerischen Motorfahrzeuge wie für die in die Schweiz einreisenden Ausländer; dies dient unserem Fremdenverkehr und entlastet unsere Zollorgane. Der Verzicht bedingt, dass die Versicherungsgesellschaften der beteiligten Staaten sich einigen und gegenseitig umfassende Verpflichtungen eingehen, damit eine lückenlose Entschädigung der Unfallopfer und eine vollständige Rückerstattung der Kosten gewährleistet ist. Heute fehlen noch gewisse Voraussetzungen für eine solche Einigung, namentlich wegen der ungenügenden Versicherungssummen des geltenden Motorfahrzeuggesetzes. Die schweizerischen Versicherungsgesellschaften können das Auslandsrisiko ihrer Versicherten nach den Erfordernissen des ausländischen Rechts erst dann ohne weiteres übernehmen, wenn die Automobil-Haftpflichtversicherung einmal durch das neue Strassenverkehrsgesetz den heutigen Bedürfnissen angepasst ist. Sie haben sich bereit erklärt, die erforderlichen Vereinbarungen mit ausländischen Versicherungsunternehmen vorzubereiten auf den Zeitpunkt, an dem das neue Strassenverkehrsgesetz in Kraft treten wird. Zur

L'AIH et les cartes de crédit

Nous avons informé nos lecteurs dans l'Hôtel-Revue de la semaine dernière de la décision prise par le Conseil d'administration de l'AIH, lors de la séance qu'il vient de tenir à Vienne, au sujet des cartes de crédit impliquant le paiement d'une commission de la part des hôteliers.

L'AIH vient maintenant d'adresser une circulaire à tous ses membres, ainsi qu'aux associations internationales hôtelières pour que celles-ci recommandent à leur tour à leurs adhérents de ne pas signer de contrat avec les organismes émetteurs de cartes de crédit quels qu'ils soient, en attendant la décision finale qui sera prise au mois de décembre par le comité exécutif de l'AIH. L'organisation internationale de l'Hôtellerie attire encore l'attention sur l'importance capitale de cette question et sur les charges supplémentaires qui incomberaient aux établissements croyant devoir accepter des maintes les conditions proposées par certaines organisations de crédit.

Voici d'ailleurs le texte de la résolution prise par le Conseil d'administration de l'AIH les 14 et 15 octobre à Vienne. Il décida à l'unanimité de:

«1° Rester solidement ferme sur la position prise par le Comité exécutif en continuant à exprimer à tout organisme émetteur de cartes de crédit quel qu'il soit, les raisons majeures pour lesquelles l'AIH et les Associations nationales membres de l'AIH ne sauraient accepter - sous la forme actuelle - la solution qui nous a été soumise.

2° Attendre l'issue des oppositions qui se sont manifestées entre les organisations d'une part, et les autres agences de voyages représentées par l'ASTA et la FIAY, d'autre part, étant souligné qu'il existe un contrat avec la FIAY par lequel nous sommes liés, et que nous entretenons avec l'ASTA des relations étroites et amicales depuis longtemps.

3° Remercier le président Bourseau de ses démarches en le priant de continuer ses études et de présenter un rapport écrit tenant compte de l'échange de vues au sein du Comité exécutif et des discussions actuellement en cours.

4° Après les Congrès de l'ASTA et de la FIAY, le Comité exécutif se réunira, exceptionnellement, avant la fin de l'année, pour adopter une attitude définitive.

Dans l'intervalle, les membres de l'AIH sont à nouveau invités à ne pas signer de contrat avec une organisation émettrice de cartes de crédit.»

enthalten schon das heute noch geltende Motorfahrzeuggesetz von 1932 Vorschriften. Leider fehlte es bisher vielfach an der erforderlichen Zugriffigkeit und Kon-

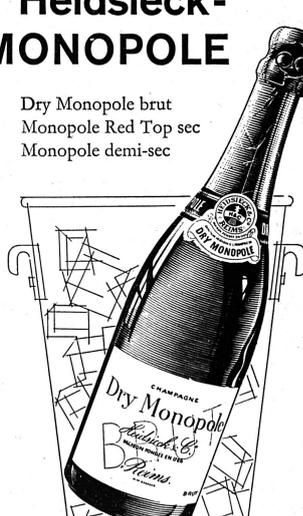
Bekämpfung des Lärms

enthalten schon das heute noch geltende Motorfahrzeuggesetz von 1932 Vorschriften. Leider fehlte es bisher vielfach an der erforderlichen Zugriffigkeit und Kon-

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Comment et par quels moyens améliorer notre hôtellerie?

L'Union de Banques Suisses, dont on sait le rôle en vue joué par elle dans la vie économique et financière de notre pays, a publié, en juillet, une intéressante étude consacrée à «L'hôtellerie suisse, hier, aujourd'hui, demain». Certes, il nous n'est pas possible de passer en revue les différents chapitres de cette utile publication, car l'hôtellerie est l'une de nos industries les plus importantes, mais arrêtons-nous cependant à celui qui traite des perspectives d'avenir.

Face à la concurrence étrangère, toujours plus active en ce domaine aussi, notre hôtellerie doit moderniser ses installations, pour répondre aux exigences toujours plus grandes de la clientèle. C'est indispensable si l'hôtellerie helvétique veut pouvoir conserver sa position, la consolider même. Cette modernisation est une tâche d'intérêt national, à laquelle doivent s'intéresser et participer des milieux toujours plus étendus.

Selon les experts, la modernisation de l'hôtellerie suisse exige quelque trois cent millions de francs, dont un tiers pour accomplir les tâches les plus urgentes. La Société Fiduciaire Suisse pour l'Hôtellerie (FSFH) pourrait fournir trente-six millions de francs et le solde devrait être apporté par autofinancement ou par crédits privés. Pour qu'il en puisse être ainsi, il est indispensable que l'hôtellerie redevienne un risque normal, soit un débiteur digne de confiance.

Parmi les moyens à envisager, l'étude de l'Union de Banques Suisses fait figurer une nouvelle réduction, et l'abolition à brève échéance, des privilèges de l'hôtellerie, comme prévu dans la loi du 24 septembre 1955, avec garantie que les créanciers n'aouront plus à supporter, à l'avenir, des dommages semblables à ceux

par eux subis dans le passé; l'adoption de règles strictes en ce qui concerne les amortissements et les réserves afin de rendre l'hôtellerie moins sensible aux crises; l'adoption également de certaines mesures, moyennant garantie spéciale, le cas échéant, afin que le secteur privé puisse à nouveau assurer le crédit hôtelier; la prudence dans la construction de nouveaux établissements, ceux-ci devant pouvoir compter sur un coefficient d'occupation de 70 à 80%, assurant un rendement suffisant de l'exploitation; l'utilisation des crédits de rénovation plus pour une certaine rationalisation de l'exploitation et l'adaptation de l'établissement aux goûts et aux désirs de la clientèle que pour un agrandissement de celui-ci; enfin, la désaffectation pure et simple, aux frais de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, des pouvoirs publics ou d'un fonds spécial à créer par l'hôtellerie, des hôtels qui ne valent pas la peine d'être modernisés - il y en a, paraît-il, beaucoup plus qu'on ne le croit généralement - cette catégorie d'établissements pesant trop lourdement sur les prix et faisant une concurrence, à la fois inutile et superflue, aux hôtels dont les conditions de rentabilité sont, elles, plus satisfaisantes.

Ainsi que l'on peut s'en rendre compte, le crédit privé, s'il veut bien venir en aide à l'hôtellerie, n'entend pas couvrir de risques excessifs, désistant à assurer à ses capitaux une occasion de placement normale, ce qui est en soi parfaitement légitime. Mais, qu'on le veuille ou non, excepté quelques villes importantes, l'hôtellerie est, et restera, une industrie à caractère saisonnier. Avec tous les aléas et les inconvénients que cela implique...

Fremdenverkehrspolitik von hoher Warte aus betrachtet

Generalversammlung des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes in Lugano

Bei der Dachorganisation des schweizerischen Fremdenverkehrs hat die Generalversammlung in erster Linie die Bedeutung einer Orientierung über aktuelle Fremdenverkehrs-Probleme - und das mit Recht! Denn von dem Spitzenverband des schweizerischen Fremdenverkehrs erwartet man, dass er Stellung bezieht zu jenen Fragen, die im Vordergrund der fremdenverkehrspolitischen Bestrebungen stehen und zu dem öffentlichen Interesse beanspruchen können. Wir können uns deshalb über den geschäftlichen Teil sehr kurz fassen. Abgesehen von der Eröffnungsansprache des neuen Verbandspräsidenten, Herrn Regierungsrat R. Gnägi, der sich mit klaren, markanten Worten als kluger, die grossen Zusammenhänge erfassender Stratege auf sympathische Weise einführt, nahmen die Regularien, wie *Abnahme des Geschäftsberichtes, der Jahresrechnung sowie Genehmigung des Budgets 1959* - alle Beschlüsse wurden einstimmig gefasst - ein Minimum von Zeit in Anspruch, und auch unter Verschiedenem blieb es bei einem Dank des Luzerner Stadtpräsidenten Dr. P. Kopp für die Aufmerksamkeit, die der Verbandspräsident dem «Verkehrshaus Schweiz», das im Sommer des nächsten Jahres eröffnet werden wird, gewidmet hatte. Um so stärker rückte der Vortragsteil in den Mittelpunkt des Interesses, dem wir auszusweise die

Präsidentiansprache von Regierungsrat R. Gnägi

vorstellen, nicht ohne vorgängig zu erwähnen, dass die Generalversammlung in den schönen Räumen des *Kursals Lugano* auf trefflichste aufgehoben war und wo auch nach der Tagung die Bewirtung nichts zu wünschen übrig liess.

Regierungsrat Gnägi leitete seine Ansprache ein mit einer Zurückweisung zweier Vorwürfe, des Vorwurfs, in den letzten Jahren habe eine Verwirrlichmachung der Politik stattgefunden, und des weiteren, die Wirtschaftsverbände hätten die Aufgaben der politischen Parteien übernommen. Wer so argumentiert, verkennt die *Ordnungsaufgabe*, die den Verbandsorganisationen zur Lösung halbstaatlicher Aufgaben übertragen wurde und verkennt vor allem, dass jeder Verband, insbesondere die Spitzenorganisationen, neben ihren legitimen Sonderinteressen immer wieder das Ganze im Auge behalten und ihre Anliegen und Forderungen in den Ablauf unserer gesamten Wirtschaft hineinstellen und dementsprechend formulieren. Gerade beim Fremdenverkehrsverband sind die Interessen ausserordentlich vielgestaltig gelagert, so dass Sonderansprüche mit Rücksicht auf das Ganze zurückgestellt werden müssen. Nur mit dieser Einstellung und nur wenn konsequent in dieser Richtung gearbeitet wird, kann der Fremden-

verkehrsverband seinen Einfluss verstärken und werden seine Eingaben an Bedeutung gewinnen.

In seinen weiteren Ausführungen kam Regierungsrat R. Gnägi auf die *Wirtschaftsentwicklung* zu sprechen, die ihn zur Feststellung veranlasste, dass der *Kulminationspunkt der schweizerischen Konjunktur* in den letzten Monaten offenbar überschritten worden ist und sich eine Normalisierung der Wirtschaft anzubahnen scheint. Bei einem Einnahmüberschuss der Fremdenverkehrsbilanz von 735 Millionen Franken im Jahre 1957 - der grösste Posten der unsichtbaren Transaktionen - kommt dem schweizerischen Fremdenverkehr im Rahmen unserer Zahlungsbilanz grösste Bedeutung zu, und es ist zu wünschen, dass ihm auch in der Zukunft die *volle Aufmerksamkeit der Behörden und der Wirtschaft* geschenkt wird, um so mehr, als zu befürchten steht, dass sich auch hier gewisse Rückschläge einstellen werden.

Das wichtigste Problem, das sich der schweizerischen Wirtschaft ganz allgemein und dem Fremdenverkehrsverband im besonderen stellt, liegt nach Verbandspräsident Gnägi auf dem Gebiete der *europäischen Integration*. Der Gemeinsame Markt der sechs Länder (Belgien, Deutschland, Frankreich, Holland, Italien und Luxemburg) ist bereits Wirklichkeit geworden. Immer mehr Wirtschaftszweige in den sechs Staaten finden sich zu gemeinsamem Handeln zusammen. Demgegenüber liegt die *Freihandelszone* immer noch in schweren Geburtswehen. Zwar ist das Prinzip ihrer Schaffung als Ergänzung des Gemeinsamen Marktes nicht mehr bestritten, aber die *praktische Verwirklichung stösst auf sehr grosse Schwierigkeiten*. Diese liegen indes hauptsächlich auf dem Warensektor. Paradoxienerweise und im Gegensatz zur sonstigen Aussenwirtschaftspolitik bieten die «invisibles» und insbesondere der Fremdenverkehr für die Freihandelszone keine grossen Probleme. Anlässlich der kürzlichen Sitzung des Touristikkomitees der OEEC wurde vom zuständigen Vertreter des Sekretariates der OEEC bestätigt, dass im Rahmen der *Freihandelszone die vollständige Liberalisierung auch des Fremdenverkehrs bis zum Ende der Übergangsperiode vorgesehen sei*.

Gerade dieser letztere Hinweis deutet darauf hin,

dass der schweizerische Fremdenverkehr am Zustandekommen der Freihandelszone ein wesentliches Interesse hat. Würde der Gemeinsame Markt für sich allein bestehen, also ohne die Ergänzung durch die Freihandelszone, so müsste eine Diskriminierung auch des Fremdenverkehrs in allen übrigen europäischen Ländern eintreten.

Von den Fremdenverkehrsorganisationen wird deshalb verlangt, dass in einem Vertrag über die Frei-

sequenz in der Anwendung der heute schon vorhandenen gesetzlichen Bestimmungen. Das neue Strassenverkehrsgesetz baut die bestehenden Vorschriften aus und ergänzt sie durch einige wesentliche Neuerungen. So hat der Bundesrat nach Artikel 9 des neuen Gesetzes Anordnungen zu treffen, die der Sicherheit im Verkehr sowie der Vermeidung von Lärm, Staub, Rauch, Geruch und andern schädlichen oder lästigen Auswirkungen des Fahrzeugbetriebes dienen. Nach Artikel 13 dürfen serienmässig hergestellte Motorfahrzeuge nur in den Handel gebracht werden, wenn die sogenannte Typenprüfung ergeben hat, dass sie u. a. auch den Vorschriften über die Lärmbekämpfung entsprechen; das Gesetz erklärt diese Typenprüfung als obligatorisch. Nach Art. 51, Absatz 1 des Entwurfes, kann die Polizei Fahrzeugen, die vermeidbaren Lärm erzeugen, die Weiterfahrt verhindern und nötigenfalls das Fahrzeug sicherstellen. In den gleichen Zusammenhang gehört die Möglichkeit von Nacht- und Sonntagsfahrverboten. - Die im Interesse der Volksgesundheit dringend gewordene Aufgabe, den Lärm zu bekämpfen, stellt sich aber nicht nur im Bereiche des Strassenverkehrs. Auf Antrag des Justiz- und Polizeidepartements hat der Bundesrat am 21. Oktober 1957 beschlossen, eine «eidgenössische Expertenkommission für Lärmbekämpfung» einzusetzen, die in 5 Unterkommissionen die sich ergebenden Probleme bearbeitet.

Man übertreibt nicht mit der Feststellung, dass die Bekämpfung des vermeidbaren und vor allem des mutwilligen Lärms zu einer hygienischen, ja kulturpolitischen Aufgabe ersten Ranges geworden ist. Gerade auf diesem Gebiet muss sich zeigen, ob wir die Kraft besitzen, die technische Entwicklung in der Gewalt zu behalten, oder ob wir vor einer technischen Entwicklung ganz einfach kapitulieren, namentlich dort, wo ihre Auswüchse ganz gewöhnlicher menschlicher Rücksichtslosigkeit entspringen.

Revision des Kursaalartikels

Auf dem Boden der Bundesverfassung haben Volk und Stände in der letzten Zeit zwei Entscheide getroffen, denen für den schweizerischen Fremdenverkehr erhebliche Bedeutung zukommt: Die *Neuordnung der Bundesfinanzen* und die Bestimmungen über die *Nationalstrassen des Bundes*. Das Justiz- und Polizeidepartement hat auf den 7. Dezember 1958 hin sein «Eisen» noch im Feuer; es handelt sich um die *Revision des sogenannten Kursaalartikels* der Bundesverfassung. In den parlamentarischen Beratungen war die Notwendigkeit, den vor 30 Jahren auf 2 Franken bezogenen Höchsteinsatz den veränderten Verhältnissen anzupassen, im Prinzip unbestritten. Diskutiert wurde vor allem die Frage, ob der Höchsteinsatz weiterhin in der Verfassung selbst zu fixieren oder in einer Verordnung des Bundesrates zu regeln sei. In den Verhandlungen des Parlaments zeigte sich, dass die grundsätzlichen Gegner aller Glücksspiele aus durchaus achtenswerten Beweggründen an der Fixierung in der Verfassung festhalten wollten, bei einer andern Lösung hätte man wohl den «Waffenstillstand» von 1928 gekündigt. Unter diesen Umständen konnte es nicht die

Aufgabe des Bundesrates sein, sich auf die von ihm vorgeschlagene Lösung zu versteinen;

so beschränkt sich heute von der Bundesversammlung dem Volk und den Ständen vorgelegte *Revision des Artikels 35 der Bundesverfassung* auf ein einziges Wort. Hiess es bisher: «Der Einsatz darf zwei Franken nicht übersteigen», so soll es in Zukunft heissen: «Der Einsatz darf fünf Franken nicht übersteigen.» Die von der Bundesversammlung gewählte Form bringt im übrigen deutlich zum Ausdruck, dass die Spielbanken verboten bleiben und nur die Unterhaltungs spiele in den Kursälen mit begrenzten Einsätzen gestattet sind.

Die am Fremdenverkehr interessierten Kreise werden gut beraten sein, wenn sie für den eidgenössischen Volksentscheid vom 7. Dezember 1958 für eine ausreichende Aufklärung besorgt sind darüber, wie die Sache gemeint ist und in welchen Grenzen sich die vorgeschlagene Revision hält.

Bundesrat Dr. M. Feldmann schloss mit folgenden Worten:

«Im Gesamtbild der schweizerischen Volkswirtschaft erfüllt der schweizerische Fremdenverkehr eine Aufgabe von erheblicher wirtschaftlicher Bedeutung und sozialer Tragweite; in der Pflege menschlicher Beziehungen wirkt er weit über unsere Grenzen hinaus. Wenn der Staat seinen Beitrag leistet an eine gesunde, gedeihliche Entwicklung des Fremdenverkehrs, handelt er im wohlverstandenen Gesamtinteresse des Landes. Dazu gehört vor allem auch eine sorgfältige Behandlung der mit dem Fremdenverkehr verbundenen Rechtsfragen. Man darf überzeugt sein, dass die Bundesbehörden sich ihrer Verantwortung für eine dem allgemeinen Wohl dienende Erfüllung dieser Aufgabe bewusst sind.»

In der *Diskussion* benützte unser Zentralpräsident Dr. Franz Seiler die Gelegenheit, die arbeitsmarktpolitischen Befürchtungen hinsichtlich der Aufhebung des Passzwanges mit Italien zu zerstreuen und im Zeichen der europäischen Integration für eine grössere Freizügigkeit auch hinsichtlich der Arbeitskräfte zu plädieren.

Als zweiter Redner sprach der Präsident des Verbandes schweizerischer Kursaalgesellschaften, Herr Professor Dr. Hans Marti, über die *Revision des Kursaalartikels der Bundesverfassung*. Wir werden sein klares, eindrückliches und überzeugendes Votum in einer nächsten Nummer der Hotel-Revue vollinhaltlich veröffentlichen.

Im Anschluss an die beiden Gastreferate, die mit starkem Beifall bedacht wurden, fasste die Generalversammlung einstimmig folgende

RESOLUTION:

1. Der Verband nimmt mit grosser Sorge von der Entwicklung der Lage hinsichtlich der wirtschaftlichen Integration Europas Kenntnis. Er befürchtet, dass aus der baldigen Verwirklichung eines Ge-

meinsamen Marktes die Gefahr einer Diskriminierung der übrigen Länder der OEEC sich auch auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs verstärkt. Deshalb drängt sich eine Intensivierung der Bestrebungen zur Bildung einer europäischen Freihandelszone gebieterisch auf. Dabei erwartet der schweizerische Fremdenverkehr, dass in einem Vertrag über eine derartige Freihandelszone die vollständige Liberalisierung des Fremdenverkehrs gewährleistet werde.

2. Der Verband hält darauf, dass im Zuge der Liberalisierung des Fremdenverkehrs auch die Schranken, wie sie im schweizerischen Reisezahlungsverkehr mit dem Ausland noch bestehen, abgebaut werden müssen. Insbesondere hat an Stelle der Bewilligungspflicht der Auszahlungen durch die Schweizerische Verrechnungsstelle grundsätzlich die Genehmigungsfreiheit für solche zu treten. Noch vorhandene Freigrenzen sind entweder ganz aufzuheben oder wesentlich zu mildern.
3. Angesichts der Bedeutung der Kurse für den schweizerischen Fremdenverkehr unterstützt der Verband die Vorlage, die am 6./7. Dezember 1958 zur Volksabstimmung kommt. Er gibt der Hoffnung Ausdruck, das Schweizer Volk möge dem neuen Verfassungsentwurf, wie er von den eidgenössischen Räten vorgeschlagen wird, zustimmen.

Die SVZ-Agenturen in New York und Paris erhalten neue Chefs

Die Herren *Henri Pillichody*, Agenturchef in New York, und *Dr. Samuel Blaser*, Agenturchef in Paris, gehen ihrer Altersgrenze entgegen und werden nach einem reicherfüllten Leben im Dienste des schweizerischen Fremdenverkehrs in den Ruhestand treten. Ihre langjährige Tätigkeit soll in einer späteren Nummer unserer Mitteilungen gewürdigt und verdankt werden.

Der Direktionsausschuss der SVZ hat in seiner letzten Sitzung die Nachfolger gewählt, und zwar Herrn *Armand Bourgnon*, den jetzigen Chef der Agenturen Lissabon und Madrid, zum Vorstand der Agentur Paris, und Herrn *Hans Bärtschi*, Propagandachef der Agentur New York, zum Vorstand dieser Agentur. Wir gratulieren herzlich!

Herr *Armand Bourgnon* ist im Jahre 1902 geboren, trat 1920 in den Dienst der Bundesbahnen und war von 1925 bis 1940 in den Agenturen Berlin, London, Brüssel und Paris tätig. Während des Krieges war Herr Bourgnon vorerst Delegierter des Eidg. Kriegstrasportamtes in Bordeaux und ab 1941 Delegierter des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes in Lissabon, wo er die Transporte für unsere Landesversorgung sehr erfolgreich zu organisieren verstand. Im Jahre 1946 erfolgte seine Wahl zum Vorstand der SVZ-Agentur Lissabon und 1956 wurde ihm auch die neu errichtete Agentur Madrid unterstellt. Auf allen bisherigen Posten hat Herr Bourgnon vortreffliche Arbeit geleistet.

Herr *Hans Bärtschi* ist im Jahre 1922 geboren und stand von 1940 bis 1945 im Dienste der Rhätischen Bahn. Daraufhin war er bis 1947 beim Verkehrsverein der Stadt Bern tätig und von 1947 bis 1950 auf unserer

Kurs über «Neuzeitliche Methoden der Waren- und Materialkontrolle im Anstalts-, Hotel- und Restaurationsbetrieb»
vom 11. November 1958 in Zürich

Bei der Rationalisierung von kollektiven Haushaltungsbetrieben, wie Krankenhäusern und andern Anstalten, *Hotels und Restaurants*, spielt die Anwendung neuzeitlicher Methoden in der Waren- und Materialkontrolle eine ausschlaggebende Rolle. Um die Fachkreise, aber auch weitere Interessenten darüber zu orientieren, veranstaltet das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen am 11. November im Vortragssaal des Kunstgewerbeamusems Zürich einen eintägigen Kurs mit folgendem Programm:

- 9.30-10.30 Referat von Dr. E. Bossard, Zürich: «Übersicht der neuzeitlichen Methoden der Waren- und Materialkontrolle»
- 10.30-11.30 Referat von H. Schenkel, Kantonsspital Zürich, über «Die Waren- und Materialkontrolle im Anstaltsbetrieb»
- 11.30-12.15 Aussprache
- 14.00-15.00 Referat von Direktor H. Weissenberger, Zürich, über «Die Waren- und Materialkontrolle im Hotel und Restaurant»
- 15.00-15.30 Aussprache
- 15.30-17.00 Referat von Vizedirektor O. Schmid, Zürich, über «Mechanische, insbesondere maschinelle Hilfsmittel der rechnermässigen Waren- und Materialkontrolle»
- 17.00-18.00 Pause und Aussprache

Die Veranstalter legen ganz besonderes Gewicht auf Anschaulichkeit und Verständlichkeit. Diesem Zwecke dienen neben Formularen und Plänen, die zur Verteilung gelangen, praktische Beispiele, Lichtbilder und vor allem auch Demonstrationen an Buchungsgeräten und -maschinen. Die Teilnahmegebühr für den Kurs beträgt 25 Fr. bei Einzelanmeldungen und 20 Fr. pro Teilnehmer bei gleichzeitiger Anmeldung von wenigstens zwei Personen. Die Anmeldungen sind an das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, Bahnhofplatz 7, St. Gallen, zu richten, wo Kursprogramm und weitere Auskünfte erhalten werden können.

Agentur London. Seit acht Jahren gehört Herr Bärtschi zum Stab der Agentur New York, wo er auf seinem bisherigen Posten als Bürochef der Propaganda-Abteilung eine erfolgreiche Werbetätigkeit entfaltet hat.

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122



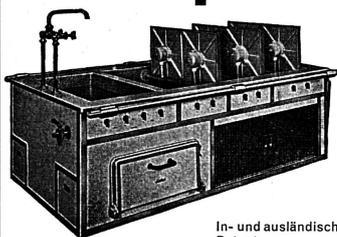
Der beste Cognac? Natürlich ein Grande Champagne

Marmot Cognac Napoléon

VSOP. Bezugsquellen-Nachweis: J. Wertheimer & Co., Zürich 5

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente.

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



Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadthospital Wald Zürich; Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos / Nigeria (Westafrika); Hotel «The Mainland».

Fliesset das Warmwasser nicht am Hahn - unzufriedene Gäste



Entspricht Ihre Warmwasseranlage den heutigen Anforderungen?

Wir verfügen über jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung von Warmwasseranlagen und können Ihnen für jeden Fall die wirtschaftlichste Lösung vorschlagen.

Fragen Sie uns an oder verlangen Sie telephonisch den Besuch eines technischen Mitarbeiters bei:

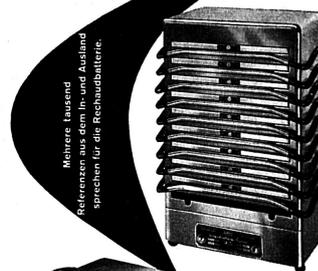
Cipag AG Fabrik thermischer Apparate
Vevey, Telephon (021) 5 25 95

CIPAG AG

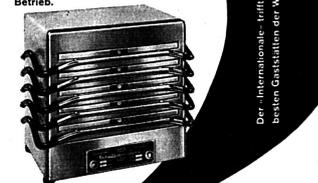
Büro Zürich:
Herr H. Pellanda, Ing., Schaffhauserstr. 10,
Tel. (051) 26 24 20
Büro Basel:
Herr A. Knecht, Feierabendstr. 6,
Tel. (061) 24 30 49

Lükon Schweizer Patent und ausländische Patente

Rechaudbatterie



Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kennt die Lükon-Rechaudplatten und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.



Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit Infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindikatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorführung
FABRIK ELEKTROTHERMISCHER APPARATE
PAUL LÜSCHER, TAUFFELN/BE (032) 73545

Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

New York feiert den «Switzerland Day»

Zum Jubiläum des 50jährigen Bestehens der SVZ-Agentur New York

Im Januar 1908 eröffneten die Schweizerischen Bundesbahnen in New York ein erstes Werbe- und Auskunftsbureau. Damit begann die wechselvolle Geschichte der schweizerischen Verkehrswerbung in den Vereinigten Staaten.

Selbstverständlich gebührt es sich, das goldene Jubiläum einer solchen Institution nicht unbeachtet vorübergehen zu lassen. Da Ende Oktober in New York die ASTA (American Society of Travel Agents), die führende amerikanische Vereinigung der Reisebureau-fachleute, zu ihrem jährlichen Kongress zusammentritt, wählte die Schweizerische Verkehrszentrale die letzten Tage dieses Monats für die offiziellen Feierlichkeiten, um ein möglichst grosses Fachpublikum ihres Gastlandes persönlich begrüssen zu können.

Am Nachmittag findet in den festlich geschmückten Räumen des «Swiss Center», dem gemeinsamen New-Yorker Sitz der Verkehrszentrale, der Swissair und des Schweizerischen Bankvereins, unter dem Vorsitz von Dr. h. c. Armin Meili, Präsident der SVZ, ein Empfang für Vertreter der Presse, des Radios und des Fernsehens statt, dem auch Oberbürgermeister Wagner und der schweizerische Botschafter in den USA, Henry de Torrenté, beiwohnen werden.

Am 29. und 30. Oktober wird der Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Siegfried Bittel, im «Swiss Center» die zum Anlass des ASTA-Kongresses aus dem ganzen Kontinent in New York zusammengekommenen Reisebureau-fachleute empfangen. Bei dieser Gelegenheit werden die Gäste aufgefordert, im Verlaufe ihres New-Yorker Aufenthaltes auf der SVZ-Agentur vorzusprechen, wo sie ein kleines Souvenir erwarten.

annuelles les 28, 29 et 30 octobre à la Maison de la chimie, à Paris.

Quatre cents délégués, représentant l'Union nationale des hôteliers, l'Union nationale des restaurateurs et l'Union nationale des cafetiers-limonadiers (ces trois unions constituant la fédération nationale) prennent part à ces importants travaux.

Parmi les principales questions d'actualité qui sont à l'ordre du jour durant les trois journées, l'on peut noter:

- le sort des hôtels préfecture et des maisons meublées,
- la suppression de la taxe de séjour,
- le problème du rééquipement hôtelier,
- le développement de la section nationale des restaurants de tourisme,
- la formation professionnelle,
- la propriété commerciale, etc.

Nous reviendrons dans un prochain numéro sur les débats et sur les conclusions des assises hôtelières de France et d'outre-mer.

Session du Comité de tourisme de l'OECE à Paris

Le 14 octobre s'est tenue à Paris la 24e Session du Comité de tourisme de l'Organisation européenne de coopération économique (OECE).

Les divers événements intervenus depuis la dernière session (décembre 1957) ont été rappelés.

Parmi les questions qui figuraient à l'ordre du jour, une des plus importantes a été celle de la publicité collective aux Etats-Unis pour le développement du tourisme américain en Europe et l'augmentation éventuelle du fonds commun pour 1959.

Le Comité de tourisme a en outre examiné à nouveau la question de la suppression des taxes d'embarquement et de débarquement perçues dans les ports et aéroports et a décidé de poursuivre ses efforts auprès des autorités compétentes pour la perception du prix du billet et celle de toutes les taxes annexes fassent l'objet d'un paiement unique pour les passagers.

Le Comité a eu également à examiner le rapport d'activité présenté par le secrétaire et le programme de travail pour les exercices à venir au premier plan duquel figure l'élimination des obstacles au tourisme:

- Assouplissement du contrôle des titres d'identité aux frontières,
- Circulation internationale des véhicules automobiles à usage privé, et l'étude du tourisme social.

AUS DER HOTELLERIE

Cueni Meier 20 Jahre auf dem Hotel Steinbock

Wir entnehmen der «Neuen Bündner Zeitung» folgende Notiz:

Stellungnahme der AIH zum Kreditkartensystem

Unsere Mitglieder sind über die Beschlüsse des Verwaltungsrates der AIH, die er anlässlich seiner Sitzung in Wien hinsichtlich der Kreditkarten auf Kommissionsbasis getroffen hat, in der letzten Nummer der Hotel-Revue orientiert worden.

Soeben wendet sich nun die AIH in einem Schreiben an ihre Mitglieder sowie an die nationalen Hotellerieverbände mit der Empfehlung, keine Verträge irgendwelcher Art mit den Organisationen abzuschliessen, die Kreditkarten herausgeben, bis die definitive Entscheidung, die das Exekutivkomitee der AIH im Dezember dieses Jahres treffen wird, vorliegt.

Wir lassen nachstehend in freier Übersetzung den Text der Resolution folgen, die der Verwaltungsrat der AIH auf Grund seiner Verhandlungen vom 14./15. Oktober einstimmig fasste:

1. Solidarisches Festbleiben in bezug auf die durch das Exekutivkomitee eingenommene Haltung, in dem den Kreditkarten irgendwelcher Art herausgebenden Organisationen weiterhin die ausschlaggebenden Gründe dargelegt werden, weshalb die

AIH und die ihr angeschlossenen nationalen Hotellerieverbände nicht in der Lage sind, die von der American Express vorgeschlagene Lösung - in der gegenwärtigen Form - anzunehmen.

2. Den Ausgang abzuwarten, wie die zwischen der American Express einerseits und den andern, durch die ASTA und die FIAV vertretenen Reiseagenturen aufgetauchten Gegensätze andererseits überbrückt werden können, dies im Hinblick darauf, dass mit der FIAV ein Vertrag besteht, durch den wir gebunden sind und dass wir mit der ASTA seit langem enge und freundschaftliche Beziehungen unterhalten.

3. Dem Präsidenten Bourseau für die von ihm unternommenen Schritte danken und ihn bitten, seine Untersuchungen fortzusetzen und einen schriftlichen Bericht zu erstatten, der dem Gedankenaustausch innerhalb des Exekutivkomitees und den laufenden Diskussionen Rechnung trägt.

4. Das Exekutivkomitee wird im Anschluss an die Kongresse der ASTA und der FIAV in ausserordentlicher Sitzung noch vor Jahresende zusammenzutreten, um seine definitive Stellungnahme festzulegen.

In der Zwischenzeit werden die Mitglieder der AIH ersucht, keinerlei Vertrag mit einer Organisation zu unterzeichnen, die Kreditkarten herausgibt.

Zu seinem Jubiläum hat Herr Cueni Meier (Chur) sich etwas ganz Schönes ausgedacht: er hat der Stadt Chur ein hübsches, neues Restaurant gegeben. Zwar zählte das alte Lokal schon zu den schönsten. Es wurde vor 32 Jahren eingebaut, hat verschiedene Veränderungen durchgemacht und könnte von vielen frohen Stunden erzählen. Aber wie es sich heute präsentiert, das ist wirklich gediegen und fein.

Das dunkelrote Getäfer wurde abgelautet, und siehe da: nun kommt das wunderschöne Nussbaumholz zur Geltung! In seiner hellen Maserung in Naturfarbe gibt es dem Lokal durch seine Helle, im Verein mit den schönen Stofftapeten, dem lichten Fries und der naturfarbenen Decke, den schönen Vorhängen, den aparten roten Polsterisichen und den grünen Polstersesseln, dem wunderbar abgetönten Spannteppich auf dem Boden einen warmen Effekt, so dass jeder Gast das Gefühl hat, in einem Raum voll Behaglichkeit und Wärme zu sitzen.

Selbstverständlich hat der Inhaber des First-Hotels

in unserer Stadt, im Verein mit dem planenden Architekten, Dr. Theo Hartmann, auch allen weiteren Belangen seine Aufmerksamkeit geschenkt: zum Beispiel dem Buffet, das ganz neu gestaltet wurde und dem Bedienungspersonal die Arbeit erleichtert wird. Das Buffet ist gänzlich mit Plastik ausgeschlagen, was grösste Reinhaltung ermöglicht. Auch die Telefonkabine ist erneuert und die Toilettenanlagen sind auf das modernste ausgebaut.

Die Erneuerung dieses Restaurants macht einen vorzüglichen Eindruck auf den Besucher. Er hat sofort das Gefühl, dass hier Kömmer am Werke waren und dass keine Mittel gescheut wurden. Bauherr, Architekt und Handwerker haben ihr Bestes gegeben: der Wurf ist gelungen. Wir gratulieren herzlich und wünschen der Hotelfamilie Meier recht viele Gäste in ihrem renovierten Restaurant.

BUISMAN'S-AROMA

feinster holl. Kaffeezusatz aus Traubenzucker. Kaffee-aromaträger par excellence. Kaffee-Ersparnis 30-40%. Dose à 500 g Fr. 3.10, 1 kg Fr. 5.65.

Kolanda A.G., Kaffee-Tee, Allschwil

Markenweine — feine Weine

Johannisberg de la Tour Morantel. Vollmundig und lieblich. Trinkt sich in angeregter Gesellschaft. Ein Tropfen, den Ihre Gäste zu schätzen wissen. Verlangen Sie bestmögliche Offerte bei Leo Wunderle AG, Luzern / Zürich

Tea-Room mit Konditorei

In Industrieorterschaft ist auf 1. April 1959 gut eingetöftertes und neuzeitlich eingerichtete. zu vermieten. Für strobames Ehepaar bietet sich Gelegenheit, eine gute Existenz aufzubauen. Kapital zur Übernahme des Betriebsventures erforderlich. Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre T K 1962 an die Hotel-Revue, Basel 2

Inserieren bringt Gewinn!

Steigerung des Hotel-Kurhauses «Griesalp» in Gorneren. Kiental (Berner Oberland), Freitag, den 14. November 1958, um 14.30 Uhr im Hotel Bären in Kiental. Amtlicher Wert Fr. 175470.—. Amtliche Schätzung Fr. 120000.—. Hotelinhaber Fr. 55060.80. Betroffend nähere Beschreibung der Objekte wird auf die Publikationen im Amtsblatt des Kantons Bern und dem Schweiz. Handelsamtblatt vom 4. und 11. Oktober 1958 verwiesen. Betriebsamt Frutigen.

Zu pachten oder zu kaufen gesucht von Fachmann Hotel (garni) Jahres- oder Zweijahresbetrieb, oder Stadt-Restaurant. Offerten unter Chiffre HS 1988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schlüssel-Anhänger elegant, solid, lackschön, unverwundlich, voluminös, mit Ziffer- und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig! Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 38 61. Abegglen-Pfister AG Luzern

Assemblée annuelle de la FNHI

La Fédération nationale de l'industrie hôtelière de France et d'outre-mer tient son assemblée générale

Die Kreisdirektion III der SBB in Zürich eröffnet den Wettbewerb über die

Verpachtung des Bahnhofbuffets Buchs (SG)

Pachtantritt: 1. Oktober 1959 Anmeldestermin: 15. Dezember 1958

Die allgemeinen Vorschriften über die Verpachtung der SBB-Bahnhofbuffets können bei der Betriebsabteilung der SBB, Sihlpostgebäude, IV. St., Bureau 414, eingesehen werden, wo auch die Pläne aufliegen. Die Vorschriften werden auf Wunsch gegen Vergütung der Selbstkosten von Fr. 5.— per Post zugestellt. Dieser Betrag wird nicht rückvergütet.

Bewerbungen sind unter Verwendung der anzufordernden Bewerberformulare bis zum 15. Dezember 1958 an die Kreisdirektion III der SBB, Postfach Sihlpost in Zürich, einzusenden; sie bleiben für die Bewerber bis zum 15. Februar 1959 verbindlich. Es können nur Bewerbungen von kautionsfähigen Fachleuten, die über eine ausreichende Erfahrung in der Leitung von Wirtschaftsbetrieben verfügen, in Betracht gezogen werden.

Zürich, den 27. Oktober 1958. Kreisdirektion III der SBB

Infolge Ablebens des bisherigen Pächters ist das bekannte, gut frequentierte

Hotel-Restaurant Kreuz Langenthal

per 1. April 1959 neu zu vermieten.

Neuzeitlich eingerichtete, grosse Gesellschaftssäle, Speisesaal, Restaurant, grosser Parkplatz. Für tüchtiges Pächter-Ehepaar, das schon erfolgreich ähnliche Betriebe geführt hat und angenehmen Umgang mit den Gästen pflegt, ausgezeichnete Existenz. Nötiges Kapital Fr. 100 000.—. Ernsthafte Interessenten bitten wir, ihre Offerten mit Unterlagen einzureichen an

Gurtner & Co., Revisions- und Treuhandbureau, Bahnhofstrasse 32, Langenthal.

Weinbonbücher: Hotelia Verlag Gstaad

MARTINI advertisement featuring a bottle image and text: Rot-weiss-dry, Die Marke von Welttruf, Produits MARTINI & ROSSI S.A., Ackerstr. 44, Zürich 5, Tel. (051) 42 44 00

GASTHOF

im Zentrum einer industriereichen Stadt der Nordwestschweiz ist umständehalber zu verkaufen Gasthof und Restaurant könnten in bisherigem Umfange weiterbetrieben werden. Es besteht aber auch die Möglichkeit, das Objekt um- oder neuzugestalten in modernes Hotel, Appartementhaus oder Geschäftshaus mit Büreauräumen. Zum Kauf benötigtes Kapital Fr. 130000 bis 150000. Interessenten belieben mit dem Eigentümer in Verbindung zu treten unter Chiffre N. W. 1934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier wird neuer Gemeinderatspräsident von Saanen!

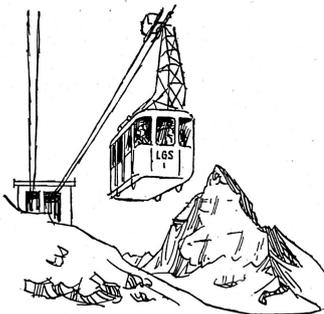
Mit überwältigender Stimmzahl ist am vergangenen Wochenende der freisinnige Gemeinderat Marcel Burri vom Grand Hotel Alpina, Gstaad, zum neuen Gemeinderatspräsidenten von Saanen gewählt worden.

A Zermatt, le téléphérique du Stockhorn a été inauguré

Le Valais, de par sa configuration, devait devenir le paradis des téléphériques. Ils ont poussé comme des champignons, reliant la plaine à la montagne, supprimant les nombreuses heures de marche et desservant l'économie des populations montagnardes.

Zermatt ne reste naturellement pas en arrière dans cette marche vers le progrès et une nouvelle étape vient de s'ouvrir avec l'inauguration du téléphérique du Stockhorn.

Pour accéder à sa station de départ, il faut prendre le chemin de fer à crémaillère du Gornergrat, dès Zermatt. On monte ainsi de 1620 à 3100 mètres. Quittant la gare du Gornergrat, nous arrivons à la station inférieure du téléphérique, construite près de la chapelle



où une messe a été célébrée le jour de l'inauguration. Une spacieuse cabine pouvant transporter quarante personnes va s'élever dans la magnificence du paysage.

Première halte à Hochtälli, station intermédiaire, sise à 3273 m. On y change de cabine. C'est là que M. le curé Fux a procédé à la bénédiction des installations.

Nouvel envol vers le Stockhorn que l'on atteint en un peu plus de cinq minutes (11 minutes pour tout le parcours) et nous voilà débarqués à 3407 mètres. Nous avons avancé à la vitesse de six mètres à la seconde.

Tout au long du parcours, les participants n'ont pas cessé de manifester leur émerveillement devant une si belle réussite due entièrement à des firmes suisses dont plusieurs valaisannes. Les difficultés n'ont pas manqué pour mener à bien une telle entreprise mais la réussite estompe ainsi tous les efforts et promet de belles promenades aux touristes et de magnifiques randonnées aux skieurs.

Il fallait voir grand pour réaliser une telle œuvre et ses promoteurs sont à féliciter.

Zermatt compte un joyau de plus dans sa couronne de moyens de transport. Il procurera de saines joies et beaucoup d'émerveillements à ceux qui auront le plaisir de l'utiliser. Nous ne doutons pas qu'ils seront très nombreux.

Europäisches Eisenbahn-Abonnement für Übersee-Touristen

Für 125 Dollar (rund 525 Franken) können vom 1. März 1959 an Touristen aus den Vereinigten Staaten und Kanada zwei Monate lang frei nach Wahl mit der Eisenbahn durch Europa fahren.

Der Liegwagen-Verkehr in den internationalen Zügen soll weiter ausgebaut werden.

TOTENTAFEL

Ableben eines Pioniers der Hotellerie

In Bournemouth starb im vergangenen Monat September in seinem 90. Lebensjahr Herr Auguste Wild von Zürich, Besitzer des bekannten Royal Court Hotel in London und Highcliffe Hotel in Bournemouth.

Durch den Hinschied des Herrn A. Wild ist eine markante Persönlichkeit der internationalen Hotellerie von uns gegangen. Herr Auguste Wild war ein «Self-made man», der es durch seine unermüdete Arbeit, seine grosse Energie und sein stetiges Vorwärtstreben zu hohem Ansehen brachte.

Kaum 16jährig, begann er seine Laufbahn in einem kleinen Café in der Nähe von Paris, wo er, zur Erlernung der französischen Sprache, eine Anstellung zu einem Monatsgehalt von 15 Franken gefunden hatte, dann wanderte er zu seiner Ausbildung weiter nach England und Italien.

Von Interlaken führte ihn sein Weg nach Venedig ins Hotel Britannia, dann, Anno 1894, nach Zürich in das Hotel Baur au Lac, wo ihm der Besitzer, Herr Kracht, die Direktion des Hotels anvertraute, und dies trotz seinem Alter von kaum 25 Jahren.

Vom Interlaken führte ihn sein Weg nach Venedig ins Hotel Britannia, dann, Anno 1894, nach Zürich in das Hotel Baur au Lac, wo ihm der Besitzer, Herr Kracht, die Direktion des Hotels anvertraute, und dies trotz seinem Alter von kaum 25 Jahren.

Im Herbst 1898 wurde Herr Wild nach Kairo berufen, als Direktor des Savoy Hotel, das auf die kommende Saison neu zu eröffnen war, um dann, einige Jahre später, zum Generaldirektor der bedeutendsten Hotellegesellschaft Ägyptens, die Nungovich Egyptian Hotels Ltd., ernannt zu werden.

Kurz vor Ende des Ersten Weltkrieges verliess Herr Wild Ägypten, um sich nach England zu begeben, wo er dann das Royal Court Hotel in London und später das Highcliffe Hotel in Bournemouth, an der Südküste Englands, erwarb.

Einige Monate vor seinem Ableben nahm der Verstorbene regen Anteil an der Entwicklung der Hotellerie und befasste sich noch mit Umbauplänen. Gerne sprach er von seinem früheren Prinzipal, Herrn Kracht, der ihm als erfahrener, vorbildlicher Fachmann galt, und er unterliess es bis vor wenigen Jahren auch nie, bei einem jeden Besuch in Zürich das Baur au Lac aufzusuchen.

Vor einigen Jahren gab Herr Wild ein Buch heraus, betitelt «Mixed Grill in Cairo», in welchem er seine Memoiren aufzeichnete.

Marc Bovard

La direction et le personnel de la Caisse HOTELA viennent d'être extrêmement affligés par le décès, à l'âge de 54 ans, de leur collègue et ami, Monsieur Marc Bovard, chef du service de comptabilité et des rentes.

Entré à notre Caisse de compensation en 1946, Monsieur Bovard s'était immédiatement avéré être un très compétent chef de service. Son exactitude, la discipline qu'il s'imposait à lui-même, la maîtrise avec laquelle il remplissait ses fonctions, son érudition, sa loyauté et sa probité à toute épreuve en faisaient un collaborateur si apprécié que son départ va causer beaucoup d'embarras à la Caisse HOTELA.

Tous ceux qui ont connu Marc Bovard prennent une part très vive au grand deuil que cause à sa famille, à ses amis et à ses collègues, le départ prématuré de ce fidèle et dévoué collaborateur de la Société suisse des hôteliers.

Net rejet de «l'initiative de 44 heures»

Le résultat de la votation populaire de dimanche dernier a été une surprise, en ce sens que l'on ne s'attendait point à voir le peuple suisse refuser d'une manière si catégorique «le cadeau» que M. Duttwiler et son parti voulaient faire aux travailleurs helvétiques.

On estimait en général - étant donné la prédominance dans notre pays des cantons agricoles - que l'initiative en question serait repoussée par les cantons, mais l'on pensait que les villes et les états industriels fourniraient une forte majorité acceptante.

Mais il ne faudrait cependant pas conclure du vote du 26 octobre que la réduction des heures hebdomadaires de travail est ajournée sine die. Cette idée est en marche et cette diminution de la durée du travail s'opérera à plus ou moins bref délai.

ZEITSCHRIFTEN

Schönheit der Technik

Man ist versucht zu glauben, dass alles, was irgend etwas mit Technik zu tun hat, kalt und farblos sein müsse. Vom Gegenteil überzeugt uns eine Farbdoppelseite in der neuen Nummer der «Schweizer Illustrierten Zeitung» mit Aufnahmen, welche in Cape Canaveral, dem amerikanischen Raketenversuchsgelände, entstanden sind.

Der heilige Berg Athos

Eine dreiseitige Bildreportage über den heiligen Berg Athos in Griechenland findet sich in der letzten Nummer der «Sie und Er». Der östlichste Teil der Halbinsel Chalkidike ist eine Mönchsrepublik, zu welcher kein weibliches Wesen Zutritt erhält.

Conversation et Traduction - Französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. Verlag Emmenthaler-Blatt AG, Langnau BE.

Auch das neueste Heft bringt wiederum eine Reihe interessanter und lehrreicher Artikel für unsere Sprachbesitzer. Besonders die Rubriken «Handelskorrespondenz» und «Ein Telefongespräch» vermitteln Französischenkenntnisse, die im Berufsleben täglich praktisch angewandt werden können.

Marcel Humbert INNENARCHITEKT KSZ. Rennweg 12, Zürich 1. Tel. (051) 23 77 56. Planung und Ausführung von Restaurant- und Hotel-Einrichtungen in Stil und Modern. Möbel, Vorhänge.

Zu pachten oder zu kaufen gesucht von fachkundigem Ehepaar. Hotel-Restaurant. Jahres- oder Zweijahresbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre P.K. 2020 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht Hotel-Restaurant in Lugano oder Umgebung. Detaillierte Preisofferten, die streng vertraulich behandelt werden, erbeten unter Chiffre B Y 1766 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ROM: Schweizerpension. 32 Betten, altershalber zu verkaufen. Bahnhofnähe. Zuschriften an: Casella 38/P, S.P.I., Via del Parlamento 9, Roma (Italien).

Hotel-Sekretärkurse. Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Die neue Schweizer Fabrikat FRIKA - Frischwasser - Kaffee - Maschine. passt sich sprichwörtlich dem Bedarf Ihres Betriebes an. Die FRIKA brüht ohne lange Aufheizung sofort hocharomatischen Kaffee oder Tee. Kein dauerndes Unter-Druck-halten der Maschine nötig, um Ihre Gäste sofort bedienen zu können, deshalb keine unnützen Stromkosten, kein verbrauchtes Boilerwasser, sondern frisches Leitungswasser.

Tüchtiger Hotelier mit erklassigem Sommerbetrieb, sucht Wirkungskreis für den Winter als

Direktor, Pächler oder Gerant eines gutgehenden Sporthotels, Restaurants oder Hotel garni. Beste Referenzen zur Verfügung. - Offerten erbeten unter Chiffre D. P. 1918 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef. Engagement 4 Jahre Auslandszeitigkeit. Im Besitze des schweiz. Fähigkeitsausweises. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre O 17248 Z an Publicitas AG., Zürich. Italien, 26 ans, parlant l'italien, le français et un peu d'allemand, cherche place comme portier d'étage ou portier-conducteur. Bonnes références. Permis de conduire cat. A. Entrée de suite ou à convenir. Offres à Alfredo Margiotta, Hotel Kurhaus, Kandersteg.

Seltene Gelegenheit! Neuartige Ausstell- und Demonstrations-Kaffeemaschinen. diverse Modelle für Express- und Behälter-Brüfung ab Fr. 420.-

ENGLISH lerni man am besten in LONDON. Höchsten 10 Schüler in der Klasse. Vorbereitung für alle anerkannten Prüfungen. Die LARKE-METHODE, das weltberühmte Unterrichtssystem. Lassen Sie sich unsere deutsche Broschüre ausstellen. The London School of English Ltd. (Gegr. 1912) 20/21 Princes Street, London W.1.

Jeune Suisseesse, sérieux, bonne présentation, parlant 4 langues, cherche place de réceptionniste dans hôtel pour saison d'hiver. Faire offres sous chiffre J R 2028 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Secrétaire réceptionnaire. français, 24 ans, travaillant déjà en Suisse, cherche placé à partir du 1er décembre. Faire offres sous chiffre S R 2040 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Extra-Klasse. SALIGNAC Cognac. A. RUTISHAUSER & CO. AG. Scherzigen (TG) - St. Moritz.

Zu verkaufen Bechstein-Flügel. mittelgross, 180 cm, gegen bar Fr. 2500.-. Auskunft: A. Weill, Museumstrasse 43, St. Gallen, Tel. (071) 24 73 49.

Möbel-Auffrischen. auch am Platz, Reparaturen und Umbeizen, Spezialität antike Möbel. Restaurieren und Reparieren, besorgt Ihnen die Spezial-Werkstatt W. Geisendorfer, Epfigenstr. 4, Basel, Tel. (061) 417462 / 414587. Beste Referenzen.

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

Die Wärmeisolation im Hotel

Einleitung

Es ist nicht die Aufgabe dieser Publikation, den Hotelier zu einem Isolationsfachmann auszubilden. Neben theoretischem Wissen, braucht es dazu nämlich grosse Erfahrung, wie sie sich nur jemand aneignen kann, der sich immer und immer wieder mit diesen Fragen beschäftigen muss. Hingegen soll versucht werden, dem Hotelier einen kurzen Überblick über die Probleme der Wärmeisolation im allgemeinen, deren Grundlagen und der verschiedenen, im Hochbau verwendeten Isolationsmaterialien zu geben. Dies interessiert ihn wohl besonders im Zusammenhang mit den an dieser Stelle erschienenen letzten zwei Ausgaben über die Schallisolation. Am Schluss soll denn auch kurz versucht werden, die beiden Probleme, die so wenig und doch so viel miteinander zu tun haben, zu vergleichen.

Bei Planungen von Neubauten und Umbauten ist es meistens die Aufgabe des Architekten, des Heizungs- oder Isolationsfachmannes, geeignete Wärmeschutzmassnahmen vor-

zusehen, durch welche nicht nur das notwendige Minimum an Isolation erreicht wird, sondern auch die Wirtschaftlichkeit eines Baues erhöht werden kann. Dies ist bei allen Bauten wünschenswert, besonders aber bei Hotels mit Wintersaison. Die Gäste verlangen für ihren Aufenthalt ein warmes Haus. Diese Forderung kann nur erfüllt werden, wenn neben einer entsprechenden Heizungsanlage eine gute Isolation vorhanden ist.

Auf der einen Seite der Wirtschaftlichkeit stehen nun die Mehrkosten für den erhöhten Wärmeschutz, auf der anderen Seite die Ersparnis infolge Ausführung einer kleineren Heizungsanlage und die Heizkostenersparnisse. In den meisten Fällen macht sich eine Isolation, die über die Mindestanforderungen geht, auf die Dauer bezahlt. Neben den reinen Kostenersparnissen muss auch der erhöhte Wohnwert von Gebäuden mit erhöhtem Wärmeschutz in Betracht gezogen werden, wie er durch Vermeidung von Schwitzwasserbildung an den Wänden, verminderte Kältestrahlung der Wände usw. gegeben ist. Eine übermässige Abkühlung ruft gesundheitliche Schädigungen, wie Erkältungen und Ge-

lenkkrankheiten hervor. Dies macht sich bei älteren und sonst anfälligen Leuten schon in kurzer Zeit bemerkbar. Es darf daher auch bei Hotels, in denen die Gäste sich nur kurzfristig aufhalten, auf eine richtige Wärmedämmung nicht verzichtet werden. Ist der notwendige Wärmeschutz während des Baues vernachlässigt worden, so sind nachträgliche Verbesserungen, soweit sie überhaupt möglich sind, meist teuer. Die Wärmedämmung von Decken und Wänden kann durch Anbringen einer zusätzlichen Dämmschicht oder durch Vorsetzen einer zweiten Wandschale mit isolierendem Luftzwischenraum nachträglich verbessert werden. Darauf soll im zweiten Teil an Hand von praktischen Beispielen näher hingewiesen werden. Vorerst ist es jedoch notwendig, uns mit den Grundbegriffen der Wärmeübertragung vertraut zu machen.

Mit Bewilligung der Holzindustrie AG St. Margrethen publizieren wir in verkürzter Fassung ein Traktat, das seinerzeit in der Grisotex-Fachrevue erschienen ist. In verständlicher Art enthält es alles, was ein Hotelier wissen muss um das Prinzip der Wärmedämmung zu begreifen. W. L.

Grundlagen der Wärmeisolation

Zwischen Körpern verschiedener Temperatur findet unvermeidlich ein Wärmeaustausch statt, der mit keinem Mittel völlig verhindert, sondern nur in seiner Stärke beeinflusst werden kann. Gerechnet wird in der Wärme- und Kältetechnik mit der Kilokalorie (kcal). Eine kcal ist die Wärmemenge, durch die ein kg Wasser von 14,5°C auf 15,5°C erwärmt wird.

Der Begriff der Wärmeübertragung umfasst alle Vorgänge, welche Wärme innerhalb eines Körpers oder Raumes von einer Stelle zur anderen transportieren. Es handelt sich um einen wichtigen und sehr häufigen Naturvorgang. Von selbst wird Wärme nur vom höheren auf ein tieferes Niveau – also von der wärmeren nach der kälteren Seite – übertragen. Der Vorgang ist nicht umkehrbar.

Wo Wärme vom tieferen zum höheren Niveau verlaufen soll, ist von aussen zugeführte Energie, z. B. eine Wärmepumpe notwendig.

Die Wärmeübertragung kann in dreifacher Art erfolgen: durch Wärmeleitung, durch Konvektion oder Wärmeübertragung, durch Strahlung.

Die Wärmeleitung

Alle Körper, ob gasförmig, flüssig oder fest, bestehen aus einer ungeheuren Anzahl von unvorstellbar winzigen Teilchen, den Atomen. Eine ursprüngliche Eigenschaft dieser Teilchen und ihrer Verbindungen – der Moleküle – ist ihre Bewegung. Sie verhalten sich wie elastische Bälle, die durch fortgesetzte Stösse nichts von ihrer Bewegungsenergie verlieren. Wir empfinden und messen diese Energie als Wärme. Mit der Intensität oder Kraft der Molekülbewegung ändert sich die Temperatur. Je schneller die Molekülbewegung ist, umso höher ist die Temperatur.

Bei der Wärmeleitung wird der Wärmetransport ausschliesslich von Molekül zu Molekül übertragen, ohne dass dabei fester Stoff mitgeführt wird. Feste Stoffe mit geringem Abstand der Moleküle sind daher gute Wärmeleiter, Luft oder Gase mit grösserem Molekülabstand leiten die Wärme wegen des geringen Schwingungsaustausches schlechter.

Die Wärmeübertragung oder Konvektion

Warme Luft – z. B. über einem Ofen – steigt, während kalte Luft sinkt. Die leicht beweglichen Teilchen der Luft können die in ihnen aufgespeicherte Wärmemenge bei dieser Ortsveränderung mit sich führen und dadurch Wärme transportieren. Diese Luftbewegung wird Konvektion genannt.

Bedeutung kommt der Konvektion in einem von Wänden umschlossenen Raum zu. Sobald die Temperatur der Wände verschieden ist, nimmt die Luft an der wärmeren Seite Wärme auf und steigt, um sich an der kälteren Seite abzukühlen und zu fallen. So entstehen kreisende Luftströme, die umso schneller vor sich gehen, je grösser die Temperaturunterschiede sind und je höher der Raum ist.

Daneben spielt auch die Dicke der Luftschicht eine Rolle. Nach Messungen von E. Schmidt, München, ist der Wärmeübergang umso grösser, je höher oder je dicker die Luftschicht und je grösser die Temperaturunterschiede der Begrenzungswände sind. Für den Praktiker ist diese Feststellung wichtig; sie weist darauf hin, dass die Bedeutung dicker Luftschichten in Wänden überschätzt wird. Dünnere, ruhende und niedrige Luftschichten isolieren besser.

Dem Wärmeübergang an der Berührungsstelle zweier verschiedener Körper liegen Gesetze zugrunde, die nicht völlig erforscht sind.

Die Wärmestrahlung

Strahlen, welche von der Sonne her auf der Erde eintreffen, durchqueren den leeren, kalten Weltraum. Die Wärmestrahlung ist also nicht an das Vorhandensein von Materie gebunden, wie die Wärmeleitung oder die Wärmeübertragung. Wärmestrahlen sind elektromagnetische Schwingungen im Raum, wie die Lichtstrahlen. Wenn sie auf einen Körper auftreffen, so werden sie zum Teil zurückgeworfen – reflektiert – zum Teil dringen sie in den Körper ein – sie werden absorbiert und in Molekülbewegung umgewandelt. Ein Körper kann nicht nur Strahlen aufnehmen, sondern auch solche aussenden, was Emission genannt wird. Emission bedeutet die Umwandlung von Molekülbewegung in elektromagnetische Schwingung oder in Strahlungsenergie.

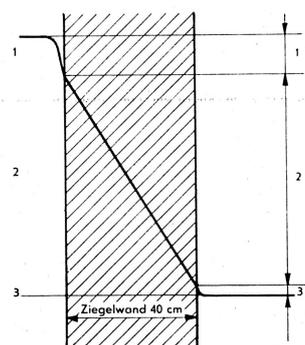
Der Wärmeaustausch

Zwischen Körpern verschiedener Temperatur kann konstant oder nichtkonstant sein. Beim Anwärmevorgang eines Raumes erhöht sich zunächst die Raumtemperatur, der die Wandtemperaturen langsam folgen. Es fliesst während des Anwärmevorganges ein nichtkonstanter Wärmestrom durch die Wand, bis schliesslich der Gleichgewichtszustand erreicht ist, in welchem die Heizkörper soviel Wärme abgeben, als durch die Wand ins Freie abwandert. Dann herrscht in der Wand ein Dauerzustand des Wärmeaustausches, der aus folgenden drei Teilvorgängen besteht:

1. Dem Wärmeübergang von der Innenluft an die Wand.
2. Der Wärmeleitung von der wärmeren Oberfläche der Wand bis zu der äusseren Oberfläche (Dauerzustand).
3. Dem Wärmeübergang von der äusseren Oberfläche an die umgebende Luft.

Für fast alle Ermittlungen im Bauwesen genügt es, den konstanten Zustand des Wärmeaustausches zugrunde zu legen, der leicht rechnerisch ermittelt werden kann. Zur zahlenmässigen Kennzeichnung des Wärmeschutzes einer Konstruktion dienen die Wärmeleitfähigkeit und die Wärmedurchgangszahl. Um die wärmedämmende Wirkung verschiedener Materialien oder Konstruktionen gegeneinander abzuwägen, vergleiche man sie am anschaulichsten mit einer Vollziegelmauer entsprechender Dicke und gleichem Isoliervermögen.

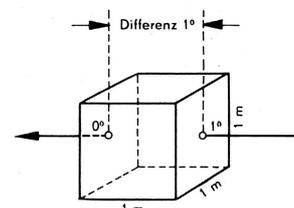
Die drei Teilvorgänge des Wärmeaustausches



Die Wärmeleitfähigkeit

Die Gesetzmässigkeit der Wärmeleitung wurde zuerst durch den französischen Physiker Fourier (1768–1830) entwickelt. Seinen mathematischen Berechnungen wollen wir nicht folgen, sondern nur festhalten, dass das Wärmeleitvermögen eines Stoffes durch die Wärmeleitfähigkeit ausgedrückt wird. Wir bezeichnen sie als λ und schreiben dafür in Formeln stets den griechischen Buchstaben λ = Lambda.

Die Wärmeleitfähigkeit ist die massgebende physikalische Stoffeigenschaft und daher für Berechnungen, Messungen und Garantien unentbehrlich; es ist eine reine Materialzahl, die nicht errechnet, sondern durch Versuche ermittelt wird und angibt, welche Wärmemenge in kcal in einer Stunde (heure = h) von der Fläche eines Würfels von einem Meter Kantenlänge an die gegenüberliegende Fläche übertritt, wenn der Temperaturunterschied zwischen diesen beiden Flächen 1°C beträgt. Dabei ist angenommen, dass die übrigen Flächen des Würfels gegen Wärmeabgabe vollkommen geschützt sind. Die Dimension der Wärmeleitfähigkeit ist kcal/m h °C.



Die Wärmeleitfähigkeit feiner verteilter, ruhender Luft ist je nach Porengrösse 0,02 bis 0,05 kcal/m h °C. Luft ist der beste Isolierstoff. Ein Baustoff kommt dem Werte der Luft umso näher, je poröser d.h. spezifisch leichter er ist. Vergleichs-

weise seien die Wärmeleitzahlen (λ -Werte) einiger Stoffe bei etwa 20° C angeführt:

	kcal/m h° C
Silber	360
Gold, sehr rein	268
Kupfer, mit groben Verunreinigungen	122
Eisen 7800 kg/m ³	48
Gusseisen 7250 kg/m ³	43
Stahl	40
Blei	31
Natürliche Gesteine	2.0-3.5
Baustoffe	0.15-2.5
Isolierstoffe	0.028-0.15

Bei Bau- und Isolierstoffen besteht zwischen dem Raumgewicht und der Wärmeleitzahl ein enger Zusammenhang. Der Feuchtigkeitsgrad eines Bau- oder Isolierstoffes hat einen Einfluss auf seine Wärmeleitzahl. Nimmt er Feuchtigkeit auf, so verdrängt das Wasser die gut isolierende Luft in seinen Poren. Wasser hat eine Wärmeleitzahl von rund 0.5, leitet also die Wärme 10-25mal besser als Luft. Es ist verständlich, dass dadurch bei feuchten Stoffen die Wärmeleitzahl höher wird.

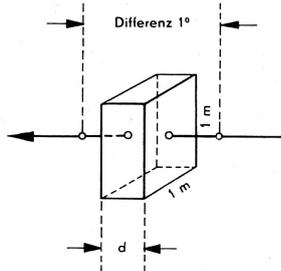
Die Wärmeleitzahlen für einige Materialien in der folgenden Zahlentabelle sind Richtlinien für den praktischen Gebrauch. Sie enthalten Feuchtigkeitszuschläge für mittlere Baufeuchtigkeit und liefern bei Berechnungen Annäherungswerte.

Zahlentafel über Wärmeleitzahlen und Raumgewichte. Die Zahlen sind der Literatur entnommen und dienen als Richtlinien. Für genaue Rechnungen empfiehlt sich Rückfrage bei der Empa.

Material	Raumgewicht kg m ³	Wärmeleitzahl kcal/m ² h° C
Natursteine		
Granit	2500-3000	2.9-3.5
Kalkstein	1800-2500	0.7-1.5
Marmor	2500-2800	1.7-3.0
Sandstein	2200-2500	1.1-1.6
Tuffstein, Surava	1000	0.3-0.4
Künstliche Baustoffe		
Eisenbeton	2500	1.3-1.50
Gipsputz	800-1000	0.25-0.35
Verputz, innen	800-1000	0.30-0.60
Verputz, aussen	1600-2000	0.80-1.00
Mauerwerk aus Backsteinen		
Normalsteine	1550	0.52
Isoliersteine	1350	0.45
Blocksteine	1230	0.36
Kalksandsteine/Normalstein	1800	0.85
Mauerwerk aus Durisol (20 cm Hohlblöcke mit Betonkern)		
Mauerwerk aus Durisol	1520	0.28
Holzschalung, äussere		0.18
Holzschalung, innere		0.12
Isolierbaustoffe		
Glaswolle und Mineralwolle	100-300	0.03-0.04
Kork, expandiert, mit Pech geb.	150-250	0.03-0.04
Kunststoffschaumstoffe	15-50	0.03
Holzfaser-Isolierplatten	250-300	0.045-0.050
Leichtbeton, Zellenbeton	400-1000	0.10-0.30
Ton-Isolierplatten	800-950	0.20-0.25
Perfecta-Leichtbauplatten		0.08
Gipsdielen		0.10-0.15
Füllstoffe in trockenem Zustand		
Glas-, Mineral- und Steinwolle	100-300	0.03-0.04
Sägemehl	150-200	0.06-0.08
Kies, Sand	1500-2000	0.30-0.70
Korkschröt	45-50	0.035-0.045
Schlacken	700-750	0.12-0.13

Die Wärmedurchgangszahl

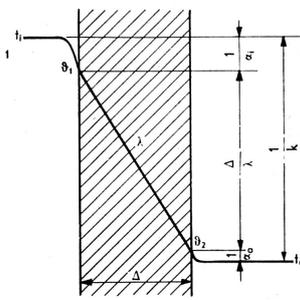
einer Baukonstruktion gibt an, welche Wärmemenge in kcal in einer Stunde (heure = h) durch einen m² Wandfläche fliesst, wenn die Temperatur der Luft auf einer Seite um 1° C höher ist als auf der anderen Seite. Die Wärmedurchgangszahl schliesst also die jeweilige Wandstärke, das Wärmeschutzvermögen des Baustoffes und die Wärmeübergangsverhältnisse an den beiden Oberflächen zur Luft in sich. Die Dimension ist kcal/m² h° C. Bezeichnet wird die Wärmedurchgangszahl mit dem Buchstaben k. Man spricht auch vom k-Wert einer Konstruktion.



Rechnerisch wird der k-Wert durch die Addition der Teilvorgänge des Wärmedurchganges durch eine Wand:

1. des Wärmeüberganges von der Luft an die Innenseite der Wandfläche
2. der Wärmeleitung in der Wand selbst. (Die Stärke der Wand wird mit dem griechischen Buchstaben Δ [Delta] bezeichnet)
3. des Wärmedurchganges von der äusseren Oberfläche der Wand an die Aussenluft

Die Formelbeziehungen für den Wärmeaustauschvorgang



ermittelt. Die Wärmeübergänge an der Innen- und an der Aussenfläche der Wand werden durch

die Wärmeübergangszahl

erfasst. Diese setzt sich aus den Anteilen der Wärmehaufnahme bzw. -Abgabe aus der direkten Berührung der Wandfläche mit der Luft, aus Konvektion und Strahlung zusammen und ist nach Art und Bewegungszustand der Luft, Beschaffenheit der Wände und der Temperatur verschieden. Ihre Dimension ist kcal/m² h° C. Sie wird mit dem griechischen Buchstaben α (Alpha) bezeichnet. Meist ist dieses Zeichen noch mit einem Index versehen, z. B. einem i, was α_i geschrieben wird und «innen» bedeutet oder einem a, was α_a geschrieben wird und den Wärmeübergang an der Aussenfläche der Wand bezeichnet.

Im Wohnungsbau ist es üblich, mit folgenden Wärmeübergangswerten zu rechnen:

Für Aussenwände, innen	7 kcal/m ² h° C
Für Aussenwände, aussen	20 kcal/m ² h° C
Für Aussenwände freistehender Bauten, aussen	25 kcal/m ² h° C
Für horizontale Flächen, wärmere Seite oben	5 kcal/m ² h° C
Für horizontale Flächen, wärmere Seite unten	7 kcal/m ² h° C
Für Innenwände, beide Seiten	7 kcal/m ² h° C
Für Aussenfenster	10 kcal/m ² h° C
Für Winkel und Ecken	4 kcal/m ² h° C

Die Berechnung des Wärmedurchganges

In den Formeln zur Berechnung des Wärmedurchganges werden folgende Bezeichnungen angewendet:

- Q = die durch die Raumbegrenzungsfläche in 1 Stunde ausgetauschte Wärmemenge in kcal.,
 F = die Grösse der Raumbegrenzungsfläche in m²,
 t_i = die Temperatur der Raumluft in °C,
 t_a = die Temperatur der Aussenluft in °C,
 α_i = die Wärmeübergangszahl an der inneren Wandseite in kcal/m² h° C,
 α_a = die Wärmeübergangszahl an der äusseren Wandseite in kcal/m² h° C,
 Δ = (Delta) die Gesamtstärke der Wand in m,
 λ = (Lambda) die Wärmeleitfähigkeit des Materials in kcal/m h° C,
 k = die Wärmedurchgangszahl in kcal/m² h° C,
 S_z = gleichdämmende Vollziegelstärke.

Wände setzen dem Eintritt, dem Durchgang und dem Austritt der Wärme Widerstand entgegen. Diese Einzelwiderstände sind die umgekehrten Werte der drei Einzelvorgänge des Wärmedurchganges, nämlich:

der Wärmeeintrittswiderstand

ist der umgekehrte Wert von α_i , des Wärmeüberganges innen,

$$\text{also } \frac{1}{\alpha_i} \text{ (kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C),}$$

der Wärmedurchgangswiderstand

ist der umgekehrte Wert der Wärmeleitung in der Wand. Er ist abhängig vom Wärmeleitvermögen des Materials, dem Lambdawert λ und von der Dicke der Wand, dem Wert Δ , und errechnet sich durch Teilung der Wandstärke Δ durch den Lambdawert,

$$\text{also } \frac{\Delta}{\lambda} \text{ (kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C),}$$

der Wärmeaustrittswiderstand

ist der umgekehrte Wert von α_a , des Wärmedurchganges an der äusseren Wandfläche,

$$\text{also } \frac{1}{\alpha_a} \text{ (kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C).}$$

Der Totalwiderstand

welchen die Wand dem Wärmedurchgang entgegengesetzt, ist der umgekehrte Wert der Wärmedurchgangszahl k,

$$\text{also } \frac{1}{k} \text{ (kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C),}$$

demnach ist:

$$\frac{1}{k} = \frac{1}{\alpha_i} + \frac{\Delta}{\lambda} + \frac{1}{\alpha_a}$$

oder:

$$k = \frac{1}{\frac{1}{\alpha_i} + \frac{\Delta}{\lambda} + \frac{1}{\alpha_a}} \text{ (kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C).}$$

Berechnungsbeispiel:

Vollziegelmauer von 0,41 m Stärke
 mit der Wärmeleitfähigkeit $\lambda = 0,75 \text{ kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C}$
 Wärmeübergangszahl innen $\alpha_i = 7 \text{ kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C}$
 Wärmeübergangszahl aussen $\alpha_a = 20 \text{ kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C}$

$$k = \frac{1}{\frac{1}{7} + \frac{0,41}{0,75} + \frac{1}{20}}$$

gleich:

$$\frac{1}{0,143 + 0,546 + 0,050}$$

gleich:

$$\frac{1}{0,739} = 1,35 \text{ kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C.}$$

was heisst, dass in der Stunde 1,35 kcal Wärme einen m² Fläche dieser Mauer durchströmen wenn die Temperatur der Innenseite der Wand um 1° C höher ist als diejenige auf der Aussenseite.

Besteht eine Wand aus mehreren Schichten, so sind bei der Berechnung der Wärmedurchgangszahl die Dicke der ersten Schicht (Δ'), der zweiten (Δ'') und der folgenden und die dem betreffenden Material zugehörigen Wärmeleitfähigkeiten (λ', λ'') und der folgenden durch Addition zu berücksichtigen. Für eine dreischichtige Wand ohne Luftzwischenräume ist demnach

$$k = \frac{1}{\frac{1}{\alpha_i} + \frac{\Delta'}{\lambda'} + \frac{\Delta''}{\lambda''} + \frac{1}{\alpha_a}} \text{ kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C.}$$

Beispiel einer k-Wert-Berechnung

Aufgabe:

Berechnung des k-Wertes einer zweischichtigen Wand, bestehend aus einer inneren Isolierschicht von 3 cm Dicke ($\Delta = 0,03 \text{ m}$) mit dem Wärmeleitvermögen von 0,04 kcal/m h° C ($\lambda = 0,04$) und einer Vollziegelwand von 25cm Dicke ($\Delta = 0,25 \text{ m}$) mit dem Wärmeleitvermögen von 0,75 kcal/m h° C ($\lambda = 0,75$). Der Wärmeübergangswert auf der inneren Seite der Wand beträgt 7 kcal/m² h° C ($\alpha_i = 7$), der Wärmeübergangswert auf der äusseren Seite der Wand 20 kcal/m² h° C ($\alpha_a = 20$).

Lösung:

Für die k-Wert-Berechnung benutzen wir die uns bekannte Formel

$$k = \frac{1}{\frac{1}{\alpha_i} + \frac{\Delta'}{\lambda'} + \frac{\Delta''}{\lambda''} + \frac{1}{\alpha_a}} \text{ kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C.}$$

In diese Formel setzen wir die Zahlenwerte der gegebenen Aufgabe ein:

$$k = \frac{1}{\frac{1}{7} + \frac{0,03}{0,04} + \frac{0,25}{0,75} + \frac{1}{20}} = 0,784 \text{ kcal/m}^2 \text{ h}^\circ \text{C.}$$

Während der Wärmeschutz der Baustoffe mit der Schichtdicke zunimmt, nützt bei Luftschichten wegen der Zunahme der Strahlungs- und Konvektionsübertragung eine höhere Stärke als 4-5 cm nichts. Luftschichten sind daher nicht mit

$$\frac{\Delta}{\lambda \text{ Luft}}$$

zu rechnen; es genügt für die Praxis, wenn

$$\left[\frac{\Delta}{\lambda \text{ Luft}} \right] \approx 0,2$$

angenommen wird.

Wenn man eine starke Luftschicht möglichst wirksam ausnützen will, so muss sie in mehrere Schichten, die im Sinne des Wärmestromes hintereinander liegen, unterteilt werden, wofür sich z. B. Grisotex Hart- oder Isolierplatten eignen. Eine senkrechte, 10 cm starke Luftschicht isoliert z. B. gleich 15 cm Vollziegel, während der gleiche Raum auf fünf Schichten von je 2 cm unterteilt 5·15 cm = 75 cm Vollziegel gleichwertig ist.

Schwitzwasser und Feuchtigkeitswanderung

Bei ungenügenden k-Werten kann ausser unwillkommenen Wärmeverlusten Schwitzwasser an der Oberfläche von Innenwänden auftreten; dieses stammt aus der Raumluft und tritt aus folgenden Gründen an kalten Flächen auf:

Bei tiefen Temperaturen vermag Luft weniger Feuchtigkeit in Dampfform aufzunehmen als bei hohen. Luft von +20° C enthält maximal 17,2 g Wasserdampf pro m³ oder bei 70 % Sättigung 12,2 g = 12,04 g
 Luft von +10° C enthält maximal = 9,40 g

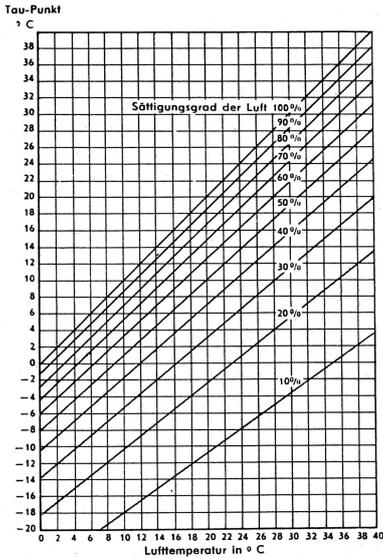
Wasserdampf pro m³. Wird Luft von +20° C und einer relativen Feuchtigkeit von 70 % auf +10° C abgekühlt, so fallen die überschüssigen 2,64 g

Wasser pro m³ in Form von feinen Tröpfchen aus. Dieser Prozess findet bei Abkühlung von Luft immer statt, sobald die in ihr befindliche, tatsächliche Feuchtigkeit die für die erreichte, niedrigere Temperatur geltende, absolute Feuchtigkeit überschritten hat. Diese Grenze wird als Taupunkt bezeichnet. Bei der Abkühlung von Luft mit einer bestimmten relativen Feuchtigkeit erhöht sich diese infolge der geringeren Aufnahmefähigkeit der Luft für Wasserdampf bei niedriger werdender Temperatur. Wenn durch die Abkühlung die «Taupunkt»-Temperatur erreicht ist, beträgt die relative Luftfeuchtigkeit 100 %. Bei weiterer, geringer Abkühlung der Luft wird Dampf niedergeschlagen (Kondensation).

Für den im Innern der Baustoffe vorhandenen Wasserdampf gelten die gleichen Gesetze wie für den Wasserdampf in der Raumluft. In Poren und allerleinsten Lufträumen von Baustoffen ist in einem jeweils bestimmten Sättigungsver-

hältnis (relative Luftfeuchtigkeit) ebenfalls Wasserdampf vorhanden, der bei Unterschreiten des Taupunktes als Wasser niedergeschlagen wird.

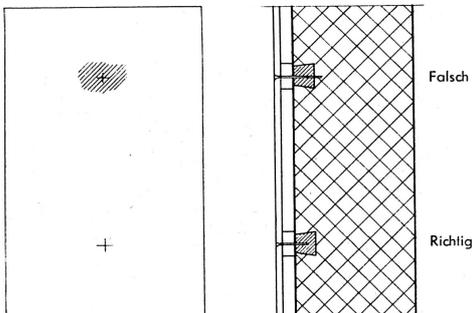
Die Taupunktlage für Lufttemperaturen von 0–40° C und Sättigungsgrade von 10–100 % Wasserdampf kann mit Hilfe des folgenden Schaubildes ohne weiteres ermittelt werden.



(Schaubild nach Max Hottinger und Alfred Imhof «Wärme-Isolierung» S. 65)

Die Kenntnis der Taupunktage ist wichtig zur Festsetzung der Isolierstärke. Sobald die Oberflächentemperatur einer Wand tiefer ist als die Taupunktage der Raumluft, tritt Schwitzwasserbildung ein (auch bekannt unter dem Namen Kondenswasserniederschlag). Schimmelbildung, besonders hinter Möbeln und in Raumecken, Pilzbefall, Fäulnis an Holzteilen, sich lösende Tapeten sind die Folgen. Ohne der Entwicklung des erstmals von Isaac Newton (1643–1727) aufgestellten Abkühlungsgesetzes zu folgen, stellen wir fest, dass zur Vermeidung von Schwitzwasser die Oberflächentemperatur einer Wand auch bei grosser Kälte über dem Taupunkt der Raumluft liegen soll. Meist ist es möglich, dies durch Isolierung zu erreichen. Kältebrücken müssen vermieden werden.

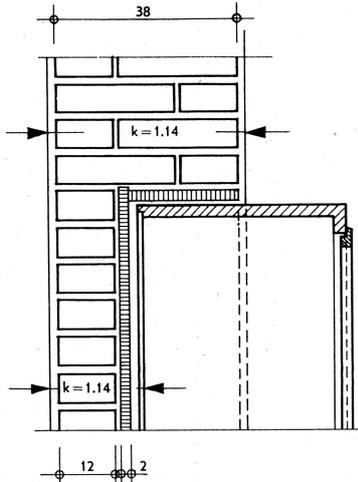
Beispiel: Kältebrücken bei der Montage von Grisotex-Wandverkleidungen.



Als Folge der Nagelung durch Latte und Dübel bis in den Beton tritt eine Kältebrücke auf. Der Nagelkopf ist deshalb kalt. Die warme Zimmerluft kühlt sich daran ab. Es entsteht

Kondenswasser mit Fleckenbildung auf der Isolierplatte und Rostbildung auf dem Nagel.

Unangenehme Zustände können auch auftreten, wenn Fensternischen oder Leitungsschlitze in Mauern ungenügend isoliert sind oder grosse Mörtelfugen, Betonrippen, Metallteile u. a. m. wegen mangelnder Isolierung zu Kältebrücken werden.



Bei in Aussenwänden eingebauten Schränken muss z. B. die Wärmedurchgangszahl (k) vom Kasteninnern aus gleich gross sein, wie diejenige aus dem Raum ins Freie.

Die Berechnung der Isolierstärke hinter einem in die Aussenwand eingebauten Kasten ist ohne weiteres möglich, doch soll hier nicht darauf eingetreten werden.

Schwitzwasser auf der Oberfläche von Raumbegrenzungen lässt sich durch zweckmässige Isolierung meistens vermeiden. Dagegen ist es nicht möglich, die

Feuchtigkeitswanderung

zu unterbinden die von der Schwitzwasserbildung grundsätzlich zu unterscheiden ist. Auch in normalfeuchten Räumen nehmen die Umfassungswände in unsichtbarer Weise Wasserdampf aus der Luft auf. Dieser wandert in der Richtung des Wärmestromes von der wärmeren nach der kälteren Seite. Die sich abspielenden, physikalischen Vorgänge sind verwickelt, man kann sich aber vorstellen, dass auf der kälteren Seite einer einzelnen Pore sich Wasserdampf abkühlt, den Taupunkt erreicht und sich Wasser in feinen Tröpfchen auf diese Porenwand niederschlägt. Dieses Wasser wird von der Porenwand aufgesogen und auf der gegenüberliegenden Seite – in der nächsten Pore – wieder verdampft, ein Prozess, der sich in laufender Folge wiederholt und als Diffusion bezeichnet wird. Wasserdampf dringt praktisch in fast alle nichtmetallischen Baustoffe ein und je nach den äusseren Bedingungen durch diese hindurch. Neben der Diffusion wird die Bewegung der in den Baustoffen enthaltenen Feuchtigkeit durch Kapillarkräfte verursacht. In ähnlicher Weise wie die Wärme, die von selbst nur von der wärmeren nach der kälteren Seite wandert, verhält sich der Wasserdampf: er tritt von der Seite mit höherem Dampfdruck hindurch. Die höchsten Werte des Dampfdruckes, der sich an den verschiedenen Stellen innerhalb einer Wand ohne Kondensation einstellen kann, sind durch den Temperaturverlauf in der Wand bestimmt.

Die Dampfdurchlässigkeit der Wände ist ein Gebiet, das in der Bautechnik der alten Welt wenig beachtet wurde, im

fortschrittlichen Bauen der Zukunft aber ernst berücksichtigt werden muss. Bei der Verwendung von Verbundelementen, z. B. aus Holzfasernplatten mit Aluminiumbelag oder Holzfasernplatten mit dampfhemmenden Schichten, kann unsachgemässe Anordnung grosse Schäden verursachen. Es lohnt sich im Zweifelsfall immer, ein fachmännisches Gutachten einzuholen (Empa Zürich, Ing. P. Weber, Zürich).

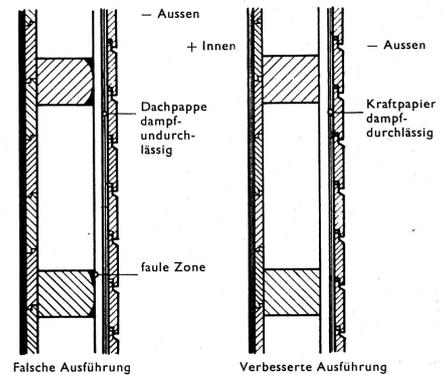
Bei mehrschichtigen Wänden ist die Anordnung der Schichten von entscheidender Bedeutung. Wasserdampf-Kondensation im Innern von Wänden und Decken bildet sich bei unsachgemässer Bauweise vorwiegend bei hoher relativer Luftfeuchtigkeit im Gebäudeinnern und grosser Kälte im Freien.

Zur Verhütung der Kondensation im Wandinnern wird auf folgende Möglichkeiten hingewiesen:

1. Verringerung der relativen Luftfeuchtigkeit in den Innenräumen (erhöhte Ventilation, Verminderung der der Luft zugeführten Feuchtigkeit).
2. Vergrösserung des Dampfwiderstandes auf der warmen Seite der Wand durch Anbringung einer sog. Dampfsperre. Wird die Dampfsperre in den kälteren Teilen der Wand oder auf der Wandaussenseite selbst angebracht, so wird sie fast ausnahmslos schädliche Folgen haben. Eine feuchtigkeitsabstossende Schicht auf der kalten Seite bedingt eine Schicht mehrfach grösseren Dampfwiderstandes auf der warmen Seite. Wo dampfundurchlässige Schichten auf der Innenseite in Betracht gezogen werden, sollten sie wegen der Schwitzwasserniederschläge unter saugfähigen Innenverkleidungen verlegt werden, die entstehendes Schwitzwasser sofort aufsaugen und bei günstigen Raumbedingungen wieder in den Raum zurückverdunsten. Sie wirken als Puffer.
3. Hinreichende Wärmedämmung in Aussenwänden und Decken zur Vermeidung von Kondensation auf Innenoberflächen verwenden. Eine wesentliche Erhöhung der Wärmeisolation von Aussenwänden, Decken und Fussböden wird besonders bei Leichtbauweisen als notwendig erachtet, um einer zu raschen Abkühlung vorzubeugen, (Wärmedurchlaufszahl unter 0,8 kcal/m² h °C, Doppelfenster, wärmespeichernde Heizungen!)
4. Verringerung des Dampfwiderstandes auf der kalten Seite der Wände z. B. durch Anordnung von Luftkanälen, die zum Freien führen (Öffnungen von 2,5 cm Ø, keinesfalls zu klein). Verwendung von Aussenwandstoffen mit geringem Dampfwiderstand, aber ohne Verminderung des Schutzes gegen Schlagregen. Auf jeden Fall muss die kalte Seite verdunstungsfähig bleiben.

Beispiel einer unrichtig angeordneten Dampfsperre und deren Korrektur.

Die durch eine Lage Dachpappe an einem Ständerbau dicht abgeschlossene Aussenwand hatte Faulung der Ständer zur Folge.



Die praktischen Anwendungen

Einleitung

Die Wärmeisolierungen sollen im allgemeinen durch erfahrene Spezialfirmen ausgeführt werden, da nicht nur die Wahl des Werkstoffes und dessen richtige Dicke, sondern auch die gute handwerkliche Arbeit und die Erfahrung in zahlreichen kleinen Einzelheiten für das Gelingen wichtig sind. Es gibt Isolierwerke, die sich ausschliesslich mit einem bestimmten Isolierstoff befassen und andere, die je nach Notwendigkeit verschiedene Isolierstoffe anwenden.

Die Isolierstoffe können mit der bekannten, wissenschaftlichen Methode einwandfrei beurteilt werden. Damit hat die Industrie die Möglichkeit, ihre Erzeugnisse zu bewerten, woraus sich für das Baugewerbe wertvolle Anhaltspunkte über die Preiswürdigkeit und technische Eignung einer Isolierung ergeben. Erfahrung, verbunden mit einem allgemeinen Einblick in die Gesetze der Wärmeübertragung, genügen meistens für alle im Hotelbau vorkommenden Probleme, den richtigen Isolierstoff zu finden.

Für die Beurteilung wichtigen Eigenschaftswerte sind folgende:

Technische Wärme-Isolierstoffe müssen eine ausgesprochen niedrige Wärmeleitfähigkeit λ haben und zwar bis 0,2 kcal/m² h °C. Die weitaus meisten der eigentlichen Isolierstoffe besitzen ein λ unter 0,1 (siehe Zahlentafel). Neben diesem

1. Teil

Grundfaktor interessieren uns jedoch noch andere Eigenschaftswerte; nach Max Hottinger und Alfred Imhof (Wärmeisolierung) sind dies:

1. Das Raumgewicht.
2. Die Volumen- und Formbeständigkeit.
3. Die Bearbeitungsmöglichkeit.
4. Die mechanische Festigkeit, in den meisten Fällen besonders die Druckfestigkeit.
5. Die Unschädlichkeit für die zu schützende Anlage, z. B. die chemische Neutralität.
6. Die Unempfindlichkeit gegen äussere Einflüsse, wie vorübergehende Durchfeuchtung, Schwinden, Vermodern usw.
7. Die Temperaturbeständigkeit, und zwar gegen kurzzeitige, periodische und dauernde Temperatureinwirkung.
8. Die Eignung zur konstruktiven Gestaltung.
9. Der Preis des Werkstoffes an sich und des für seine Anwendung charakteristischen Arbeitsaufwandes.

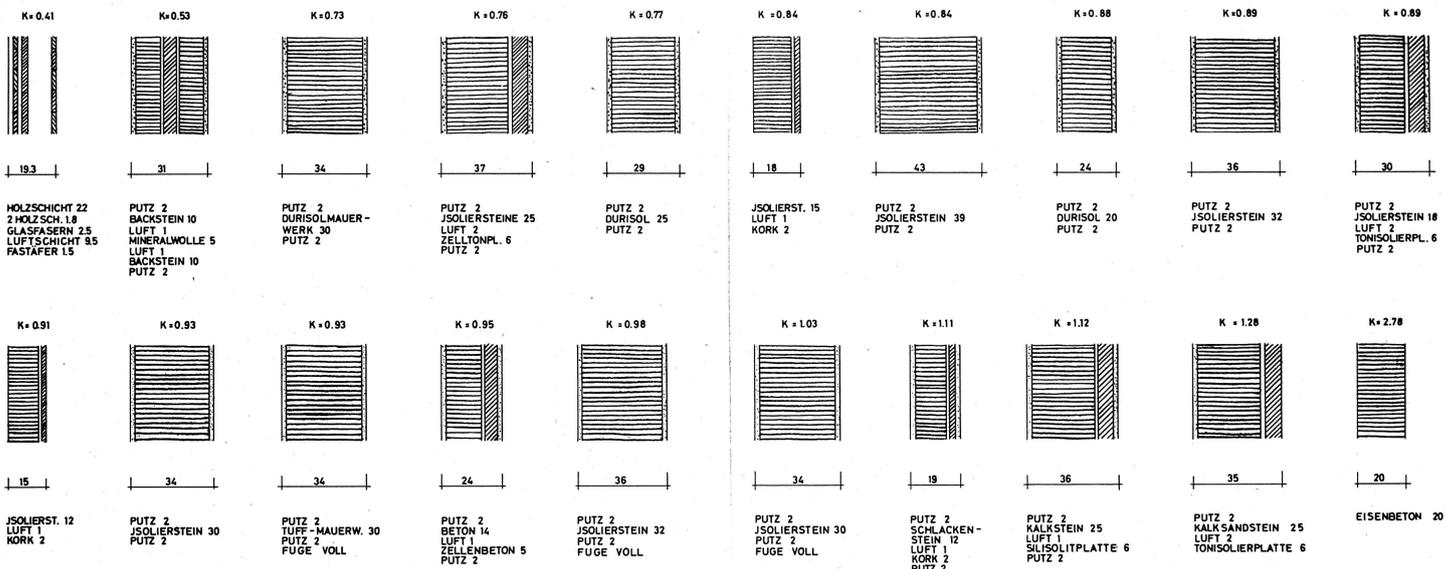
Äussere Gebäudeteile sind wärmetechnisch so zu bemessen, dass sich auf der inneren Wandfläche nur so viel Kondenswasser niederschlägt, als von den Mauern in die Aussenluft weggeführt werden kann. Auch bei verminderter Heizleistung (Saisonhotellerie in Übergangszeiten) dürfen sich Pilzkolonien aus hygienischen Gründen nicht ansiedeln und vermehren. Bei feuchtigkeitsdurchlässigen Mauern soll in

Wohnhäusern und Hotels die Wärmedurchgangszahl K die folgenden Werte nicht überschreiten:

	Höhe ü. M.	K		Höhe ü. M.	K
In Lugano	276	1.36	In Sitten	584	1.11
Basel	318	1.01	Bern	572	0.98
Genf	405	1.11	Bevern	1710	0.89
Altdorf	456	1.07	Rigi-Kulm	1787	0.87
Neuenburg	487	1.01	St. Gotthard	2096	0.87
Zürich	493	0.98	Säntis	2500	0.81

Diese Zahlen sind Durchschnittswerte. Bei freistehenden Häusern ist der Heizbedarf oder das Isolationsminimum entsprechend grösser als bei geschützten oder Reihenhäusern. Ebenso hat die Grundrissgestaltung und das Verhältnis der Aussenwände zum Rauminnern einen bedeutenden Einfluss auf den Wärmehaushalt.

Im allgemeinen wird man die massiven Wandteile auf das statisch erforderliche Mass einschränken und zur Erzielung des Wärmeschutzes preiswerte Isolierstoffe verwenden. Nachstehende Tabelle bringt eine kleine zeichnerische Zusammenstellung von Wandkonstruktionen wie sie heute im Bauwesen üblich sind. Je kleiner die Wärmedurchgangszahl k, desto besser die Wärmedämmung. Die Wandstärken sind in cm angegeben, ebenso die einzelnen Schichtdicken.



Die Isolation von Aussenmauern

Anhand einiger ausgewählter Beispiele sollen hier die prinzipiellen Möglichkeiten der Wärmedämmung an Aussenmauern gezeigt werden. Die gewählten Materialien sind nur einige wenige, welche heute im Hochbau zur Anwendung kommen. Bei den meisten gezeigten Konstruktionen handelt es sich um solche, die bei Neubauten und Umbauten wie auch für nachträgliche Verbesserungen angewendet werden können.

Um Mauerwerk, das statisch vollständig genügt, aber einen ungenügenden Wärmeschutz aufweist, zu verbessern, wird dieses mit Isolationsmaterialien verkleidet. Dadurch lässt sich durch die geringere Wandstärke Raum gewinnen.

Abb. 1 zeigt die Hintermauerung der Fassade mit Gipsplatten. Mit einer Wärmeleitzahl von 0,10–0,15 kcal/m² h °C ist Gips gerade an der Grenze der Isolationsmaterialien. Da er jedoch besonders feuerhemmend und zugleich schalldämmend wirkt, wird er oft verwendet. Ebenso lassen sich Gipsplatten leicht sägen, nageln und schlitzen und gewähren daher ein leichtes Verlegen von Unterputzleitungen.

Abb. 2. Eine bessere Isolation wird durch Leichtbauplatten erreicht. Die Isolierfähigkeit beträgt bei diesem Material bei 20° C = 0,079 kcal/m² h. Dank seinem leichten Gewicht lässt es Einsparungen an den Fundationen und an der Tragkonstruktion zu. Es lässt sich ebenfalls gut verarbeiten und ist zugleich ein guter Putzträger.

Isoliervermögen

Plattendicke in cm	Mauerdicke in cm	Wärmedurchgangszahl k in kcal/m ² h°C	Gleichwertige Vollsteinmauerwerkdicke in cm
5	12	0,89	72
3 1/2		1,11	68
5	25	0,77	85
2 1/2		1,07	70
3 1/2		0,96	66

Häufige Anwendung finden die Wärmedämmstoffe bei der äusseren und inneren Verkleidung von Ständer- und Skelettbauten. Diese Konstruktionsart garantiert eine schnelle und wirtschaftliche Bauweise. Infolge der geringen Wandstärke wird auch hier zugleich beträchtlich Nutzraum gewonnen.

Abb. 3 zeigt die Anwendung von Durisol bei einer Verkleidung von Holzständerbauten. Das Holzskelett wird durchgehend mit Durisol-Platten verkleidet und nachträglich verputzt. Derartige Häuser gleichen in ihrem Aussehen massiven Bauten.

Abb. 4. Bei dieser Konstruktion wird das Holzfachwerk beidseitig mit Leichtbauplatten verkleidet. Dadurch wird, wie die folgende Tabelle zeigt, eine gute Leitzahl erreicht.

Wärmeleitzahlen

Wandkonstruktion mit Plattendicken in cm	Wärmedurchgangszahl k in kcal/m ² h°C	Gleichwertige Vollsteinmauerwerkdicke in cm
5 / 5	0,53	127
3 / 5	0,62	108
3 / 3	0,77	84

Abb. 5. Gipsplatten finden gerade wegen den obgenannten Eigenschaften oft für die Verschalung von Holzriegeln- und Blockkonstruktionen Verwendung.

Abb. 6. Das Alfol-Isolierverfahren basiert auf der wissenschaftlichen Erkenntnis des Wärmedurchganges durch Luftschichten sowie des hohen Wärmestrahlexreflexionsvermögens des Aluminiums, das 15–20mal weniger Wärme ausstrahlt als Mauerwerk, Holz, Papier usw. Die Alfol-Schichtenisolierung (Aluminium-Folien) ist fast gewichtlos, sogar 50mal leichter als Kork. Sie ist zudem staubfrei und brennt nicht.

(Fortsetzung folgt in der nächsten Hoteltechnik.)

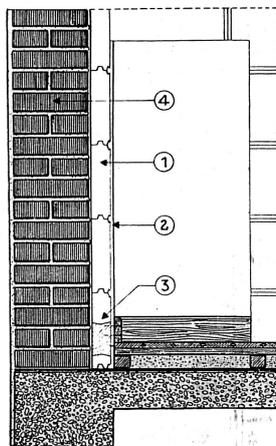


Abb. 1

- 1 Pat. Gipsdielen mit einseitiger Nut
- 2 Gipsverputz
- 3 Pat. Dübelstiele
- 4 Mauerwerk

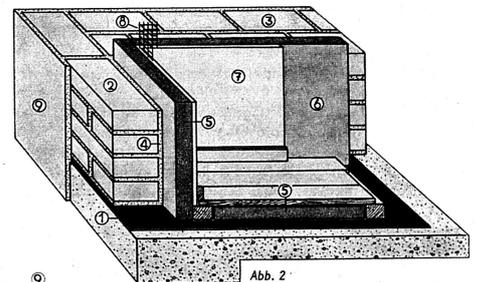


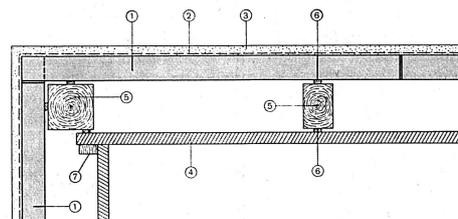
Abb. 2

- 1 Isolierschicht
- 2 12 cm dickes Backstein- oder Kalksandsteinmauerwerk
- 3 25 cm dickes Backstein- oder Kalksandsteinmauerwerk
- 4 Verlängerter Zementmörtel
- 5 Leichtbauplatten 5 cm
- 6 Leichtbauplatten 3 1/2 oder 5 cm
- 7 Innenputz
- 8 Drahtgeflechtstreifen
- 9 Aussenputz

Abb. 3

Horizontalschnitt 1 : 10

- 1 DURISOL-Isolierplatten
- 2 Rabitzbespannung
- 3 Aussenputz
- 4 Innere Verkleidung
- 5 Holzstützen
- 6 Schwindfätrli
- 7 Anschlaglatte



Wärmedurchgangszahlen:

- Aussen DURISOL-5-cm-Platten verputzt, innen 18 mm Fastäfer: k = 0,97
- Dasselbe mit Dachpappe dazwischen: k = 0,82
- Aussen DURISOL-6-cm-Platten verputzt, innen 18 mm Fastäfer: k = 0,89
- Dasselbe mit Dachpappe dazwischen: k = 0,76

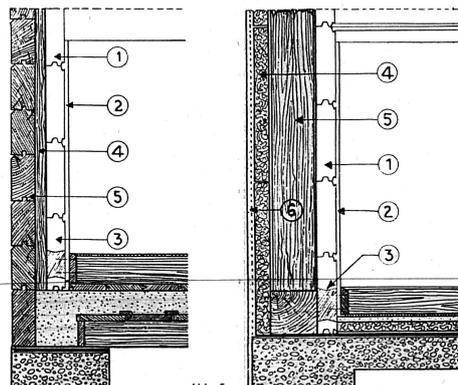


Abb. 5

- 1 Pat. Gipsdielen mit einseitiger Nut
- 2 Gipsverputz
- 3 Pat. Dübelstiele
- 4 Links Holzlatte, rechts Perfecta-Leichtbauplatte
- 5 Links Holzblockwand, rechts Holzriegelkonstruktion
- 6 Aussenputz

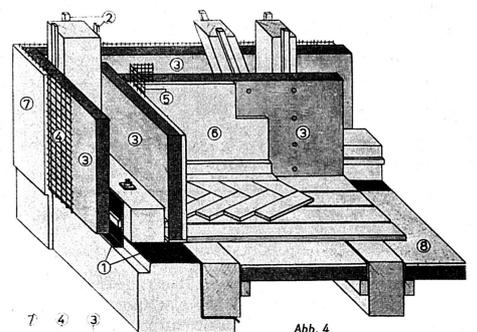


Abb. 4

- 1 Isolierstreifen
- 2 Schwindfätrli
- 3 Leichtbauplatten
- 4 Drahtgeflecht
- 5 Drahtgeflechtstreifen
- 6 Innenputz
- 7 Aussenputz
- 8 Schiebbohlenplatten

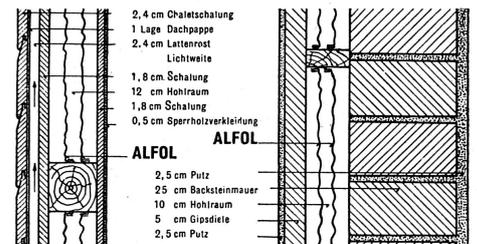


Abb. 6

k-Wert kcal/m ² h°C	ALFOL Lagenzahl	k-Wert kcal/m ² h°C
1,15	0	0,93
0,60	1	0,49
0,43 (siehe Zeichnung)	2 (siehe Zeichnung)	0,39
0,36	3	0,33
0,74	beim Holzbalken	
Wärmedurchgangszahl einer 38-cm-Backsteinmuer k = 1 bis 1,2		

Mitarbeit in Erstklass- Wintersporthotel angeboten

Vielseitiger, sprachgewandter Schweizer, mit reicher Erfahrung als Kur- und Verkehrsdirektor bedeutender Winter- und Sommerkurorte, langjähriger Leiter internationaler Reiseorganisationen, stellt sich für kommende Wintersaison zur Verfügung. Hervorragende Beziehungen, interessante Vorschläge. Anfragen erbeten unter Chiffre V. P. 1953 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme

17 ans, Suisse française, ayant déjà fait un stage de 2 mois dans un hôtel comme apprenti barman, recherche emploi stage de 6 mois ou l'année dans bon hôtel de Suisse. Adresse: Georges Baras, Alimentation, Crana s. Sierre.

Deutsche

mit Arbeitsbewilligung sucht Stelle in Hotel in Winterkurort. Offerten unter Chiffre ZS 1780 an die Hotel-Revue, Zürich 23.

secrétaire-aide-réception

ayant terminé l'école hôtelière suisse cherche emploi pour la saison d'hiver. Italien, français, anglais, alle-mand. Bonnes références. Offres sous chiffre D 36587 Publicitas, Lugano.

Junger Koch

der seinen die Lehre mit Erfolg abgeschlossen hat, sucht Stelle als

Commis de cuisine

in Erstklasshotel. Angebote nebst Gehaltsangaben sind zu richten unter Chiffre C 1955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

(Pâtissier) sucht für Wintersaison (evtl. auch sofort) neuen Wirkungskreis in gutem Hotel. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre P D 2002 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bäcker und Konditor

seit April 1958 in der Schweiz, 22jährig, in ungekündigter Stelle, sucht sich zu verändern. Angebote an Klaus Fibiger, Bäcker und Konditor, c/o Cafner, Barkenweg 5, Biel.

second-réceptionniste

5 langues, diplôme Ecole d'Hôtel. Entrée de suite. Ecrire à Michel Pulver, Estavayer-le-Lac.

Patissier, Konditormeister

28 Jahre alt, vielseitiger Fachmann, renommiertes, wissenschaftl. Winteranstalten. Bevorzugt Berner Oberland. Referenz der Schweiz vorhanden. Erbitte Gehaltsan-gabe. K. H. Baaner, Ehlingstrasse 273, Dortmund-Eving, Deutschland.

mit nur 5 Rp.

offenes Couvert, frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abwesen, direkt d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genb.

receptionniste ou garçon

(volontaire). De préférence en Suisse romande. Offres à Volker Reinhold, 1, Wiesen-austrasse, Oberursel, Allemagne.

Küchenchef-Aushilfe

ab 1. November wieder frei. Anfragen erbeten an W. Waldner, Küchenchef, Zürcherstrasse 74, St. Gallen (Tel. 071 229650).

TOCHTER

mit absolviert. Buffet-lehre, sucht Servierstelle als

Buffet-Anfängerin

Zimmerangabe erwünscht. Offerten sind zu richten an Gerda Müller, Eschenz (Thurgau).

Cuisinier

jeune, ayant déjà travaillé seul, cherche place pour le 17 novembre. Faire offres sous chiffre C U 1965 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Secrétaire

sucht Stelle für Winter-saison, evtl. Jahresstelle, für Reception, Kasse, Korrespondenz etc. Eintritt sofort oder auf Vereinbarung. Offerten sind erbeten unter Chiffre S W 1968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Patissier

sucht Winterarbeitsstelle in grösseres Hotel. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Nehme noch Aushilfsstelle an. Eintritt sofort oder nach Überkenntn. Offerten be-achten unter Chiffre P A 1971 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier-Hausbursche

in mittlerem Hotel für die Wintersaison. Einzelver-lausnis müsste besorgt werden. Offerten unter Chiffre P H 1968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

Deutsche, 22jährig, schon in der Schweiz gearbeitet, sucht Stelle als 1. Januar 1959. Wintersaison bevor-zugt. Angebote mit Gehalts-an-gabe zu richten an G. Küh-mann, Freitagsstrasse 183, Wilhelmshaven (Deutsch-land).

Hotelsekretärin

4 Sprachen, verziert in allen Winterzeiten, selbständiges Arbeiten gewöhnt, mit Kas-senwesen vertraut, repräs. Er-scheinung, 36jährig, Öster-reicherin, sucht mit 19jähr., netter

Tochter

welche Servierkurs absol-viert hat, für die Winter-saison passenden Wir-kungskreis. Zuschriften er-beten an Rudolfine Pontes-egger, Dominikanergasse 1, Graz (Österreich).

Jeune commerçant hôtelière

cherche place de

Ze früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Région Valais tapissier

se recommande pour vos travaux à domicile. F. Schae-rer, Val-d'Aillies.

Dame de buffet

d'un certain âge, possédant longue pratique capable et de confiance, cherche

place de saison

(évtl. pour plus longtemps) pour apprendre le français, dont elle a ég. connais-san-ces. Mme Germann, Gan-trischstrasse 33, Thoun 1.

Jeune fille

(21 ans), expérimentée dans tous les travaux d'hôtel, cherche

emploi au bureau, à l'étage ou à l'économat

pour Genève. - Langues: Français, allemand. Notions: Anglais. Libre 15 novembre. Ecrire sous chiffre L 81330 X à Publicitas Genève.



Jeune cuisinier

capable, cherche place à l'étranger. Ecrire sous chiffre PN 19170 L, à Publicitas, Lausanne.

Lingère

qualifiée, français-allemand, cherche place dans hôtel ou sanatorium, préférence Valais. Très bons certificats. Eventuellement comme fem-me de chambre. Ecrire sous chiffre K 81706 X, Publicitas, Genève.

Holländer

22jährig, sucht Stelle als

Restaurations-Kellner

(Demi-Chef). Berufs-schule, Sprachkennt-nisse, gute Zeugnisse. Offerten an G. Grandia, Clarissenstrasse 22, Briele (Holland).

Zimmer-mädchen

26 und 27 Jahre, bisher nur in grösseren Häusern tätig, suchen Stelle in ebenso-lichen für die Winterarbeits-saison. Angebote unter M N 71249 an Carl Gabler, Werbege-sellschaft mbH., München 2, Karlsplatz 13 (Deutschland).

Obersaaltochter od. I. Saaltochter

Offerten unter Chiffre O S 1989 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bedienung und Buffethilfe

in einem Betrieb. Eintritt 15. November. - Angebote mit Verdienstangebe an Christel Schöle Linderstrasse 10, Weidlinghausen (Deutsch-land).

Buffetdame

sucht Stelle für 1. Nov. Gute Zeugnisse zu Diensten. Off. unter Chiffre B U 1985 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin

soeben aus England zurück-gekehrt sucht Stelle für Wintersaison. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten bitte unter Chiffre D 2004 an die Hotel-Revue, Basel 2.

aide générale

Hôtelier anglais cherche place pour sa fille de 17 ans comme

Chef de rang

Schweizer, sucht Stelle in gutes Restaurant oder Hotel. Offerten unter Chiffre K M 2003 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter

ges., fliessend deutsch, fran-zösisch, englisch sprechend, tüchtig im Service, sucht passende Stelle, auch als

Mithilfe im Betrieb

Offerten unter Chiffre OF 4990 Lz an Orell Füssli-An-nonceen AG, Luzern.

Hotel-Sekretärin

Bevorzugt Wintersportplatz. Gefl. Offerten unter Chiffre H 14109 Ch an Publicitas, Chur.

3-Mann-Orchester

somit frei (evtl. Wintersaison). Offerten unter Chiffre D. 36477 an Publicitas, Lugano.

Chef de cuisine

cherche place en Suisse pour la saison d'hiver. Ré-férence 1er ordre. Ecrire à Volontari Rino, Via S. Fran-cesco d'Assisi 16, Varese (Italia).

Junger Österreicher

26 Jahre, 4 Fremdspra-chenkenntnisse, sucht Stelle als

Etagen-, Bahn- oder Hilfsportier

Konrad Hofer, Hotel Baer, Arbon.

Zimmer-mädchen

2 perfekte, tüchtige

Haus- oder Buffet- oder Keller-Bursche

Offerten an Postfach 6280, Lugano.

secrétaire d'hôtel

parlant français et allemand, avec notions d'anglais, cherche place pour la période du 15 novembre 1958 au 15 mars 1959. Faire offres sous chiffre S H 1960 à l'Hô-tel-Revue à Bâle 2.

Ihr Unterhaltungsmusiker

volktaunlich und modern, für Tages- und Monats-ge-mengung. Tel. (051) 927424, Meilen/Zürich.

Jonny Smith

Junger deutscher KOCH sucht auf 1. Dezember Stelle als

Commis-Saucier

Nähe Zürich oder franz. Schweiz. Offerten an Manfred Flenner, Wiltachheim, Kreis Kitzingen (Deutsch-land).

Saaltochter

in nur gutes Hotel. Offerten erbeten an Margrit Linden-mann, Restaurant Linde, Seengen.

Zwei Barmen

suchen Jahresstelle in der franz. Schweiz, wenn möglich im gleichen Hause, um sich in Fach und Sprache zu vervollkommen. Lausanne oder Gené bevorzugt. Zeugnisse vorhanden. An-tritt auf 15. Nov. oder nach Überkenntn. Aus-führliche Offerten erbeten an Herrn Josef Harb, Kanzleistrasse 136, Zürich 4.

Kellner oder Praktikant

Deutscher, 22jährig, deutsch, französisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle als

Haushausbeamtin

sprachenkundig, mit Wirtschaftskausausweis, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre H B 1987 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BÜROPRAKTIKANTIN

Hotelfach-Schülerin, 19 Jahre, mit mittlerer Reife, englischen und französischen Sprachkenntnissen, 1 Jahr höhere Handelsschule, sucht Stelle als

Hotel-Portier, Sekreitär

24 Jahre, Erfahrung als Korrespondent, mit tadel-losem Kenntnis der deutschen, italienischen, englischen, französischen Sprache, sucht inter-essante Beschäftigung (auch Reisebüro). Kurt Platzer, Virgilstrasse 69, Meran (Italien).

Bekanntschaft

Fachtüchtiger Restaurateur und Hoteller, 48-jährig, gut präsentierend, wünscht

deutsche und englisch sprechende, sucht einem Jahr in der Schweiz, sucht Stelle für die kommende Wintersaison. - Offerten mit Verdienstangaben erbeten unter Chiffre OFA 33287 A an Orell Füssli-Annonceen AG., Basel 1.

Serviertochter

deutsch und englisch sprechend, sucht einem Jahr in der Schweiz, sucht Stelle für die kommende Wintersaison. - Offerten mit Verdienstangaben erbeten unter Chiffre OFA 33287 A an Orell Füssli-Annonceen AG., Basel 1.

Schwizer, 30 Jahre alt, 4 Sprachen, sucht Stelle als

Resti-Kellner-Chef de service

Offerten unter Chiffre K S 2027 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-tochter

für Wintersaison. Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre J R 2024 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

sucht Stelle für sofort oder auf dem Dezember (auch Wintersaison) in nur gut gehendes Restaurant oder Restaurant-Dancing. Evtl. auch Westschweiz. Deutsch, franz. und englisch spre-chend. Offerten an M. Bi-scheli Talstrasse 8, Ermen-brücke (Luzern).

Etagenportier

gesetzten Alters, sehr tüchtig und sprachkundig, sucht Stelle für sofort oder nach Überkenntn. Auch Ab-blösung oder Wintersaison. Of-ferten unter Chiffre P P 2009 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Tel. (051) 425587.

Commis de cuisine

cherche place dans hôtel, clinique ou hôpital. Libre de suite ou date à convenir. Offres sous chiffre C D 2039 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jeune fille, suisse romande, 21 ans, cherche place comme

secrétaire

in hôtel pour la saison ou à l'année. Bonne formation, connaissance de l'allemand et de l'anglais. Libre de suite. Offres sous chiffre J F 2042 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Empfangssekretärin

mit Praxis, 22jährige Österreicherin, perfekt Englisch, Französisch, Italienisch und Deutsch, sucht Stellung. Charlotte Purze, Marchfeldgasse, Kittzbühl (Tirol).

Küchenchef-Alleinkoch

pâtisserieskundig, 46 Jahre alt, mit besten Referenzen, sucht sich zu verändern in Bern oder Umgebung. Angebote erbeten unter Chiffre K A 1966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pâtissier-Gardemanger

(Koch und Konditor gelernt), 25 Jahre, verzierter Fachmann mit besten Referenzen erster Häuser, sucht per sofort Stelle in gutem Hause. Kost und Logis erwünscht. Eilangebote erbeten an Heinrich J. Kraus, Hauptstrasse 15, Neckargartenland (Deutschland), Tel. 2246.

Restaurations-tochter

tüchtig in ungekündigter Stelle, sucht neuen Wirkungs-kreis als Halten-, Restaurant- oder I. Saaltochter in gutgehendem Winterbetrieb. Sprachkennt-nisse: Englisch und Französisch. Offerten unter Chiffre OFA 5859 Z an Orell Füssli-Annonceen, Zürich 22.

Barmaid

cherche place pour saison d'hiver. Bonne pré-sentation et notions de langues. Offres sous chiffre F 17375 Y à Publicitas Bern.

Demi-Chef

Gute Zeugnisse und Referenzen. Für kommende Wintersaison. Offerten sind zu richten an Hotel Central, Breeststraat 49, Leiden Z.H. (Holland).

Gardemanger

Ein junger Holländer, 23 Jahre, deutsch, fran-zösisch, englisch sprechend, sucht Stelle als

Kinderpflegerin

sucht Stelle in Wintersaison. Frei ab 1. Dezem-ber oder nach Überkenntn. Offerten an Hanny Schwendener, zurzeit Hotel Wartenstein, Bad Ragaz.

Laveur

avec bonne expérience cherche place dans un hôtel ou une clinique dans la Suisse romande. Offres sous chiffre L A 1787 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gerantin-Directrice

sucht selbständigen Posten in Jahres- oder Zweisaisonbetrieb, evtl. Geschäft zu mieten ge-sucht. Offerten erbeten unter Chiffre G D 1739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Italiener, 25 Jahre alt, perfekt englisch, französisch, deutsch, italienisch sprechend, aus besteingeführtem Hotel, sucht Jahres- oder Saisonstelle als

Chasseur-Conducteur oder Hilfs-Concierge

Offerten an Rinaldo Rinaldi, Forchstrasse 292, Aitorf, Zürich 8.

gérant ou aide de patron

Chef de cuisine (connaissant toute la branche hôtelière) et devant changer temporairement de travail pour cause de traitements médicaux, cherche place en qualité de

Hotelsekretärin

Certificats de 1er ordre. Certificats de restaura-teurs. Langues: français, allemand, italien. Libre milieu novembre ou à convenir. Faire offres sous chiffre P 6364 N à Publicitas Neuchâtel.

gérant ou aide de patron

Secrétaire, 23jährig, mit Handelsdiplom, Aus-landaufenthalte, deutsche Muttersprache, gute Kenntnisse der englischen, franz. und italienischen Sprache, drei in Stenographie, sucht Stelle als

Hotelsekretärin

(Reception) in Wintersportort. Gute Referenzen vorhanden. Offerten sind erbeten unter Chiffre S R 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Dame

intelligent, gut aussehend, sucht Stellung in Hotel-Réception, Boutique oder Reisebureau ab Ende Dezember für Wintersaison oder länger. Deutsch, Französisch, Englisch perfekt (Neuen-burger Privatschule, Londoner Collegestudium, General Certificate of Education). Etwas Maschinen- und Stenokenntnisse. Perfektes Benennen und Umgangsform, aus bestem Hause. Offerten unter Chiffre H R 2025 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur pour personnel Nr. 44

Table with 4 columns: TARIFF, Mitglieder SHV, Nichtmitglieder Schweiz, Ausland. Rows include insertion fees and other charges.

Gesucht: Alleinportier für Winteraison im Engadin. Offerten unter Chiffre 775
Gesucht von Erstklasshotel in Zürich, Sekretärin für kaufmännische Abteilung in Jahresstelle...

Stellengesuche - Demandes de places
TARIF Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) 5.50 6.50

Bureau und Reception
Hotelskretärin, Schweizerin, Fähigkeitenausweis, sprachkundig, Deutsch, Italienisch, Französisch, Englisch, Holländisch...

Salle und Restaurant
Buffetdame, gesetztes Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 197

berkeliner, gesetztes Alters, sprachkundig und vorerfahrener Fachmann in allen Sparten, sucht Winteraison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 185

Cuisine und Office
Chef de cuisine, prima Restaurateur, entremets-wie patisserie-kundig, sucht Stelle für Winteraison oder Jahresstelle. Offerten erbeten durch Telefon (071) 2214(61).

Hotelpâtissier sucht Ausfallstelle vom 1. November bis Ende November. Mühlhölzli am Herd erwünscht. Eilofferten an Josef Steiger, Büchelstrasse, Widnau (St. Gallen).

Etage und Lingerie
Alleinportier oder Condukteur-Portier, Schweizer, mit guten Referenzen, sucht Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 186

Femme de chambre cherche place pour saison d'hiver, hôtel de montagne, Suisse centrale, pour à Lornina Consoli, Roveredo (Grisons).

Österreichischer, 20 Jahre alt, sucht Stelle als Etageportier oder Chasseur für Saison- oder Jahresstelle. War bereits als solcher in der Schweiz tätig. Offerten erbeten an Josef Wagner, Rohrburn 10, Süd-Burgenland (Österreich).

Loge, Lift und Omnibus
Chasseur-Telephonist, 24jährig, französisch, italienisch, deutsch und etwas englisch sprechend, sucht passende Winteraisonstelle. Graubünden bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Hans Berther, Elvasens-Dorf (Graubünden).

Divers
Italiener, 28jährig, langjährige Tätigkeit in Hotels, gute Referenzen, sucht Stelle in Schweiz oder Hotel. Offerten an Ernesto Cotrone, Via Bortola 2/6, Genova (Italien).

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefports zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

- 4342 Zimmermädchen, Hotel 26 Betten, Kanton Aargau.
4344 Lingère-Glättlerin, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
4357 Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

- 4461 Zimmermädchen, sprachkundig, 1. November, grosses Passantenhotel, Zürich.
4468 Buffetkocht, sofort, Hotel 60 Betten, Zürich.
4469 Köchin, sofort, Kanton Aargau.
4477 Alleinportier, nach Übereinkunft, 1. Dezember, Lingère-mädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

- Winteraison
4345 Zimmermädchen, Winteraison, Hotel, Kanton Wallis.
4348 Zimmermädchen, Köchin, Winteraison, kleineres Hotel, Zermatt.
4350 Sallotcher, sprachkundig, Tournee für Saal und Zimmer, Winteraison, Hotel 28 Betten, Graubünden.

- 4376 Alleinkoch, extremkundig, I. Sallotcher-Restaurant-Portier, sprachkundig, Winteraison, evtl. auch Sommer-saison, Hotel 50 Betten, Kanton Wallis.
4400 Economat-Küchenhelferin, Kaffeeköchin, Winter-saison, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.

- 4410 Zimmermädchen, Sallotcher, beide sprachkundig, Winter-saison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
4412 Küchenchef, Pâtissier, Restaurant-Portier, Sallotcher, Winter-saison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4417 Lingère, 20. Dezember, kleines Hotel, Engadin.
4425 Konduktuer, Nachportier, Telephonist(in), alle sprach-kundig, Skim-Hausbursche, Commis Pâtissier, Offiziers-mädchen, Chef de service, Zimmermädchen, Glätzerinnen, Winteraison, Erstklasshotel, Berner Oberland.

- 4557 Chef de Jung-Winebutler, Nachportier, Skimam, Küchen-bursche, Journalführerin, Restaurant-Portier, Küchenmäd-chen, Angestellten-Zimmermädchen, Winteraison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
4565 Saal-Restaurant-Portier, Winteraison, Hotel 45 Betten, Kanton Schwyz.
4568 Ober-sallotcher, nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus 100 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen
4424 Kucheltrochter, Frühjahr 1959, Restaurant, Basel.
4567 Kuchelhilf, sofort, kleines Hotel, Kanton Bern.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

17, rue Halldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 8288 Cuisinière qualifiée, de nationalité suisse, de suite, place à l'année, Vaud.
8299 Lingère qualifiée, de nationalité suisse, gouvernante, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, La Léman.
8304 Aides lingères, saison d'hiver, hôtel 50 lits, Oberland bernois.
8302 Aide de buffet, tournante, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.

Gesucht nach Bern in schönem, vielseitigen und gesunden Betrieb einfache, freundliche Tochter
Buffetkocht
Buffer-Anfängerin
Servier-Anfängerinnen

Gesucht für kommende Winteraison in gutgehendes Hotel (60 Betten) in Graubünden:
Sekretärin für Journ. und Kasse
Portier-Condukteur
Saalotchter

Hôtel Ermitage, Schönried
pres Gstaad, cherche pour saison d'hiver:
chef de réception
commis de cuisine
lère dame de buffet
demi-chefs de rang

„Ratzeputz“
55 Vol. %
Eine Spezialität aus Deutschland
speziell nach indischen Gerichten
Generalvertretung:
Studer & Fischer AG., Interlaken

Gesucht für Winteraison nach Davos: tüchtiger, selbständiger
Alleinkoch
in kleineres Hotel ohne Restaurant.
Ebenso tüchtige
Allein-Saaltotcher

Famille in Frankreich sucht per Anfang Dezember
Deutsch-Schweizerin zur
Mithilfe im Haushalt und Betreuung der Kinder

Gepflegtes Hotel-Restaurant
sucht in Jahresstelle:
Serviertotcher jüngere
Restaurationstotcher
gewandt, für à-la-carte-Service
Buffetkocht (auch Anfängerin)
Koch (neben tüchtigem Chef)

Gesucht tüchtiger Herr als
Stütze des Patrons
in Erstklass-Kleinhotel Graubündens. Nur mit besten Referenzen. Offerten unter Chiffre GR 1940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Zimmermädchen
Hotel Schweizerhof, Zürich.

Tea-Room-Confiserie
in Locarno sucht zu baldigem Eintritt, nette, sprachkundige
Tochter
in Spezialitäten-Restaurant gut bezahlte Jahresstelle. — Offerten an O. Honegger, Restaurant Kathrin, Querstrasse 9, Zürich 50.

Für Sommer- und Winteraison
durchgehend von Dezember bis Herbst 1959, suchen wir tüchtigen, jüngeren
Allein-Küchenchef
genügend Hilfspersonal und Lehrling vorhanden. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche an Parkhotel Gemmi, Kandersteg.

Gesucht nach Übereinkunft
Economat-Küchengouvernante
Buffetdame
(Einzelkochen)
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten gefl. an Hotel Aarau-erhof, Aarau.

Sporthotel Wildstrubel, Lenk
(Berner Oberland), 75 Betten, sucht für Winteraison:
Anfangs-Gouvernante
Saal-Praktikantin
Lingère-mädchen

Gesucht nach Graubünden für Winteraison:
Pâtissier
Commis de cuisine
Hilfsköchin
Saaltotchter
Lingère-Näherin

Wir suchen folgendes Schweizer Personal in Jahresstelle:
tüchtigen Koch
mit Kenntnissen der italienischen Küche
tüchtige Rest.-Tochter

Reklame-Verkauf!
500 Portier-Schürzen
(Art. 2828). In Schaffhauserstr. grün, 100 cm, per Stück. Fr. 5.90
Telephon (041) 238 61
Abeggen - Pfister AG Luzern

Gesucht für Wintersaison tüchtige

**Obersaaltochter
Hilfsköchin
Anfangs-Gouvernante
Tochter für Bar/Office**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an
Park-Hotel Schoenegg, Grindelwald
Telephon (038) 3 22 62.

Hotel Hecht, St. Gallen

Gesucht in Jahresstelle zu baldigem Eintritt
(nach Übereinkunft)

Sekretärin

für Kassa, Korrespondenz und Journal. Detaillierte Offerten mit Photo und Zeugniskopien sowie Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an
Direktion Hotel Hecht, St. Gallen.

Gross-Restaurant in Bern

sucht zu baldigem Stellenantritt

**Patissier
Demi-Chef de rang
Kellerbursche**

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G R 1993 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kulm Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison

**Kaffeeköchin
Wäscherin
Voiturier** (Schweizer)

Gesucht

für die Wintersaison:

**Sekretär-Journalführer
Restorationstochter
Saalpraktikantin
Commis de salle
Patissier
Commis de cuisine
Hilfsportier
Chasseur**

Offerten gefl. an Grand Hotel Victoria, Kandersteg.

Gesucht

in gutgehendes Sporthotel nach Zermatt

Allein-Sekretärin

für Journal und Korrespondenz. Eintritt 20. Dezember. Saisondauer bis Ende April. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre A S 1945 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht tüchtigen

Alleinkoch-Chef
sowie jüngerer
Hausbursche-Hilfsportier
Eintritt Mitte Dezember
Buffetochter
Eintritt nach Übereinkunft

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen an Familie Widmer-Ammon, Gstaad.

Gesucht

tüchtige
SERVIERTOCHTER

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Tea-room Ritz, Zug.

Gesucht

in neu eingerichtetes Hotel-Restaurant in der Innerschweiz, absolut selbständige, sprachkundige

Serviertochter

nicht unter 25 Jahren. Etwas Barkenntnisse erwünscht. Gebl. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre S T 2015 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MUSTERMESSE-RESTAURANTS, BASEL

suchen zum baldigen Eintritt in Jahresstelle:

tüchtigen Chef de partie

(Saucier) der auch die Stelle eines Sous-Chefs versehen kann

tüchtigen Commis de cuisine

Nur erste Kräfte wollen ihre Offerte unter Beilage von Zeugnisausschnitten und Photo sowie Gehaltsansprüchen einreichen an:
Mustermesse-Restaurants, Basel, Postfach 21.

Gesucht in Erstklasshotel nach Arosa

für kommende Wintersaison sehr tüchtige und selbständige

**Lingerie-Gouvernante
Glätterin-Stopferin
Wäscherin**

Offerten erbeten unter Chiffre E A 1869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Derby-Hotel-Bahnhof Wil (SG)

Es wird für Sie eine Freude sein, in unserem modernen nach neuzeitlichen Grundsätzen organisierten Betrieb zu arbeiten.

Eröffnung der Snack-Bar: Mitte November 1958. Neueröffnung des Hotels: Anfang 1959.

Wir suchen:

Küchenchef
Teller-, à-la-carte- u. Bankettservice
**Gardemanger
Patissier-Konditor
Casserolier
Küchenbursche
Officemädchen
Hausbursche
Buffetdame
Serviertöchter**
sprachkundig

**Chef de rang
Demi-Chef
Zimmermädchen
Lingeriegouvernante
Magaziner
Chasseur
Verkäuferin**
für Kiosk mit Bürokenntnissen
Verkäuferin
für Confitserie
Büropraktikantin

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnissen und Photo sind zu richten an die Direktion.

Hotel Bernerhof, Wengen

Wir suchen für Wintersaison, evtl. in Jahresstelle:

I. Saaltochter
(englisch sprechend)
**Saaltochter
Restauranttochter**
(englisch sprechend)
**Buffetochter
Hilfzimmermädchen
Patissier-Aide de cuisine**

Wir bieten guten Verdienst, Zimmer mit fließendem Wasser und geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an H. Perler, Wengen.

Le Grand Hôtel Observatoire, St-Cergue (Vd)

demande pour saison d'hiver, dès le 15 décembre

**gouvernante d'économat et office
chef de vins**

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

Wir suchen

für unsere Fabrikantente (Neubau)

Chef-Koch

der fähig ist, einem Kantinenbetrieb vorzustehen. Gut ausgewiesene Köche mit entsprechender Erfahrung richten ihre schriftliche Offerten mit Zeugnissen, Lebenslauf, Photo und Referenzen an
Übermannufaktur Entser S.A., Lengnau bei Biel.

Gesucht

in Hotel-Restaurant (alkoholfrei), mittlerer Betrieb, Zürich-Stadt, auf 1. Dezember tüchtiger

ALLEINKOCH
(Köchin)

Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre A L 2023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Davos
(Haus mit 40 Betten)
für kommende Wintersaison:

**Alleinkoch
Saaltochter**
sprachkundig
**Zimmermädchen
Officemädchen
Küchenbursche**

Gebl. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre C P 1921 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gasthof Sädel, Thun

sucht

KOCH

(Alleinkoch)

In Frage käme jüngerer Koch, welcher sich noch ausbilden möchte, oder älterer, alleinstehender Koch. Gute Grundkenntnisse, aber nicht Selbständigkeit sind erforderlich. Lohn n. Übereink. Nach Möglichkeit persönliche Vorstellung erwünscht. Offerten an Hans Schenk, «Sädel», Thun.

Gesucht

per sofort

**Allein-
köchin**

eventuell auch Anfängerin in Pausenrestaurant mit Metzgerei, familiäre Behandlung, geregelte Freizeit, sehr guter Lohn. Offerten bitte an F. Brandli, Gasthaus und Metzgerei zum Bären, Tel. 841120, Lausen (Baselnd).

Gesucht

zuverlässiger, selbständiger

**Küchen-
chef**

(oder Haushälterin) mit mehrjähriger Praxis. Deutschschweizer bevorzugt. Gute Bedingungen. Amerikanische Schule. Via Gemeroso, Tel. (091) 28904, Lugano.

Auf Sommersaison 1959 suchen wir

Direktions-Ehepaar

für unser Erstklasshotel

(100 Betten, Restaurant, Terrasse, Bar-Dancing)
in Interlaken

Bestausgewiesene, initiative und sprachkundige Bewerber, die in den verschiedenen Sparten des Hotelgewerbes durchaus bewandert sind, mit berufstüchtiger Ehefrau, wollen ihre Offerten mit Angabe über Lebenslauf, Gehaltsansprüche, Referenzen und Beilagen von Zeugnissen sowie Photographie einreichen an Gebrüder Früh, Hotel Belvedere Interlaken, z. H. Herrn Charles Früh, Postfach **Basel 1.**

Grösseres, gut eingerichtetes Sommer-Hotel in der Zentralschweiz sucht in Jahresstellung

Direktions-Ehepaar

In Frage kommen auch Bewerber mit eigenem Winterbetrieb. Offerten unter Chiffre D. E. 2013 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach

Kandersteg

KURDIREKTOR wenn möglich Ehepaar

zur Leitung des Verkehrsbüros und zur Führung des Sekretariats des Verkehrsvereins.

Bewerber, wenn möglich mit Erfahrung im Fremdenverkehrswesen, welche die englische, französische und italienische Sprache in Wort und Schrift beherrschen, werden gebeten, ihre Offerten mit Gehaltsansprüchen einzureichen an Herrn E. Zwiggart, Präsident des Verkehrsvereins, Kandersteg.

Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt

BUFFETDAME

für Hotel-Restaurant in Basel

Gute Honorierung und geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre BU 1815 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 18. Dezember

**1 Köchin
2 Mädchen**

für Zimmer, Service, Haus
in Sportpension Sonnenhalde,
Davos, Telephon (083) 3 57 31.

Gesucht

**Chef de service-
Oberkellner**

in Hotel-Restaurant St. Peter in Zürich. Nur Schweizer. Eintritt nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten an W. Rügner, Hotel St. Peter, Zürich.

Gesucht

nach Neuenburg

Köchin

Eintritt nach Übereinkunft, Sonntags frei. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an Confitserie Woddy-Suchard, Neuenburg.

Offerten

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

Gesucht auf Wintersaison 1958/59:

tüchtige, selbständige
**Buffetochter
Commis de cuisine
Köchin
Restaurations-Tochter
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Büro-Praktikantin
Küchenmädchen**
evtl. Küchenbursche

Offerten mit Lohnangaben und Zeugniskopien an Gasthaus Brauerei, Davos-Dorf.

Wir suchen:

per sofort: jüngere, tüchtige

**Economat-
Gouvernante**

welche mit diesem Aufgabenkreis vertraut ist.

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an

MÖVENPICK

Dreikönig, Beethovenstrasse 32, Zürich.

Wir suchen

für die Wintersaison erfahrener

Buchhalter-Kontrollleur

für Warenkontrolle, Aufstellung der Dekaden-Berechnungen etc. Angebote erbeten an Personalabteilung Schlosshotel AG, Pontresina.

Neu renoviertes Bade-Hotel

sucht in Jahresstelle

Obersaaltöchter

Offerten mit Photo und Zeugniskopien erbeten an K. Illi, Dir., Hotel Lämmhof, Baden.

On cherche**commis de cuisine**

Entrée de suite. Téléphoner à Remy Quennoz, Hôtel Paix et Poste, Sion.

Gesucht

für lange Wintersaison in Hotel mit 80 Betten:

Portier-Conducteur
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Buffetöchter
Commis de cuisine
Küchenbursche
Küchen-Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Niederschlacht, Braunwald.

Gesucht

nach Übereinkunft tüchtige, selbständige

Alleinköchin

(neben Küchenmädchen). Angenehme Arbeitsbedingungen. Gelegentliche Freizeit und guter Lohn zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre A L 1994 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Übereinkunft einfache, sprachkundige

Restaurationsöchter

in gepflegtes Spezialitäten-Restaurant. Nur Schweizerin. Tel. (061) 381083.

Gesucht per sofort tüchtige, selbständige**KÖCHIN**

Rechter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten an Familie Häni, Gasthof zum Löwen, Jegenstorf (Bern), Tel. (031) 691202.

Gesucht

auf ca. Mitte November gewandter

SKIMAN

für Ski-Room, Curlingplatz und Bedienung der Schneeschleuder, aushilfsweise Bahndienst. Jüngere, sprachkundige Bewerber (Schweizer) erhalten den Vorzug. Offerten an Th. Rusch, Dir., Wald-Hotel, Davos-Platz.

Gesucht

in Zwei-Saison-Hotel im Berner Oberl.: tüchtiger

Alleinkoch
Officemädchen

Beginn der Wintersaison 15. Dezember. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre B O 1961 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel Bellevue, Arosa

sucht für lange Wintersaison (15. Dezember bis nach Ostern 1959):

I. Office-Economal-Gouvernante
II. Office-Economal-Gouvernante
Zimmermädchen Schweizerin, sprachkund.
Officemädchen

Offerten erbeten an: F. Hold, Sporthotel Bellevue, Arosa.

Gesucht ab Dezember**Alleinportier**

sprachkundig

Saaltöchter

französisch sprechend

Anfangs-Saaltöchter
Anfangs-Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Hilfsköchin

jüngere, neben Chef

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Bel Air-Eden, Grindelwald.

Offre de poste.

2 jeunes filles

de bonne volonté pour assister propriétaire dans petit hôtel recherchées (bord de la mer), soit dans la salle, soit à l'étage. Bon salaire, augmentation en saison. Hôtel Gyllingdune, Fal-mouth (Angleterre).

Gesucht**Köchin**

Eintritt 1. Januar 1959. Günstige soziale Normen für Gehalt, Ferien- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Verwaltung der Zürcher Heilstätte, Davos-Clavadel.

Gesucht auf Dezember nach Wengen:

I. Lingère
Wäscherin
Lingeriehilfen
Zimmermädchen
Etagenportier
Nachtportier
Koch
 als 1. Aide de cuisine/Chef-Stellvertreter
Kaffeeköchin
Officemädchen
Küchenmädchen und -burschen
Winebutler
Töchter und Kellner
 für Saal/Balle
Anfangssaaltöchter
Service-Lehrtochter
 (11 Monate Praktikum)
Barmaid
Kellerbursche

Zum Teil handelt es sich um Jahresstellen. Handgeschriebene, detaillierte Offerten unter Chiffre B O 1814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Arosa

für Wintersaison

Sekretärin oder Praktikantin

Telefonbedienung und Führung der Gästebuchhaltung mit Buchungsmaschine. Bedingung gutes Maschinenschreiben. - Offerten mit Bild u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre S P 1979 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für kommende Wintersaison:

Ober-Glätterin
Glätterin

Offerten erbeten an Grand Hotel Belvédère, Davos-Platz.

Hotel 1. Ranges mit 120 Betten im Oberengadin sucht für die Wintersaison:

Sekretärin
Büropraktikantinfür Journal und Kassa
Eintritt Anfang Dezember. Saison bis nach Ostern. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre S B 1949 an die Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht**

für 5 Monate Wintersaison

Alleinkoch

Commis und Hilfspersonal vorhanden. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche an Berghaus Restaurant Weissfuhjoch, Davos/Parsonn.

Gesucht für Wintersaison bis nach Ostern

3 Serviertöchter
 sprachkundig
I. Buffetöchter
Lingerietöchter

Offerten erbeten an Hotel-Restaurant Dischma, Davos-Dorf

Für kommende Wintersaison in St. Moritz gesucht:**Barmaid**

englisch sprechend

3 Officemädchen**2 Officeburschen****Kellerbursche****Maschinenwäscher(in)**

Offerten an Kurt Handschin, Hotel Monopol.

Gesucht per sofort:**Restaurationsöchter**
Buffetdame

in Bahnhofbuffet Locarno.

Wir suchen**tüchtigen Küchenchef**

in grösseres, gepflegtes Hotel mit Restaurationsbetrieb für Winter- eventuell auch Sommersaison. Offerten erbeten unter Chiffre W K 1866 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt (Anfang November):

Commis de cuisine

gut ausgewiesen und zuverlässig, in Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Altersangabe sowie Gehaltsansprüche an H. Wyss, Bahnhofbuffet, Buchs SG.

Gesucht per sofort: tüchtige**KÖCHIN**

Jahresstelle. Anmeldung mit Zeugniskopien an Restaurant Salmenbräu, Baden (Aargau).

Gesucht

in Jahresstelle mit starkem Saisoncharakter ein tüchtiger

Alleinkoch

Eintritt Mitte Dezember. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre G A 1807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für das ganze Jahr nach Ronco s/Ascona (Tessin)

Officemädchen

zugleich Bedienungshilfe für sofortigen Eintritt. Bitte Offerten mit Lohnangabe an Pension-Restaurant Ronco, Ronco s/Ascona (Tessin).

Gesucht selbständiges, sprachkundiges**Zimmermädchen**

in Dauerstelle eines grossen Hauses in der Stadt Bern. Normale Arbeitszeit (sonntags immer frei). Keine Verpflegung und kein Zimmer im Hause. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, früheste Eintrittsmöglichkeit und Gehaltsansprüchen an Firma Tiwa AG., Neubrückstrasse 65, Bern.

Gesucht

ab Mitte Dezember jüngere

BARMAID

englisch sprechend

sowie

SAALTOCHTER

Offerten mit Bild an Hotel Schweizerhof, Kandersteg, Berner Oberland.

Gesucht**Serviertöchter**

per sofort in Speise- und Weinstaurant. Hoher Verdienst. Ferner deutsch sprechender

Hausbursche-Portier

für 15. November

Buffetöchter

deutsch sprechend. Eintritt nach Übereinkunft. Suchen Sie angenehme Arbeitsbedingungen, so melden Sie sich telefonisch (056) 26703 an E. Schriber, Gerant, Hotel Wilden Mann, Baden.

Gesucht nach Lugano

ab sofort oder Übereinkunft in Jahresstelle

Tochter als Hotel-Praktikantin

Gelegenheit, sich in allen Teilen eines geordneten Hotelbetriebes auszubilden (auch Büroarbeiten).

Lingère

(gute Näherin und Buglerin). Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Lohnansprüche sind zu richten an Postfach 28233, Castagnola (Tessin).



Gutes Dessert —

zufriedene Gäste ...

Ja, Crème Caramel Dawa von Dr. Wander ist wirklich etwas besonders Feines, kostet trotzdem wenig und ist im Nu zubereitet.

Crème
Caramel
Dawa

Zur Abwechslung Crème Caramel mit Rahm, Früchten oder Biscuits ... Crème Caramel Dawa ist immer fein und lohnend — Aber auf den Namen Dawa kommt es an.

Qualität

ist bei **Wander** Tradition

Le Restaurant
du Palais de l'ONU à Genève
 cherche

commis de restaurant

Entrée de suite. - Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction.

Sporthotel in Davos

sucht für die Wintersaison

Sekretärin-Journalführerin
Hotelpraktikantin
 mit Bureauekenntnissen
Küchenchef-Alleinkoch
Obersaaltöchter mizkundig
Saaltöchter sprachkundig
Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sende man bitte an Postfach 80, Davos Horzhausen.

Inserieren bringt Gewinn!**Gesucht****Hilfsköchin**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle. Für lange Wintersaison, Eintritt ca. Mitte Dezember

Bar- und Buffetöchter

englisch sprechend

Buffetöchter

wenn möglich mit englischen Sprachkenntnissen.

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn Terminus, Wengen (Berner Oberland).

Hôtel 1er rang à Genève cherche

GOVERNANTE
GÉNÉRALE

(Suissese) parlant français. Entrée à convenir. Ecrire sous chiffre G G 1954 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
an bestbekanntem Sommer- und Wintersportplatz:

**Restaurations-tochter
Saal-tochter
Sekretärin-Anfängerin
Buffet-tochter
Näherin-Büglerin
Commis de cuisine**

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Gesucht
auf Frühjahr 1959 nach Lugano in modernes
Hotel und Restaurant mit 60 Betten

Geranten-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis Tessin, für den Mann als
Empfangschef und sämtliche Buchhaltungen, die
Frau als Generalgouvernante. Nur selbständige,
erfahrene und sprachlich Personen wollen sich
melden. Referenzen und Lohnansprüche erbeten
unter Chiffre G E 1939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 15. November nach Davos in Jahresstelle ehrliche,
sprachkundige

Serviertochter

in gutgehendes Restaurant. Dasselbe gesucht auf 15. Dez.:

**Saaltochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen**

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sowie Gehaltsan-
sprüchen unter Chiffre OFA 4221 D an Orell Füssli-Annon-
cen AG, Davos.

Gesucht
für die Winteraison in kleineres Hotel nach Sas-
Fee eine gute, selbständige

KÖCHIN

Schriftliche Offerten nebst Lohnangabe sind zu
richten unter Chiffre W S 1944 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

**Scottish College of Commerce
Scottish Hotel School**

The Board of Governors invite applications for
the post of Resident

Director

for the Scottish Hotel School. The Hotel School
was founded in 1948; it is residential and trains
students of both sexes in all branches of the in-
dustry to a high level, and the Governors are
seeking the services of an experienced and qual-
ified applicant to develop it further the scope of
the School. The applicant should have had con-
siderable experience in actual hotel administra-
tion and management, previous teaching ex-
perience would be an advantage. The vacancy is
caused by the appointment of the present Director
to an important post in the Hotel Industry. Further
particulars relating to the post may be obtained
on application to the Secretary of the College,
Fut Street, Glasgow G 2.

REQUIRED for 100 roomed luxury Hotel in Northern, England, for the 1959
Summer Season: English speaking

**Head Waiter, 6 Waiters, 6 Commis Waiters,
Chef de cuisine, Pâtissier, 2 Chef de parti,
4 Premiers Commis de cuisine**

(must be over 21 years of age)
**1 Day Porter, 1 Night Porter
2 Café-Köchinnen**
(must be over 18 years of age).

A good salary is paid to all staff. Accommodation is provided free within the Hotel.
One way travelling expenses will be paid to successful applicants who must have had
at least 5 years in the Hotel trade. A little knowledge of the English language will be
advantageous, but not essential. — The positions offered are seasonal from March 25th
to the beginning of October 1959. — Will all applicants please send full particulars,
including references from apprenticeship onwards, also age, date and place of birth
and present address to H. D. Weil, Manager, Keswick Hotel, Keswick, English Lake District.

BUHLER

**Boden-
Reinigungs-
maschine**
spänt
fegt, blöcht
schleift



HAUSHALTMASCHINEN
Gebr. Hanselmann
Mühlhobelsch. 76, Zürich 8
Tel. (051) 34 29 19

Englisch ohne Tränen!

**Lernen Sie
Englisch
in England**

Ein intensiver, schwächer
Kurs beginnt am 2. Novem-
ber 1958 in Westgate. Total-
kosten inkl. Schulgebühren
und volle Pension ab £ 50.-
Für weitere Auskünfte und
Illustr. Broschüre schreiben
Sie bitte an Mr. Harris-Deans,
St. Mildreds School of Eng-
lish, Sussex Gardens, West-
gate, Kent (England).

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.
O.Locher, Baumgarten, Thur

CHROMNICKEL

Küchen- und Tafelgeräte
hochglanzpoliert, fern

**Elektrische
Modell-Eisenbahnen**

liefert zollfrei:

Wacker und Them, Lörrach,
Weilerstrasse 5. Verlangen
Sie bitte unsere Kataloge.

WER

nicht inseriert
wird vergessen!

MYERS'S RUM

100% Fine Jamaica Rum

Dieser Rum verdient Ihre fachmännische Prüfung. Das bewußt reine, aber kräftige Bouquet
entspricht der internationalen Geschmacksrichtung. Höchste Auszeichnungen und die
uneingeschränkte Anerkennung in aller Welt sind Beweis genug für seine echte Qualität.

Männer trinken MYERS'S RUM

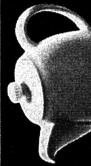


Empfohlen durch:
RUDOLF ZEHNDER
Importeur großer Marken
ZÜRICH - TALACKER 41

BAUSCHER

**HOTEL-
PORZELLAN**

KANNEN TASSEN DECKEL



TROPFEN NICHT
DEUTSCHE

STAFELN SICH
BUNDES

FALLEN NICHT
PATENTE

PORZELLANFABRIK WEIDEN-GEBR. BAUSCHER-WEIDEN (DFP, BAW)



Bezugsquellennachweis und Prospekte durch:

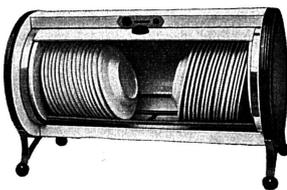
Bosshardt & Cie. AG. Industriestrasse 17, Tel. (041) 3 55 55 Luzern

Immer warme Teller, die Vor-
aussetzung des gepflegten Ser-
vices und zufriedener Gäste,
dank dem neuen

**Tellerwärmer
VALENTINE-SERVOMAT**

Miete-Kauf Fr. 36.- p. Mt.,
bar Fr. 390.-

Lieferung durch Ihre Hotel-
bedarfsfirma, wenn nicht am
Lager direkt von der Gene-
ralvertretung:



- automatische Temperaturregulierung
- Anschluss an gewöhnliche Steckdose
- fasst 45-50 Teller
- Schweizer Fabrikat

H. BERTSCH, ZÜRICH 7/53

Sillerwies 14, Tel. (051) 34 80 20
Bern: C. Egger, Zwinglistr. 22
Tel. (031) 5 39 66.

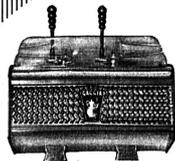
BON FÜR PROSPEKTE

DIE KAFFEEMASCHINE

welche allen Bedürfnissen, jeder Art von Betrieb
und allen Anforderungen entspricht!

Unbeschränkte Kombinationsmöglichkeit:
1-6 Kolben, handbedient oder automatisch, mit oder ohne
Behälter.

Ständige Vorführung
in unseren
Verkaufslokalen:



GAGGIA KAFFEEMASCHINEN
Réalco S.A. - Av. Vinet 17 - Lausanne
Filiale ZÜRICH: Brauerstrasse 102, Tel. (051) 25 67 17

immer... **GAGGIA**

F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern

Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephon (041) 89 14 03



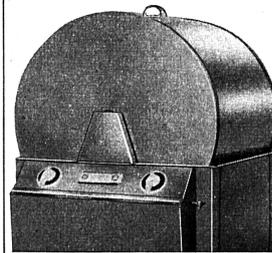
Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von
überdurchschnittlicher Qualität.

Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.

Lassen Sie sich die
G1 zeigen.

Verlangen Sie
unsere
unverbindlichen
Besuch.

Vertrauen Sie auf
schweizerische
Spitzenleistungen.



Expo-Erfahrungen im Beherbergungssektor

Die nachstehenden Betrachtungen des während der EXPO in Brüssel tätigen Mitgliedes P. B., für die wir dem Verfasser die volle Verantwortung überlassen müssen, vermitteln einen Einblick in die Geschäftspraktiken von Outsider-Betrieben, die das Geschäft der angestammten seriösen Hotellerie arg in Mitleidenschaft gezogen haben. Namentlich ein Motel – das angeführte Beispiel betrifft nicht das von Fachleuten geleitete Park-Motel, dies sei, um Missverständnissen zum vornherein vorzubeugen, ausdrücklich betont – zeichnete sich durch ungewöhnliche Betriebsführung aus. Für kommende Grossanlässe – Olympiade in Rom und Landesausstellung 1964 in Lausanne – können die Erfahrungen von Brüssel eine Lehre sein. Vor allem wird man sich vor einer Überschätzung der Bettennachfrage in höchsten Preislagen ohne adäquaten Komfort hüten und dafür sorgen müssen, dass jedwede Preisexzesse vermieden werden. Eine permanente, spekulative Angebotsvermehrung im Hinblick auf die Landi 1964 wäre ein törichtes Unterfangen, das am Lebensmark der traditionellen Hotellerie zehren müsste. Im Zeitalter des Automobils und der Städteschneuzüge braucht die Lösung der Unterkunftsprobleme in Lausanne und Umgebung (Montreux!) keine Sorgen zu bereiten. (Die Red.)

Die Weltausstellung ist zu Ende. Ob diese gigantische Schau für Brüssel und Belgien im allgemeinen eine erfolgreiche Kungebung war oder nicht, wird sich erst jetzt herausstellen. Eines steht jedenfalls fest: die erwartete Besucherzahl von 30 Millionen wurde nicht erreicht, sondern erheblich überschritten – sie nähert sich der 40-Millionen-Grenze. Aber dies besagt für die Wirtschaft des Landes noch lange kein günstiges Resultat, denn Millionen und Millionen dieser Besucher waren Ansässige mit einer Dauer-Eintrittskarte, Schulen, Vereine, Priester und Nonnen sowie Gesellschaften, die mit Hunderten von Omnibussen zum Besuch der Ausstellung kamen. Diese Millionen haben in Brüssel effektiv nur den Eintrittspreis für die Ausstellung entrichtet, denn jeder Besucher der Expo wird sich daran erinnern, dass sämtliche öffentlichen Bänke, Stühle und Grünflächen stets mit Personen bevölkert waren, die ihre mitgebrachte Verpflegung verzehrten. Demnach müssen die Supersubstante der Zählmaschine mit grosser Vorsicht aufgenommen werden.

Immer wieder hörte man Klagen der Hoteliers und Restaurateure der Stadt Brüssel, aus denen hervorging, dass die Expo-Saison 1958 schlechter sei als die normale Saison im Jahre 1957. In dieser Hinsicht war die Expo 58 also eine grosse Enttäuschung. Wer hatte erwartet, dass allein in der Expo selber 350 000 Restaurationsplätze dem Besucher zur Verfügung ständen? Wer wusste, dass die Eintrittskarte zur Expo verfallen war, wenn man diese z. B. verlassene wollte, um irgendwo ausserhalb der Ausstellung zu Mittag zu essen? Ähnlich oder noch schlimmer erging es den zahlreichen Restaurateuren der «Belgique joyeuse», die der Ausstellung angegliedert war: Nicht nur verlor der Besucher beim Übergang aus der Expo in die Belgique joyeuse das Recht zum Wiedereintritt in dieselbe, er musste sogar noch für letztere einen Extra-Eintritt von 25 bFr. zahlen. Da jedes Mittagessen also in diesem Falle mit Extra-Unterkunft in Höhe von 60 bFr. verbunden war, war tagsüber die Belgique joyeuse ausgedorben, so dass die Restaurateure dort ein komplettes Fiasko erlitten.

Geht man nun einmal den Ursachen nach, warum so viele Hotelbetten – ganz abgesehen von den Tausenden Privatunterkünften – trotz der Expo nicht einmal normale Frequenzen erreichen konnten, so muss man die Hauptschuld der schon vor der Eröffnung der Ausstellung geführten Pressekampagne zuschreiben. Millionen von Besuchern suchten sich wegen der in der Presse verschrienen hohen Preise ausserhalb Brüssels Unterkunft oder richteten ihre Reise nach Brüssel so ein, dass sie morgens früh ankamen, um abends wieder nach Hause zu fahren. Es muss deshalb an dieser Stelle festgehalten werden,

dass, abgesehen von einigen Ausnahmen, das Brüsseler Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe keineswegs auf die Ausbeutung der Besucher eingestellt war. Die Preise waren durchaus normal und für das Gebotene in jenem Zeitpunkt kaum übersetzt.

Die starke Nachfrage nach Unterkunft lange vor der Eröffnung verleitete zwar viele Gaststättenbetriebe, eine Vollbesetzung anzukündigen, die vorläufig nur auf dem Papier bestand, um damit Höchstpreise zu erzielen. Dieses änderte sich jedoch schlagartig kurz nach der Eröffnung, als feststand, dass diese Falschmeldungen eine Fehlspekulation waren.

Da man vor der Eröffnung der Expo die Bettenkapazität der Metropole als viel zu klein erachtete, schuf man daher eine zusätzliche Unterkunftsmöglichkeit von rund 57 000 Betten durch die sogenannte «Log-expo» – einem staatlichen Unternehmen. Hier handelte es sich hauptsächlich um Privatunterkünfte, jedoch wurden für die Logexpo auch verschiedene sogenannte Motels erstellt mit einer Bettenkapazität bis zu 5000 Betten. Optimistische Statistiker sicherten im voraus eine Besetzung von 80 % zu, da jedoch diese kaum zur

Hälfte erreicht wurde, wird es dem Staat überlassen bleiben, den Ausfall wieder wettzumachen.

Eine Gruppe gerissener Geschäftsleute, die nun tatsächlich einzig und allein auf Profit ausgingen, schufen zusätzlich einige 1000 provisorische Unterkunftsöglichkeiten, genannt «Motel» oder «Résidence», die aber in Wirklichkeit gar nichts mit solchen zu tun hatten und auch nicht der Logexpo unterstellt waren. Diese Geschäfte wurden vielfach von Nichtfachleuten betraut, und sie waren es, die dem Lande, bzw. dem belgischen Fremdenverkehr durch ihre Preispolitik einen gewaltigen Schaden zufügten.

Diese provisorisch errichteten sogenannten Motels hatten meist den Vorzug, in unmittelbarer Nähe der Ausstellung zu liegen, und es gelang ihnen, durch die vorerwähnten Falschmeldungen in der Presse Verträge mit ausländischen – meist überseeischen – Agenturen abzuschliessen, die ihnen ein volles Haus mit überzetzten Preisen brachten, während die alteingesessenen Brüsseler Hotels nach Kundschaft Ausschau halten mussten. Sie waren es, die der überbelegten Freispolitik Tür und Tor öffneten. Sie liessen sich wie folgt klassifizieren:

Zimmer, Frühstück, Trinkgelder, Taxen für 2 Personen	do.	
1. Klasse de luxe	790 bFr. = 66 sFr.	740 bFr. = 62 sFr.
2. Klasse première	674 bFr. = 57 sFr.	622 bFr. = 53 sFr.
3. Klasse confortable	478 bFr. = 40 sFr.	456 bFr. = 37 sFr.

Diese Preise wurden durch das Ministère des Affaires Economiques homologiert bzw. bewilligt. Vergleicht man nun diese Preise für eine absolut bescheidene und provisorische Unterkunft mit den Preisen einer normalen Hotelunterkunft und mit unseren Schweizer Preisen, so wird man spontan verstehen können, dass Reklamationen nicht ausbleiben konnten.

Der Umstand, dass diese Objekte innert 6 Monaten amortisiert werden mussten, interessierte den Gast wenig, er wollte nur wissen, was er für sein teures Geld bekam.

Die einheimischen Hotels, die sich zunächst mit Bewilligung des Staates dieser Preispolitik angeschlossen hatten, bemerkten sehr bald die katastrophale Wirkung im Ausland, die in der Weltpresse ihren Niederschlag fand. Jedoch war es schon zu spät. Tausende von Abbestellungen mussten hingenommen werden und nachträgliche, zum Teil vom Staat verfügte Preisreduktionen konnten den Ausfall nicht wettmachen.

Der Schreiber dieses Artikels hatte Gelegenheit, einen der grössten vorerwähnten Spekulationsbetriebe zu durchleuchten.

Dieser Betrieb bestand aus einem aus England importierten Barackenkomplex, einem ehemaligen Internierungslager für deutsche Offiziere während des Zweiten Weltkrieges. Vollkommen mit Spanntapeppen ausgelegt, präsentierte sich das Ganze als eine kleine Stadt und durfte sich, nachdem jedes der 350 Zimmer mit Waschtisch, Toilette, WC privè und Dusche ausgestattet war, als Kategorie de luxe bezeichnen, dies, obgleich die Appartements Miniaturmaasse aufwiesen. Diese «de-luxe»-Unterkünfte waren speziell für überseeische Besucher ein Begriff der Unmöglichkeit. Luxuriös waren lediglich die Preise, alles andere war für unsere Begriffe zweit-, wenn nicht drittrangig.

Die Zimmerreinigung beschränkte sich auf das Nötigste. Der Speisesaal fasste nur 350 Personen, und bei guter Besetzung mussten die Mahlzeiten in zwei Schichten serviert werden und das mit 20 Serviertöchtern. Ein gepflegter Service war praktisch unmöglich.

Dafür wurden folgende Preise verlangt:

Zimmer für 2 Personen	bFr. 500.–
2 Frühstücke à 35.–	bFr. 70.–
2 Hauptmahlzeiten à 175.–	bFr. 350.–
15% Service	bFr. 138.–
Taxe	bFr. 25.–
total für halbe Pension	bFr. 1083.–
oder sFr. 91.– für 2 Personen.	

Bei Belegung des Zimmers durch eine Person 842 bFr. oder 76 sFr. (Einzelszimmer waren nicht vorhanden).

Bei Reservierung der Zimmer durch die Agenturen musste der Betrag für halbe Pension im voraus entrichtet werden. War der Gast mit dem «de-luxe» nicht einverstanden und suchte sich selbst in der Stadt eine zuzugewandte Hotelunterkunft, so wurde ihm einfach erklärt, der Betrag sei verfallen, sei es für zwei- oder fünfzügige Vorauszahlung. Irreführend durch die Bezahlung eines Luxustarifes, musste der Gast diesen Fehler nun auch noch selber bezahlen. Die Küche war an einen Kantiner untervermietet. Diesem wurden bezahlt: für das Frühstück 19 bFr., für eine Hauptmahlzeit 80 bFr., zusammen also 99 bFr. pro Tag, während der Gast hierfür 210 bFr. zu bezahlen hatte, zuzüglich Service 15% = bFr. 241,50. Der Reingewinn für die Firma betrug also an der Küche pro Gast bFr. 142,50, da der Kantiner keine Prozente erhielt und nebst dem Küchenpersonal auch das Servierpersonal aus den bezogenen 99 bFr. zu bezahlen hatte.

Vergegenwärtigt man sich, dass der Gast für eine Mahlzeit 201 bFr. oder 17 sFr. zu bezahlen hatte, dürfte man annehmen, dass für diesen Preis eine «de-luxe»-Küche verabreicht werde. Im Gegenteil: die Brigade bestand aus einem Chefkoch und 5 italienischen Hilfsköchen, und die Menus entsprachen nicht einmal einem solchen von 5 sFr. in der Schweiz. Das Servierpersonal bestand aus 95 % ungeschulten, sogenannten Aushilfsfrauen, die zuvor nie in einem gastgewerblichen Betrieb tätig gewesen waren.

Selbstbedienung durch die Gäste war der einzige Ausweg. Silber (Blech) und Porzellan entsprachen in puncto Qualität und Reichtum einem Kantinenbetrieb untergeordneter Art. Das Frühstück entsprach demjenigen in einem Selbstbedienungsbetrieb, der Gast musste meist am Buffet antehen, um sich seinen Kaffee zu holen, zwei Stück Zucker lagen jeweils auf der umgestürzten Kaffeetasche.

Für die Mahlzeiten erhielt jeder Gast im voraus sonnen Checks, als er schon bezahlt hatte. Sagte ihm nun diese «Luxus»-Küche nicht mehr zu, so waren die nichtverwendeten Checks verfallen, d. h. die Besitzer hatten 201 bFr. netto in der Tasche. Der Kantiner ging leer aus. Dargestalt war eine Küchenrendite von 150% etwas ganz Selbstverständliches, wenn auch nie Dagegenes für einen Fachmann. Zu guter Letzt wurden ca. 2 Millionen belgische Franken dem Kantiner nicht ausbezahlt, da seine Küche den Preisen nicht entsprechen habe: ein Prozess vor der Handelskammer in Brüssel hart der Erledigung.

Der Zimmerdienst war ebenfalls an eine gerissene Geschäftsfrau untervermietet. Sie erhielt pro Zimmer 30 bFr. pro Tag, während der Gast 75 bFr. in Form von 15 % Bedienung zu zahlen hatte, so dass auch hier 45 bFr. pro Zimmer und Tag verblieben, womit die gesamte Wäscherei und mehr bezahlt werden konnte. Die «Zimmerfrau» hatte die Zimmermädchen zu bezahlen, die von morgens 8 Uhr bis 18 Uhr in Tätigkeit waren. Der Bestand wechselte je nach belegten Zimmern, prinzipiell so, dass ein Gewinn gesichert war. Waren z. B. 200 Zimmer belegt, so ergab dies 6000 bFr. Einnahmen für die Zimmerfrau. Für diese Leistung wurden maximal 15 Mädchen engagiert, die mit 200 bFr. pro Tag bezahlt wurden, so dass der Zimmerfrau mindestens 3000 bFr. pro Tag verblieben. Als Wache für die Nacht genigte für 400 Personen ein Zimmermädchen. Etagenportiers gab es nicht. Hatte die Nachtwache Zeit, wurde mitunter die Schuhe geputzt, wenn nicht, so spielte diese keine Rolle, die Schuhe wurden ungeputzt wieder angezogen, denn in der Ausstellung gab es genügend Schuhputzer.

Zentralheizung gab es nicht. Bei kälterer Witterung, wie meist in Brüssel, erhielt der Gast einen kleinen Heizofen, für den er pro Nacht 40 bFr. zahlen musste.

Laut Tarif hatten die Gäste pro Doppelzimmer für die halbe Pension 138 bFr. Prozente zu zahlen. Bei einer durchschnittlichen Belegung von 200 Zimmern während der ganzen Ausstellung repräsentiert diese Einnahme die gewaltige Summe von 4 968 000 bFr. = 420 000 sFr. Selbstredend war auch in diesem Etablissement jeder Gast der Meinung, dass diese Gelder dem Personal voll und ganz zukämen. Der Spekulant war aber auch hier anderer Meinung, er hatte für diese Gelder ein eigenes Portefeuille. Aus den erwähnten Trinkgeldern wurde lediglich die Zimmerreinigung bezahlt, was bei der oben erwähnten durchschnittlichen Zimmerbesetzung 1 080 000 bFr. ausmachte, so dass 3 888 000 bFr. «zur Verfügung» standen. Nachdem ausgerechnet werden kann, dass das Fixpersonal (Réception, Kassa, Concierge, Buchhaltung) für die Dauer der Ausstellung rund 1 560 000 bFr. an Löhnen und anderen Spesen ausmachte, verblieb hier immerhin

Le coin des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH

Le secrétaire de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH nous informe qu'il a reçu diverses nouvelles de membres domiciliés à l'étranger et nous prie, entre autres, de signaler les faits suivants:

Mariages:

- M. Günnewig Gerhard, à Düsseldorf, a épousé Mlle Susanne Füllentbach en septembre 1958.
- M. Pirrotte Georges, à Luxembourg, a épousé Mlle Gaby Negretti en octobre 1958.
- M. Kramer Roger, à Lausanne, a épousé Mlle Martha Kusztrich en octobre 1958.
- M. Ehret François, à Strasbourg, a épousé Mlle Monique Einberger en octobre 1958.

Naissance:

Monsieur et Madame Robert Ramaekers, à Bruxelles, nous ont annoncé la naissance de leur fils Robert en septembre 1958.

nach die schöne Summe von 2 300 000 bFr. à titre Gewinn, bezogen von den nichtstehenden Gästen.

Es gab auch eine Bar. Bekanntlich besteht in Belgien ein Gesetz, laut welchem in öffentlichen Lokalen keine Branntweine, Whiskies u. dgl. ausgedient werden dürfen. Dieses Gesetz hatte auch während der Expo seine Gültigkeit. Das war der Grund, weshalb auch diese Abteilung untervermietet wurde. Der Pächter schenkte ungeachtet des bestehenden Gesetzes die verbotenen Getränke aus und trug die Verantwortung. Seine Einnahmen wurden kontrolliert und er musste «nur» 30% abliefern. Ähnlich war es mit Shopping Centre und Salon de coiffure, die ebenfalls untervermietet und mit Prozenten belastet waren. Dass ein Change-Bureau auch Einnahmen bringt, wurde natürlich nicht übersehen. Bei einem Umsatz von rund bFr. 9 000 000.– Devisen ergab sich auch hier ein Gewinn, der voll und ganz in die Hauptkasse abwanderte.

Analysiert man nun einen solchen Spekulationsbetrieb als Kurzgeschäft, so kommt man erstens zur Feststellung, dass ein solches mit Fremdenverkehr oder gar Hotellerie nichts mehr zu tun hat. Jeder Sektor war so gestaltet, dass eine Rendite zum voraus gesichert war, wobei der Gast eine ganz sekundäre Rolle spielte. Diesen Spekulant war es auch ganz gleichgültig, welchen Schaden sie dem belgischen Fremdenverkehr zufügten. Für sie war nur persönlicher, materieller Gewinn massgebend.

La situation des marchés

En Amérique, on commence à ne plus croire la récession, la reprise économique fait des progrès rapides. En Allemagne, en Grande-Bretagne et en France l'optimisme renaît également.

En Suisse deux piliers de notre économie nationale éprouvent des difficultés par suite de la diminution des exportations: l'horlogerie et l'industrie textile. Il faut revenir également que le client suisse réagit plus lentement que celui d'autres pays. Nous sommes des gens plus lents, nous agissons avec circonspection, restons assis sur notre sac d'argent, contribuant ainsi à faire naître une crise nullement inévitable. Les évolutions économiques retardent en Suisse toujours de quelques mois, qu'il s'agisse de la récession ou maintenant de la reprise des affaires.

Malgré la régression des ventes aucune baisse générale des prix ne se fait prévoir.

L'indice des prix à la consommation s'est inscrit fin septembre 1958 à 182,9 par rapport à 182,6 du mois précédent et de 179,9 il y a un an. La hausse du mois résulte surtout de la hausse saisonnière sur une série de denrées alimentaires et le charbon.

Le marché vinicole

Suisse: Les vendanges battent leur plein dans nos régions viticoles. Malheureusement elles se font souvent sous la pluie, ce qui nuira à la qualité du millésime 1958.

En Suisse romande on prévoit les quantités suivantes:

Genève	7 millions de litres
Vaud	17
Valais	26
Neuchâtel	1,5
Lac de Bièvre	0,5
Vully	0,5
total	52,5 millions de litres

Ces chiffres prouvent que le rendement varie fortement suivant les régions. Genève s'attend à une très bonne récolte, le Valais à une moyenne, tandis que le canton de Vaud doit se contenter d'un rendement au-dessous de la moyenne. Les pertes dans le canton de Neuchâtel et autour du lac de Bièvre sont catastrophiques. D'autre part même des vigneron n'arrivent pas à comprendre les différences qui existent entre des vignobles pourtant du même cru, ayant à peu près le même climat et le même terrain et qui se signalent par des rendements très variables. Voici un exemple de La Côte: un fournisseur de Vinzel vient de récolter 20 % de plus que l'an dernier, tandis que le «Wimmet» du domaine de la Couronne (Mont-sur-Rolle) signale une perte d'à peu près 50%; à Féchy (Aubonne) le déficit est de 25 %.

Les producteurs romands demandent les mêmes prix que l'an dernier. Mais le barème de la convention tendant à stabiliser les prix est-il vraiment respecté? Dès maintenant on voit des accapareurs, notamment du canton de Vaud, passer dans le Valais faisant de la surenchère. Même si les affaires effectivement conclues sont de peu d'importance, elles suffisent à désorganiser le marché vinicole. Dès qu'un vigneron croit seulement entendre qu'un acheteur «dissident» offre à son voisin un prix supérieur, il ne voudrait pas être en retard, se croyant en droit de demander davantage. Il arrive ainsi

que certains gens sans excuse sabotent les efforts faits pour arriver à une stabilisation des prix respectant les intérêts de chacun.

En Suisse alémanique le rendement dépasse nettement la moyenne des dix dernières années. Les cantons de Schaffhouse et de Zurich seront les plus privilégiés. Espérons que les prix fixés tiendront compte aussi bien de l'intérêt bien compris des producteurs que de celui du commerce et du consommateur, car en fin de compte c'est ce dernier qui décide de la consommation du produit.

France: Dans le Beaujolais, il est prématuré de vouloir se faire une opinion définitive sur le résultat de la récolte 1958. Il y a certainement une bonne récolte. Mais les vignes étaient tellement chargées, qu'on risque d'avoir beaucoup de vins tirant moins d'alcool et qui seront déclassés. Par conséquent les quantités à «appellation d'origine contrôlée» restent encore incertaines. En Côte d'Or la récolte est moyenne, mais la qualité probablement aussi.

Algérie signale un maigre résultat: 13 millions d'hectolitres au lieu d'une moyenne de 18 millions. Pour cette raison les cours se maintiennent.

Le Gouvernement français envisage de peser sur les prix en débloquent la totalité de la nouvelle récolte, mesure qui produira son effet surtout sur les vins de consommation courante du marché intérieur.

Gibier

Des difficultés sont survenues ces derniers jours dans l'approvisionnement en spécialités de gibier. Les envois de certains fournisseurs autrichiens ont diminué successivement, par suite des retards mis par l'administration autrichienne compétente à délivrer les autorisations d'exportation.

Dans une certaine limite, on peut importer du gibier danois, notamment des chevreuils. Il s'agit d'une très belle qualité, mais aussi plus chère.

Riz

La baisse pour les fines qualités de riz italien, prévue depuis un moment, vient de se réaliser. La preuve est faite une fois de plus que la qualité et la quantité de la présente récolte dépassent largement une bonne moyenne. Et se peut que la liquidation de l'Ente nationale riz, l'ancienne organisation officielle se chargeant de l'exportation du riz, ait provoqué une forte compétition non prévue entre producteurs et exportateurs. Toutefois la baisse sensible des prix pourrait provoquer l'intervention d'une nouvelle Ente nazionale riz. (Nouvelles Howeg)



Kaffeekech? Kaffeebohnen?
Was ist wichtiger? Wenn Sie eine gute Qualität servieren wollen, müssen beide «Ja» sein. Zebra-Kaffee importieren wir direkt von Plantagen, die unser Chef persönlich besucht.

Ka Tee Ka AG., ZÜRICH 5
Tel. (051) 4231 31, Direktimporteur



Salatgurken
zart und bereits geschnitten – fertig zur Zubereitung
Ganz besonders vorteilhaft während der Wintermonate

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Accord sur les prix des vins de 1958

L'accord de stabilisation conclu ces dernières années par les organisations de la production et du commerce sur le marché des vins n'a pu être pas été tenu partout et toujours à la lettre. Du moins, d'une façon générale, son esprit a-t-il été respecté, et le but qu'il recherchait a-t-il été atteint sur un point essentiel: on a évité une hausse excessive qui, comme celle de 1946, eût entraîné par la suite une baisse non moins exagérée.

Cependant, sur un autre point, les producteurs risquent d'être franchement déçus: l'accord devait empêcher qu'une chute des prix survint aussitôt que l'abondance reviendrait. Mais, pour que cette compensation puisse s'opérer, il faudrait qu'il y ait, au cours de la durée de l'accord, autant de bonnes années que de mauvaises. Or la récolte de 1958 est à nouveau nettement inférieure à la moyenne, et le dit accord n'est valide que jusqu'en 1959. Ainsi, sur les quatre récoltes dont les prix ont été réglés par lui, trois déjà ont été déplorables, et rien ne garantit que la quatrième soit bonne.

Voilà pourquoi les organisations de producteurs ont tout fait pour obtenir cette prolongation. Le commerce n'a pas voulu y consentir. Il a préféré faire une concession sur un autre point: la récolte de 1957, bien que demeurant misérable dans les cantons de Vaud et de Neuchâtel à cause d'une coulure généralisée, a été nettement supérieure à celle de 1956 dans ceux du Valais et de Genève. Son volume global aurait donc dû entraîner selon l'accord une baisse de 15 ct. par litre. Les marchands ont renoncé à cette baisse. A la suite d'une entente entre la Fédération suisse des négociants en vins et la Société des encaveurs de vins suisses d'une part et la Fédération romande des vignerons d'autre part, un avenant a été ajouté à l'accord de stabilisation du 11 octobre 1957, dont l'article premier est rédigé comme suit:

« Les parties constatent qu'à raison de la situation exceptionnelle résultant de faibles récoltes successives, il y a lieu de convenir qu'en 1958 les prix conventionnels sont, comme en 1957, les prix de base majorés de 10 + 5 centimes. »

Le 6^{me} Salon des arts ménagers de Genève vient d'ouvrir ses portes

Pour la sixième fois, le Salon des arts ménagers de Genève vient d'ouvrir ses portes. Il occupe les trois hautes salles du Palais des Expositions, où se tient, chaque printemps, le Salon international de l'automobile, et ses installations couvrent une surface de quelque onze mille mètres carrés, soit deux mille huit cents de plus que l'an passé. Le nombre de ses stands a passé de cent soixante-douze à deux cent trente. C'est dire que, d'année en année, s'accroît l'importance d'une manifestation qui, en son genre, est maintenant devenue la plus importante de notre pays.

Les grandes fabriques suisses d'appareils électroménagers l'ont fort bien compris puisqu'elles ont levé l'interdiction qu'elles s'étaient imposée de ne participer qu'à la Foire suisse d'échantillons de Bâle, au Comptoir suisse de Lausanne et à l'Olma de Saint-Gall. Aussi sont-elles nombreuses, cette année, à prendre part au Salon des arts ménagers de Genève, ce qui ajoute encore à l'intérêt de cette grande présentation d'automne.

Les deux cent trente stands, à la présentation desquels participent environ trois cents exposants, dont la moitié venus de cantons autres que Genève et même de l'étranger. Les arts ménagers sont pris dans leur sens le plus large et englobent tout ce qui, au seuil de l'hiver, peut contribuer à l'équipement et à l'agrément du foyer.

Des nouveautés du plus haut intérêt sont présentées aux visiteurs. En voici quelques-unes, parmi les plus révolutionnaires. Commandée par des cartes perforées interchangeables, qui la dirigent entièrement, la première machine à laver automatique pour immeuble locatif, de fabrication suisse, suscite l'admiration générale, et pas seulement celle des ménagères. Tout comme du reste la cuisinière électronique, de fabrication helvétique également, qui ramène à quelques minutes seulement - quatre cinq pour un cake, huit à dix pour un poulet, quatre à cinq aussi pour des pommes de

terre en robe des champs - le temps de cuisson des aliments et rend désormais superflu l'utilisation d'une batterie de cuisine, puisque tout ce passe dans le four, ou des récipients en verre, porcelaine, matière plastique, voire en papier, pouvant être aussitôt présentés sur la table.

Citons encore les machines à laver sans fixation au sol; le radiateur-grill; la cuisinière fonctionnant au propane; le réchaud électrique par rayonnement, permettant la cuisson dans n'importe quel ustensile, avec réglage thermostatique; le radiateur électrique soufflant, adapté à un étendage extensible (de fabrication française); la poêle à rôti revêtue d'un enduit anti-adhésif à base de silicone ne permettant à aucun aliment de s'attacher; le panier à frire avec thermostat; la balance automatique avec calcul optique des prix, donnant tout à la fois le prix unitaire, le poids de la marchandise et le prix total; la trancheuse à viande fonctionnant à l'électricité, entièrement automatique, unique au monde et légitime orgueil de son fabricant suisse; l'appareil à maintenir la crème au frais et à la débiter automatiquement, en mesurant les portions selon désir; les plateaux en bois de bouleau, magnifiquement décorés.

Bien entendu, une manifestation de ce genre, et de cette ampleur, ne saurait se concevoir sans attractions. C'est pourquoi, dans un décor représentant le Vieux Paris - et pour créer l'ambiance désirable on a disposé des photographies panoramiques géantes, qui sont la reproduction de dessins conservés aux archives du Musée du Louvre - ont lieu, chaque soir, d'élégants défilés des arts de la mode et de la parure, y compris la coiffure, féminine et masculine. On a également aménagé un « auditorium ménager », sorte de laboratoire ménager qui convient aussi bien aux conférences relatives aux arts ménagers qu'une démonstration pratique exécutée par des spécialistes. On peut apprendre

non seulement à laver rationnellement son linge, mais également à dresser, et décorer, une table pour un repas de fête ou d'anniversaire.

Et, naturellement, la restauration n'a pas été oubliée. Une auberge tessinoise permet de déguster des plats typiques et les crus de la partie la plus méridionale de notre pays. Une dizaine d'artisans tessinois présentent des objets en bois, en céramique, en fer forgé, des vêtements aussi, contribuant ainsi à évoquer et illustrer leur région, si sympathique. Il y a également un grand restaurant, où l'on sert de quoi satisfaire les palais les plus avertis, des buvettes pour épancher les soifs les plus tenaces.

Enfin, des démonstrations de toutes sortes ont lieu au stand des Services Industriels de la ville de Genève, tandis que les PTT consacrent leur présentation à la télédiffusion et au téléphone, avec appels gratuits, et qu'une grande entreprise genevoise se charge de démontrer ce que sont les transistors.

C'est dimanche 9 novembre au soir que le 6^{me} Salon des arts ménagers de Genève fermera ses portes. Souhaitons-lui de recevoir, d'ici là, la foule de visiteurs, de Genève et d'ailleurs qu'il mérite.

Quinzaine gastronomique et salon culinaire à Neuchâtel

Pour la première fois, une grande quinzaine gastronomique a été organisée dans le canton de Neuchâtel, afin de mettre en évidence les possibilités gastronomiques et culinaires des hôtels et restaurants, non seulement de la ville de Neuchâtel, mais également des centres de tourisme que sont *Auvernier, Boudry, Colombier, Corcelles, Couvet, Cressier, Geneveys s/Cof., Hauterive et Saint-Blaise*.

Ceux qui ont mis cette manifestation sur pied se sont donnés pour but de faire mieux connaître les spécialités culinaires du pays, et surtout d'apprendre au public que ses spécialités ne se limitent pas aux filets de perches, de bondelles ou de palées, aux tripes et à la fondue. Un gros effort a été entrepris par les divers restaurants qui participent à cette quinzaine, dont certains ont même créé pour l'occasion des places spéciales.

En effet, l'éventail des spécialités offertes est très large puisque, à côté des poissons du lac préparés de la manière la plus somptueuse et la plus délicate, les produits de la chasse sont également à l'honneur. Certains restaurants révèlent des spécialités hongroises dont ils ont le secret tandis que les autres offrent des plats de grande cuisine tel que le homard à l'armoricaine, le canard à l'orange, les brochettes à l'indienne. Inutile de dire que les morilles ont aussi une place de choix, soit sur toast, soit comme garniture, leur parfum délicat venant parfaire des préparations onctueuses.

Pour donner plus de caractère encore à la manifestation, une exposition et un salon culinaire ont été aménagés au Casino de la Rotonde, avec la participation officielle de l'Association des maîtres-bouchers, de l'Association des maîtres-boulangers et de celle des maîtres-pâtisseries-confiseurs, de l'Office de propagande des vins de Neuchâtel, de l'Association nationale des

Wiederm schweizerische Jugend-skilager mit Vollbesetzung

«sk. Nachdem im vergangenen Winter in den Lager-räumlichkeiten in der Lenk dem Schweizerischen Ski-Verband nur 500 Plätze zur Durchführung des Schweizerischen Jugend-skilagers zur Verfügung gestellt werden konnten, wird es in den kommenden Winterferien wiederum möglich sein, Unterkunft für 800 Kinder und für den Mitarbeiterstab zur Benützung bereitzustellen. Der Ski-Verband kann daher wie früher viel Freude bereiten, indem er 800 Schweizer Kinder, Mädchen und Knaben aus der ganzen Schweiz, zu acht Tagen Winterferien in die Lenk einladet.

Das Lager findet vom 3. bis 10. Januar 1959 statt und steht unter der Leitung von Aimé Rochat, Cernier. Bereits haben die bewährten Mitarbeiter und Ski-Instrukturen früherer Lager ihre freiwillige Mitarbeit wiederum zugesagt, und man darf voraussehen, dass auch das kommende Lager, wie seine früheren Auf-lagen, in guter Kameradschaft und mit viel Gewinn an Lebensfreude und skifahrerischem Können durchgeführt werden kann.

Wer darf sich melden? Alle Knaben der Jahrgänge 1943 und 1944, Mädchen der Jahrgänge 1944 und 1945 melden sich beim Schweizerischen Ski-Verband, Luisenstrasse 20, Bern. Die Anmeldung soll enthalten: Wohnkanton, Familienname und Vorname, Wohnort, genaue Adresse, nächste Bahnstation oder Postauto-haltstelle, Geburtsdatum, Name des Vaters (Mutter oder Vormund), Beruf des Vaters. Der Anmeldung ist ein Couvert mit der eigenen Adresse (frankiert) beizulegen und es sind 2 Fr. in Briefmarken als Anmelde-gebühr beizufügen. Meldungen erbittet der Skiverband sobald wie möglich. Der absolute Meldeschluss ist der 5. November 1958.

Es sollen sich Schweizer Kinder aus allen Kantonen und Gegenden, aus Städten und vom Land ohne Unterschied melden. Über die Teilnahme entscheidet das Los. Die öffentliche Verlosung findet am 15. November 1958 in Malleray-Bévilard statt. Es wird hernach jedes Kind benachrichtigt, ob es unter den 800 Glücklichen ist, die das Lager besuchen können.

Wiederm wird das Lager zur Hauptsache vom Idealismus der opferwilligen Paten aus der ganzen Schweiz getragen, die durch ihren Beitrag einem Schweizerkind diese gesunden Gratisferien ermöglichen helfen.

Amis du Vin, de la Compagnie des propriétaires-encaveurs, de l'Office neuchâtelois du tourisme, de l'Association de développement de Neuchâtel et de divers fournisseurs de l'hôtellerie, sous le patronage de la Société des cafetiers, hôteliers et restaurateurs des districts de Neuchâtel et de Boudry, du Val-de-Ruz et du Val-de-Travers.

Redaktion - Rédaction:
Ad. Pfister - P. Nantermod
Insertenteil: E. Kuhn

Kultivierte Gäste bewundern und schätzen auch im Hotel



Teak-Holz-Möbel
aus Skandinavien, sie sind zeitlos-modern, praktisch und mit allem kombinierbar. Wir senden Ihnen Bildofferte per Post.
BERN
Alfred Rothen
Flurstrasse 26
Tel. 031/8 94 94
ZÜRICH
Zingg-Lamprecht
am Stampfenbachplatz
Tel. 051/26 97 30

Mehr verdienen durch

Melitta-Tassenfilter

Mehr denn je wird wieder Filterkaffee verlangt. Die frische Zubereitung garantiert für einen edlen, hocharomatischen Kaffee, für den man gerne einen Batzen mehr bezahlt.

Verwenden Sie für den Kaffee nach dem Essen, für anspruchsvolle Gäste den Melitta-Tassenfilter. Der Service beeindruckt, bringt Ihnen mehr ein und erhöht den Ruf Ihres Hauses. Der Tassenfilter-Service hat schon manchem Betrieb den Kaffee-Umsatz verdoppeln und vervielfachen geholfen, denn nichts schätzt der Gast mehr, als einen vollblumigen, bis zum letzten Tropfen satzreifen Kaffee.



Prospekte und Beratung jederzeit durch die **MELITTA AG. - ZÜRICH 9/48**
Tel. (051) 54 88 54.



Empfohlen durch:
RUDOLF ZEHNDER
Importeur großer Marken.
ZÜRICH 1 • TALACKER 41

Drinks aus **FOUR ROSES** verlangen nicht nur die Amerikaner - nein, heute kennt jeder internationale Gast Four Roses und möchte selbstverständlich auch bei Ihnen einen seiner Lieblings-Cocktails genießen: entweder aus Four Roses Bourbon, dem weltbekanntesten Whisky mit den vier roten Rosen, oder aus Four Roses Dry Gin mit den weißen Rosen.



Behaglichkeit im Hotel durch schöne und zweckmässige Teppiche

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung und Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster

Teppichspezialisten und Hotellieferanten seit Generationen
SCHUSTER & CO. - St. Gallen, Zürich

Es geht nichts über ein ORANGINA



Denken Sie immer daran: Es gibt nur ein Orangina; es wird in Eglisau hergestellt und enthält unser gesundes, reines Mineralwasser.

Orangina

* eingetragene Schutzmarke der Mineralquelle Eglisau

Tweed-Teppiche etwas für Sie!

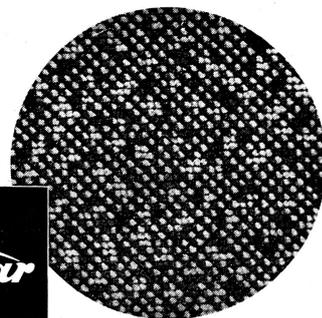
Boucléteppiche mit der modernen Tweed-Struktur haben sich im Gastgewerbe glänzend bewährt, denn

- sie präsentieren
- sind strapazierfähig
- nicht heikel
- leicht zu reinigen
- günstig im Preis

Wenn Sie einen neuen Teppich brauchen, sollten Sie sich unbedingt unsere beiden Qualitäten DONEGAL und MIMOSA ansehen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes



TEPPICHHAUS W. GEELHAAR A.G., BERN, THUNSTRASSE 7 (HELVETIAPLATZ), GEGR. 1869, TELEPHON: (031) 221 44

MARS-Papierkörbe gehören in jedes Zimmer

feuerseher, abwaschbar, reichhaltige Farbkollektion. Verlangen Sie unverbindliche Offerte.

C. Fellmann, Spreitenbach (Aargau).

Stepdeckenanzüge

Duvetanzüge, weiss od. farbig, in wenig knitternden Qualitäten.

Wir bitten, unverbindliche Muster zu verlangen.



Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Kristall und Glas



wunderbar klar mit dem entfettenden Reinigungspulver



Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

GIGER-KAFFEE

- ein vollendeter Genuss -

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 227 35



Für jeden Zweck baut Horgen-Glarus die geeigneten Stühle und Tische



Mod. 6001



Wir stellen seit vielen Jahren Bestuhlungen für das Gastgewerbe her und freuen uns, auch Ihnen unsere Vorschläge unterbreiten zu dürfen.

HORGEN-GLARUS

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

Freiwillige Fahrabesteigerung

Freitag, den 7. November 1958, 9.30 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr werden aus Liquidation im

SANATORIUM ERZENBERG IN LANGENBRUCK

gegen Barzahlung versteigert: 70 eiserne Betten und Kinderbetten mit Inhalt, Waschkommoden, Waschkabinen, Nachtsche, Nachtschlampen, Krankentische, Bilder und Spiegel, Liegestühle, 160 diverse Stühle, 1 Waschmange, 1 Waschofen, 1 Zentrifuge, diverse Waschtüschensillen, Bett- und Küchenwäsche, Geschirr, Hotel-Silbergeschirr, 1 komplette neuere elektrische Kücheneinrichtung, 3 Wanduhren, 2 Radioapparate, Storen, Diverses.
Besichtigung der Gegenstände am Ganttag 9 - 9.30 Uhr
Sollte die Steigerung am ersten Tage nicht beendet werden, so findet die Fortsetzung zu den gleichen Zeiten am
Samstag, den 8. November 1958, statt.
Vorherige Auskünfte erteilt: Treuhandbüro Singelsen
Burgstrasse 6 - Telephon (061) 84 27 27 - Liestal.

Kaufe jedes Quantum gebrauchtes

FRITURE-OEL

Preis per kg Fr. — 60 bis 1.—. Offerten an Postfach 30, Thun.

Tea-Room

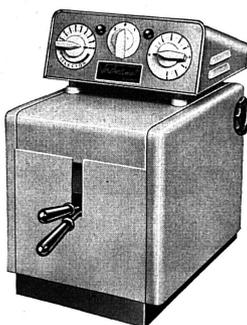
Spezielle Wünsche können noch berücksichtigt werden. Auskunft unter Chiffre OFA 8530 Ze an Orell Fussli-Annancen, Zürich 22.

A louer

hôtel-restaurant

entièrement modernisé, 60 lits, restaurant 100 places, au centre de Montreux, près du lac, sur route du Simplon. Place de Parc. - S'adr.: Régie Ch. Müller-Veillard, Montreux.

Hoteliers, Restaurateurs, lassen Sie sich den neuen VALENTINE-GRILL vorführen



Einige der vielen bestechenden Vorteile:

- Sofort betriebsbereit, 3-6 Minuten Aufheizzeit
- Zeitschalter und Strahlungssektor
- Nach Ablauf des Grillvorganges wird automatisch der Strom ausgeschaltet und das Grillgut aus der Hitzezone entfernt
- Kein mühsames Reinigen von Rosten oder Gussplatten
- Sehr preisgünstig

Generalvertretung:

H. BERTSCHI, Zürich 7/53, Sillerwies 14, Tel. (051) 348020

Valentine-Friteusen — Servomat-Tellerwärmer



BON FÜR PROSPEKTE