

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 70 (1961)
Heft: 47

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

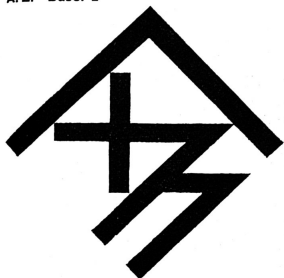
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 29.06.2025

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



Basel, den 23. November 1961

Nr. 47

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
70e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnnummer 60 Cts. le numéro

Das neue Uhrenstatut — sein Sinn und Zweck

Eine Vorbemerkung

Die Uhrenindustrie und die Hotellerie haben manches Gemeinsame. Beide Erwerbszweige zeichnen sich durch eine klein- und mittelbetriebliche Struktur aus, und beide sind exportorientiert — die Uhrenindustrie noch in höherem Masse als die Hotellerie, bei der immerhin heute gegen 60% der Übernachtungen auf Auslandsgäste entfallen. Wenn die Schweizer Uhr Welttruf geniesst, so ist auch das Renommée der Schweizer Hotellerie international fundiert. Viele Auslandsgäste benötigen ihren Schweizer Aufenthalt dazu, eine Schweizer Uhr zu erwerben, und ohne das Vorhandensein einer schweizerischen Qualitätshotellerie würde der Uhrenindustrie ein erheblicher Teil dieses indirekten Exportes entgehen. Andererseits ist es gerade die Werbung der Uhrenindustrie im Ausland, die durch die Art, wie diese aufgezogen ist, eine Werbung nicht nur für die Schweizer Uhr, sondern für unser Land schlechthin ist, und davon profitiert auch indirekt wieder die Hotellerie. Wir haben also ein unbestreitbares Interesse an der Erhaltung einer leistungsfähigen Uhrenindustrie und des guten Rufes der Schweizer Uhr in aller Welt.

Als im Jahre 1951 das Uhrenstatut durchgeföhrt wurde, bereitete ihm die Hotellerie keine Opposition. Als aber die um Teil gleichen Kreise, die sich mit Vehemenz für seine Annahme einsetzten, mit ebensolcher Vehemenz die Verlängerung der Hotelbedürfnisklausel bekämpften, erlaubten wir uns, auf die Inkonsistenz hinzuweisen, die darin bestand, dass einem blühenden Wirtschaftszweig, der die Voraussetzungen der neuen Wirtschaftsartikels hinsichtlich der Bewilligungspflicht für die Erweiterung und Neueröffnung von Betrieben offensichtlich nicht erfüllte, dieser Angebotsschutz zugestanden wurde, während der Hotellerie, die damals noch unter schweren Kriseneinflüssen litt, der Anspruch auf den gleichen Schutz abgesprochen wurde.

Das Uhrenstatut wurde damals angenommen, die Hotelbedürfnisklausel aufgehoben. Wir waren über beide Beschlüsse nicht unglücklich. Beim Uhrenstatut zeigte seine zehnjährige Gültigkeit, dass es den Erwartungen nicht in allen Teilen entsprochen hat und dass eine auf Liberalisierung hinzielende Revision unerlässlich geworden ist. Für die Hotellerie brachte die Aufhebung des sog. Hotelbauverbots keine krisenhafte Erschütterung; ganz im Gegenteil konnte sich eine bemerkenswerte Erneuerung vollziehen, wenn auch da und dort heute die bauliche Expansion Formen anzunehmen scheint, die nicht ganz unbedenklich sind.

Nun ist das Schweizervolk aufgerufen, am 2. und 3. Dezember über das neue Uhrenstatut seine Stimme abzugeben. Von uns nahestehenden Organisationen hat bereits der Präsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Regierungsrat R. Gnägi, an der Generalversammlung in Aarau an die Mitgliedschaft appelliert, sich kräftig für das neue Uhrenstatut einzusetzen. Auch wir können diesen Appell nur unterstützen, möchten aber doch unsere Mitglieder über die Grundzüge des neuen Uhrenstatuts orientieren. An einer Pressekonferenz in Zürich, unter dem Vorsitz von Nationalrat Dr. Boerlin, die vom schweizerischen Aktionskomitee für Qualität und Freiheit in der Uhrenindustrie veranstaltet wurde, wurde von kompetenten Rednern dargelegt, welches der Sinn und Zweck des neuen Uhrenstatuts ist.

Der Generalsekretär des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements, Dr. Karl Huber, schilderte zunächst die wirtschaftliche Bedeutung der Uhrenindustrie, deren Besonderheiten und die zu ihrem Schutze bisher getroffenen Massnahmen, um sodann die Ausgangslage für die Erneuerung des Uhrenstatuts zu skizzieren.

Die Uhrenindustrie befindet sich heute in einer eigentlichen

technischen und industriellen Revolution,

die sowohl auf das Produktionsverfahren wie auf die Produktions- und Betriebsstruktur bedeutende Rückwirkungen haben wird. Die Uhrmacherie als handwerklich betriebenes Gewerbe dürfte weitgehend der Vergangenheit angehören. Immer mehr Arbeitsgänge erhalten durch die Automation und andere Neuerungen ein völlig neues Gesicht. Nebst der traditionellen mechanischen Uhr befindet sich bereits eine elektrische Armbanduhr auf dem Markt, und morgen wird vielleicht die elektronische Uhr zum üblichen Zeitmesser werden.

Unsere Uhrenindustrie, trotz ihrer heute noch einmaligen Stellung auf dem Weltmarkt, wird in Zukunft mit einer starken, auch qualitativ im Vormarsch befindlichen Konkurrenz zu rechnen haben. Das Ziel des neuen Uhrenstatuts ist es nun, die Wettbewerbsstellung der schweizerischen Uhrenindustrie zu stärken und ihren Good-will zu erhalten. Durch einen etappenweisen, zielbewusst eingeleiteten, aber nicht überstürzten Übergang von der heutigen Ordnung zu einem Zustand, in dem auch die Uhrenindustrie wieder ohne staatliche Krücken den wirtschaftlichen Wettbewerb erfolgreich bestehen können, sollen jene wirtschaftlich nachteiligen Folgen vermieden werden, die mit einem abrupten Bruch in einer fast dreissigjährigen Entwicklung unweigerlich verbunden wären.

Erhaltung des Good-wills der Schweizer Uhr

Diesem Zweck dient die technische Kontrolle, durch die verhindert werden soll, dass der Good-will der schweizerischen Uhrenindustrie, hauptsächlich zum Nachteil jener Fabrikanten, die keine Markenuhren herstellen — ihr Anteil am gesamten Uhrenexport beträgt 70% — langfristig unter Vernachlässigung der Qualität durch Ramschexporte, ausgelöst durch wachsenden Konkurrenz und Preisdruck, gefährdet wird. Die technische Kontrolle will und kann nicht dem letzten Käufer der Uhr eine absolute Garantie geben, dass eine gewisse Uhr gewisse minimale Qualitätsanforderungen mit Bestimmtheit erfüllt. Solche minimalen Erfordernisse müssen aber erfüllt sein, damit ein Uhrenfabrikant mit seiner Produktion die Kontrolle erfolgreich bestehen kann, soll der Weiterbestand oder das Aufkommen einer qualitativ völlig ungenügenden Fabrikation weitmöglichst verhindert werden. Wer trotz zwei Verwarnungen seine Produktion nicht den minimalen Erfordernissen, die für seine Uhrenkategorie Gültigkeit haben, anpasst, wird einem Verkaufsverbot unterstellt. Die Kontrolle, um den Zweck — Erhaltung des Good-wills — zu erfüllen, muss dem Staate übertragen werden, da eine freiwillige Kontrolle niemals die über 600 Uhrenfabrikanten erfassen würde.

Die Fertighuhrenindustrie soll erhalten bleiben

In Artikel 7 des neuen Uhrenstatuts formulierte Exportbewilligungspflicht für Rohwerke, Bestandteile und Uhrenmaschinen hat zum Ziel, die Fertighuhrenindustrie, die als Zweig der Gesamtuhrenindustrie rund 1100 Betriebe mit 30 000 Arbeitskräften umfasst und wesentlich zur Begründung des Welttrufes der Schweizeruhr beigetragen hat, zu erhalten. Würde nämlich kurzfristig und auf der ganzen Linie auf eine Regelung der Ausfuhr von Rohwerken und Bestandteilen verzichtet, so wäre damit zu rechnen, dass sich die Uhrenfabrikation im engeren Sinne, d. h. das Zusammensetzen der Rohwerke und Bestandteile, immer mehr ins Ausland verlagern würde, also die Gefahr bestünde, dass mit der Zeit die schweizerische Uhrenindustrie, vielleicht von einigen Firmen von Welttruf abgesehen, zu einem blossen Lieferanten von Rohwerken und Bestandteilen absinken würde.

Um einer solchen wirtschaftlich unerwünschten Entwicklung zu begegnen, soll auch in Zukunft die Ausfuhr von Rohwerken und Bestandteilen einer Bewilligungspflicht unterliegen. In Abweichung vom geltenden Recht bietet das neue Statut die Möglichkeit einer vermehrten Beweglichkeit im Sinne einer liberaleren Ordnung und überlässt die Ausführungsregelung nicht mehr den Verbänden, sondern überträgt deren Ausgestaltung in den massgeblichen Grundsätzen den Bundesbehörden.

Die Fabrikationsbewilligungspflicht wird fallen gelassen

Die sog. Übergangsordnung basiert auf der Überlegung, dass die Fabrikationsbewilligungspflicht für die Eröffnung, Erweiterung und Umgestaltung von Betrieben grundsätzlich fallen gelassen werden soll, denn es hat sich erwiesen, dass dieses Instrument der Wirtschaftspolitik mehr negative als positive Aspekte aufweist. Nicht sofort, aber nach einer Übergangsfrist von 4 Jahren soll die Fabrikationsbewilligungspflicht endgültig dahinfallen. Diese Übergangsfrist wird als notwendig erachtet, um überstürzte strukturelle Änderungen zu vermeiden und um die dringend notwendigen Umstellungen

hotel revue

und Anpassungen mit einer gewissen Schonfrist vornehmen zu können. Zum Teil werden aber schon ab 1. Januar 1962 gewisse Lockerungen vorgenommen im Hinblick auf das Endziel, zu einem Zustand ohne staatliche Sondermassnahmen zu gelangen. Indem insbesondere die heutige zu weit getriebene Branchentrennung sowohl bei den Bestandteilen wie bei der Fertighuhrenfabrikation stark aufgelockert oder überhaupt fallengelassen wird, ist die Tür für jenen Rationalisierungsprozess geöffnet, der die Fabrikationsbewilligungspflicht nach Ablauf von 4 Jahren überhaupt überflüssig machen wird.

Die Notwendigkeit der Übergangsordnung leuchtet ein, wenn man zum Beispiel an die Fabrikation der Steine denkt, in die sich 110 Fabrikanten mit

540 Uhrenakkordanten teilen. Aus diesen 650 Betrieben, die z. T. noch Einmannbetriebe sind, muss eine rationelle Produktion geschaffen werden, was die Einführung der serienmässigen Herstellung erfordert, die heute mit Automaten erfolgt. Da heute die Steinfabrikanten fast ausschliesslich auf die Ajoie konzentriert sind, kann man ermassen, wie abrupt gerade diese Region von einem überstürzten Umstellungsprozess betroffen würde.

Die Hotellerie steht dem Kampf der Uhrenindustrie zur Verteidigung ihres Good-wills durch Hochhaltung des Qualitätsniveaus und zur Abwehr von Produktionsverlagerungen ins Ausland mit Verständnis gegenüber und wird daher das neue Uhrenstatut als geeignetes Mittel zur Erreichung dieser Ziele bejahen.

Une ancienne proposition: La prolongation de la saison touristique

par le professeur K. Krapf, Berne

La concentration du trafic touristique sur les mois de juillet et d'août entraîne des perturbations gênantes non seulement pour les industries touristiques, mais pour les villégiatures eux-mêmes.

Si les touristes qui ne sont pas contraints de prendre leurs vacances pendant ces mois de haute saison choisissent envers et contre tout cette époque de l'année, c'est volontairement qu'ils acceptent de payer les prix les plus élevés pratiqués à ce moment-là et qu'ils courent le risque de voyager dans des trains bondés ou de loger dans des chambres qui ne répondent pas exactement à ce qu'ils désiraient. Sans parler du service qui se ressent de l'excès de fatigue que doivent supporter patrons et employés, le plus souvent aux dépens de leur bonne humeur et de leurs nerfs.

En revanche, on ne peut admettre que des familles entières, qui ont spécialement besoin de détente et de repos, soient soumises aux mêmes inconvénients uniquement en raison de règlements scolaires qui agissent ainsi au détriment de la santé publique. L'article suivant du professeur Krapf, paru dans le dernier numéro du bulletin d'information du délégué aux possibilités de travail et à la défense nationale économique, montre bien les obstacles qu'il faut surmonter avant que ce problème ne soit résolu d'une manière satisfaisante. (Ré.)

Cette année, une série extraordinairement longue de journées ensoleillées a marqué la fin de la période des vacances. La notion de « saison touristique » indique que l'immense majorité des vacanciers partent à peu près aux mêmes dates, de sorte que la demande, au lieu d'être largement étalée, se concentre sur une courte période. Les points de trafic qui marquent la saison d'été, l'encombrement des routes, le déséquilibre entre l'offre et la demande de possibilités d'hébergement sont des phénomènes connus. Et nous ne parlons pas du fléchissement de la qualité du service que l'on note parfois dans les hôtels dont le personnel est débordé.

Non seulement cet enflamment excessif, très limité dans le temps, du mouvement touristique diminue sensiblement les plaisirs du voyage, mais il est peu rationnel du point de vue économique. Lors du reflux qui lui succède, les hôtels se vident ou à peu près et le trafic voyageurs diminue rapidement. N'est-il pas évident qu'une meilleure utilisation des possibilités d'hébergement, des équipements des stations touristiques et des capacités de transport permettrait une exploitation plus rationnelle et une réduction des prix de revient ? De surcroît, nous pourrions accueillir un nombre plus élevé de touristes sans que de nouveaux et coûteux investissements fussent nécessaires. Une prolongation de la « saison » étendrait sur une plus longue période les possibilités de travail et de gain du personnel de l'hôtellerie, ce qui rendrait plus attirantes les professions de cette branche et aurait pour effet d'atténuer sensiblement les difficultés actuelles de recrutement.

Ces faits sont connus. Lors de chaque congrès national ou international des spécialistes du tourisme, on déplore cet état de choses et ses conséquences. Néanmoins, malgré les efforts déployés jusqu'à maintenant, on n'est encore parvenu nulle part à mieux étaler la demande saisonnière, ce qui ressort nettement du tableau ci-dessous :

Mouvement touristique en juillet et août par rapport aux chiffres annuels

	(en % des arrivées d'hôtes étrangers)	1951	1960
Allemagne occidentale		33,4	38,6
France		36,2	30,0
Grande Bretagne		33,5	34,5
Italie		33,9	41,7
Pays-Bas		27,3	29,3
Autriche		48,0	46,2
Suisse		41,7	38,6

(Source : OECF, Le tourisme en Europe, 1960)

On constate que la Suisse, la France et l'Autriche ont enregistré un meilleur étalement en 1960 qu'en 1951. Mais il n'en reste pas moins que les arrivées notées en juillet et août totalisent près de 40% du chiffre annuel global. Dans les autres pays, le phénomène de concentration estivale s'est poursuivi. On doit en conclure que les nouveaux contingents de touristes, qui se recrutent avant tout parmi les personnes des catégories moyennes de revenu, se conforment aux traditions. L'espoir que l'on avait fondé sur la popularité grandissante des sports d'hiver pour désengorger la saison d'été ne s'est pas réalisé. Tout au plus fait-on face de nouvelles pointes et surcharges lors des fêtes de fin d'année et en février. Il faut cependant reconnaître que le fameux « trou » de janvier est en passe d'être comblé. Les saisons d'été et d'hiver ne peuvent donc être assimilées à des vases communicants, ce qui est dû, si l'on en croit le rapport de l'OECF, à une prospérité qui permet à nombre de personnes de partir plusieurs fois en vacances dans l'année.

Mais pourquoi n'a-t-on pas pris des mesures efficaces pour mettre fin à une concentration de la demande de nature à priver les vacances estivales de la plus grande partie de leur bénéfice vertu ? Cette question est d'autant plus justifiée que l'on a proposé, pour prolonger la saison, nombre de solutions aussi raisonnables que praticables. Leur réalisation est cependant grevée d'une double hypothèque. Tout d'abord, vacances et liberté sont incompatibles avec des mesures de contrainte. C'est dire qu'un meilleur étalement des vacances ne saurait être imposé. Il ne peut être que le résultat d'une information systématique, de décisions prises de plein gré. Secondement, cet étalement est préconisé avant tout par les milieux hôteliers et touristiques, ce qui dévalorise d'emblée cette idée. Les autorités et l'opinion pensent, à tout le moins « in petto », que ces propositions sont intéressées. Néanmoins, consciente de l'importance de ce problème, une commission de la Société suisse d'uti-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Ein Zucker-Dumping existiert nicht	2
Tendances à la hausse	2
Lockkarten im Gastgewerbe ?	3
Neuer Frequenzhöchststand im September	4
Luzerner Brief	16
M. Marcel Herminjard et l'Hôtel des Trois Couronnes	18

lité publique a étudié, au cours des années, des solutions propres à assurer une utilisation plus rationnelle des possibilités d'hébergement. Malheureusement, jusqu'à maintenant du moins, les autorités scolaires et l'économie privée, si elles ont apprécié l'effort de la commission, n'ont guère tenu compte de ses propositions.

II

Les mesures propres à prolonger la saison sont de nature technique, financière et psychologique.

Parmi les mesures d'ordre technique, une modification du régime des vacances scolaires figure en bonne place. Il s'agit, en Suisse allemande avant tout, d'allonger leur durée; secondement, il est souhaitable que chacune des grandes villes fixe leur début à une date différente. Les autorités scolaires de Zurich, de Berne et de Bâle ont déjà donné partiellement suite à cette exigence. Cependant, le problème ne peut être résolu de manière satisfaisante que si les cantons de Suisse alémanique suivent l'exemple de la Suisse romande et de la plupart des pays européens en fixant à l'automne le début de l'année scolaire. Cette réforme appelle évidemment une révision des lois en vigueur dans le domaine de l'instruction publique. La Caisse suisse de voyage, qui s'emploie à promouvoir le tourisme social, ne néglige rien pour convaincre les autorités et l'opinion de la nécessité de cette solution. Son président, le professeur W. Hunziker, écrit à ce propos: «Si la Caisse suisse de voyage recommande de fixer le début de l'année scolaire à l'automne et de prolonger la durée des vacances d'été, ce n'est pas seulement par souci de la santé des écoliers, c'est aussi pour des raisons d'ordre social.

Etant donnée la réglementation actuelle des vacances, tant sur le plan scolaire que sur le plan économique, les milieux de condition modeste — auxquels elle s'applique avant tout — retirent toujours moins de profit des congés auxquels ils ont droit parce qu'ils sont contraints de prendre leurs vacances au moment même où les possibilités d'hébergement sont les plus réduites et les plus coûteuses et où les entreprises de transport font face aux pointes de trafic les plus élevées.

Si le début de l'année scolaire était fixé à l'automne et si la durée des vacances scolaires d'été était prolongée, le problème des vacances familiales serait beaucoup plus facile à résoudre.

(Cf. «Une nouvelle réglementation des vacances en Suisse». Proposition de la Caisse suisse de voyage, Berne 1958).

C'est dire que les vacances des salariés doivent, elles aussi, être mieux échelonnées. Malheureusement, il ne semble pas que l'on puisse espérer un étalement plus raisonnable, du moins pour le moment. La plupart des entreprises qui appliquent le système des vacances générales ferment leurs portes entre la mi-juillet et la mi-août. L'exemple donné par l'industrie horlogère fait tâche d'huile et la concentration de la «demande touristique» sur une courte période s'accroît. La décision de fixer les vacances générales d'une partie des entreprises pendant la première quinzaine de juillet ou la seconde moitié d'août permettrait également aux

travailleurs de jouir de leur repos pendant la période la plus favorable de l'année. Cet assouplissement constituerait un net progrès au regard de la situation actuelle.

A côté de ces mesures d'ordre technique, des mesures de nature financière et psychologiques contribueraient également à favoriser un meilleur étalement des vacances. On sait que l'hôtellerie exige souvent des prix sensiblement plus bas avant et après la saison. Les expériences faites à l'étranger, en Italie notamment, indiquent cependant que, pour engager une proportion suffisante de la clientèle à avancer ou à retarder ses vacances, les réductions doivent être de 20 à 25 % au moins au regard des prix maximaux. Parallèlement, les entreprises de transport, les établissements de bains, les casinos, l'industrie des plaisirs, etc. devraient également réduire leurs tarifs de manière appropriée. Jusqu'à maintenant, cet abaissement n'a pas fait l'objet de mesures coordonnées, de sorte qu'il est resté partiel et relativement inefficace.

Il reste la possibilité de faire appel aux touristes qui peuvent prendre leurs vacances à toute époque. Un rapport de l'OECE estime qu'ils constituent 25 à 35 % de l'ensemble. Une propagande qui mettrait habilement l'accent sur les avantages divers des périodes qui précèdent et qui suivent la saison devrait, semble-t-il, engager une partie de ces touristes à renoncer à suivre le mouvement général, ce qui permettrait de réduire assez sensiblement la demande pendant les deux mois d'été sur lesquels elle se concentre. Mais il faudrait pour cela que les divers établissements qui font une partie de l'attrait d'une station touristique soient ouverts plus longtemps, avant et après la période de pointe. Un aménagement approprié des horaires des entreprises de transport s'impose également. En bref, la propagande touristique doit attacher plus d'importance à ce problème; en particulier, elle serait bien inspirée de biffer définitivement de son vocabulaire l'expression «saison morte», peu faite pour attirer la clientèle.

III

Quand bien même l'étalement de la demande touristique n'a pas été réalisé, on ne saurait conclure à un échec complet des efforts déployés à cet effet. Le problème est extrêmement complexe; il a trop d'incidences personnelles pour permettre un recours quelconque à la contrainte. Seules une propagande judicieuse, l'offre d'avantages assez substantiels pour être convainquants peuvent engager progressivement une partie du public à renoncer à prendre ses vacances pendant la période de pointe. L'impossibilité où se trouvent un nombre grandissant de personnes de se loger à leur convenance concourt également au succès de ces efforts.

Certes, les pays étrangers n'ont pas davantage trouvé la panacée. Mais ils ont été nettement plus loin que nous en ce qui concerne l'échelonnement des vacances scolaires et des vacances générales d'entreprises; de même, leur publicité a mis plus systématiquement que chez nous l'accent sur les avantages que présentent les périodes qui précèdent et qui suivent la saison. Les succès qu'ils ont remportés, si partiels qu'ils soient encore, montrent que le problème de la prolongation de la saison touristique peut être résolu si le bon sens et le dernier mot. Et pourquoi en douterions-nous?

Ein Zucker-Dumping existiert nicht

Die schweizerische Zuckerwirtschaft ist wohl der einzige Industriezweig, der in einer prosperierenden Wirtschaft, in der steigende Gewinne eine fast normale Erscheinung sind, schon seit Jahren Verluste aufweist, ohne dass bei den grossen und sich ständig erhöhenden Zuckervorräten auf dem Weltmarkt Aussicht besteht, dass sich an dieser Situation in Zukunft etwas ändert. Die offizielle Erklärung für diese bittere Tatsache ist jeweils die, dass unser einheimischer Zucker einem Dumping seitens der ausländischen Zuckerlieferanten ausgesetzt sei. So hiess es im letzten Jahresbericht der Zuckerfabrik Aarberg, der neue Verlust sei eine Folge des andauernden Missverhältnisses zwischen dem behördlich festgesetzten Rübenpreis einerseits und dem durch Dumping geschmälernten Zuckerpriß anderseits. An sich könnte sich zwar der Konsument an der Frage, ob der ausländische Zuckerpriß ein Dumpingpreis ist oder nicht, desinteressieren, bestünde nicht die Gefahr, dass mit der Zeit unter Berufung auf das angebliche Zuckerdumping der Zuckerpriß durch einen über die Zoll- und Pflichtlagergebühren hinausgehenden Preiszuschlag zusätzlich verteuert würde, um die Verluste der inländischen Zuckerproduktion zu beseitigen. Bekanntlich sind denn auch die Bestrebungen der Zuckerfabrik Aarberg schon seit längerer Zeit auf die Erhebung einer sog. Ausgleichsabgabe auf der Zuckereinfuhr gerichtet.

Nun ist aber Zucker ein Weltmarktartikel mit einem Weltmarktpriß, auf den der Dumpingbegriff nicht anwendbar ist. Zucker ist schon seit jeher infolge der Enge des Marktes eine der am wenigsten stabilen Weltmarktwaren und deshalb besonders starken Preisschwankungen ausgesetzt. Die Preisempfindlichkeit des freien Weltzuckermarktes kommt hauptsächlich daher, dass die regelmässigen Exportländer nur einen relativ bescheidenen Eigenkonsum haben und auf den Export angewiesen sind, während praktisch alle Importländer eine beachtliche Eigenproduktion auf einem geschützten Binnenmarkt unterhalten und in Zeiten einer guten Ernte nicht nur weniger Zucker einführen, sondern zum Teil sogar Überschüsse produzieren, die im Ausland verkauft werden müssen. Es ist aber einleuchtend, dass das jeweils nur zu Weltmarktpreisen möglich ist. Aus der Tatsache, dass bei solchen Zuckerexporten gegenüber den manipulierten und meistens viel höheren Inlandpreisen Verluste in Kauf genommen werden müssen, kann deshalb keinesfalls auf ein Dumping geschlossen werden. Würden z. B. Frankreich, Deutschland, die Tschechoslowakei, Polen usw. ihren überschüssigen Zuk-

ker zu höheren Preisen als den Weltmarktpreisen in der Schweiz offerieren, so könnten sie hier nichts verkaufen, ohne dass deshalb aber die Schweiz für ihre Zuckereinfuhr höhere Preise als die Weltmarktpreise auslegen müsste. Wir würden dann den Zucker einfach vermehrt aus Übersee beziehen. Wie sinnlos es ist, bei den Zuckerimporten aus den europäischen Rübenzuckerländern von Dumping zu sprechen, weil dieser Zucker in der Schweiz zu einem tieferen Preis als in den Ursprungsländern verkauft wird, erhellte daraus, dass z. B. zurzeit Zucker aus Kuba zu ca. Fr. 28.— pro 100 Kilo angeboten wird, also noch billiger als aus den übrigen europäischen Bezugsquellen. Bei dem billigen kubanischen Zucker wird aber sicher niemand von Dumping zu sprechen wagen. In Tat und Wahrheit existiert das Zucker-Dumping nicht. Es gibt im Augenblick nur äusserst gedrückte Zuckerpriße auf dem Weltmarkt, mit denen natürlich unsere inländische Zuckerindustrie trotz dem weitgehenden staatlichen Schutz nicht konkurrieren kann. PKF

Zur Verteuerung der Teigwaren

Verschiedene den Preisauftrieb fördernde Umstände fielen diesen Herbst zeitlich zusammen und haben so eine kumulative Wirkung ausgelöst. Mit etwelcher Überraschung mussten die Hausfrauen feststellen, dass auch die Preise der Teigwaren plötzlich einen ercklichen Sprung nach oben machten, beträgt der Aufschlag bei einzelnen Sorten doch 40 Rp. pro Pfund.

Ein geringer Aufschlag war auf den Herbst hin von der Teigwarenindustrie schon seit längerer Zeit vorgesehen, als Folge des internen Kostenanstiegs. Unvermittelt wirkte sich dann ein nicht einkalkulierter Faktor aus: die auf grosse Trockenheit zurückzuführende Hartweizen-Missernte in Kanada, dem Lande, aus dem unsere Teigwarenindustrie vornehmlich ihr Rohprodukt Hartweizen bezieht. Weichweizen, wie er bei uns und in vielen andern Ländern gepflanzt wird, eignet sich infolge des ungenügenden Klebergehaltes nur beschränkt für die Teigwarenproduktion, zumal nicht für hochwertige Sorten. Es erscheint immerhin möglich, durch vermehrte Beimischung von geeignetem Weichweizen bei den mittleren und billigeren Sorten der Preiserhöhung einigermaßen entgegenzuwirken.

Die Teigwarenindustrie trug sich ursprünglich mit der Absicht, in einer Pressekonferenz die Öffentlich-

keit über die fast dramatische Entwicklung der Marktlage aufzuklären. Man kam dann wieder davon ab, d. h., man entschied sich für jenen «new look», wie er Mode geworden: die Preise werden möglichst geräuschlos erhöht, ohne die Aufmerksamkeit des Publikums weckende Ankündigungen und Erläuterungen. Gegen ein solches Verfahren sind vom Verbraucherstandpunkt grosse Bedenken anzubringen: denn dieses geräuschlose Vorgehen entbehrt die Öffentlichkeit! — Die Presse nicht anders als das kaufende Publikum — sozusagen jeder Möglichkeit, beizeiten zu derlei Aufschlägen kritisch Stellung zu nehmen.

Haben Preiserhöhungen ihre Ursache in einer Hausse der importierten Rohstoffe, der gegenüber keine Ausweichmöglichkeit besteht, so muss sich der Konsument wohl oder übel damit abfinden. Erfreulicherweise hat der Bundesrat, um die Wirkungen der Hausse zu mildern, die Zollbelastung auf Hartweizen und Weizengriess merklich reduziert. Der Konsument möchte seinerseits der Erwartung Erhöhung seine Entsprechung in einer Preissenkung finde, sobald günstiger Ernteausichten wieder eine Baisse der Importpreise einleiten. Auf diese Sache werden wir nächsten Sommer wieder zu reden kommen.

Schweizerische Studiengruppe für Konsumentenfragen

Prix du lait, stimulant de la production

Le service romand d'informations agricoles publie une information selon laquelle il affirme qu'il est impossible de démontrer l'existence d'une quelconque relation entre les quantités de lait produites et le prix payé aux producteurs. De 1955 à 1959, la production laitière aurait augmenté constamment alors que le prix du lait tantôt augmentait, tantôt baissait.

Ce qui influerait sur la quantité de la production laitière c'est avant tout le progrès technique qui, en agriculture, conditionne, bien plus peut-être que dans d'autres secteurs économiques, une augmentation certaine de la production. Ainsi, le recours généralisé à la traite électrique, que l'absence presque totale de main-d'œuvre qualifiée a imposé aux paysans, a pour conséquence une augmentation du nombre des vaches et, partant, de la quantité de lait, ceci afin de pouvoir mieux amortir les frais élevés de l'installation de traite.

Un autre facteur qui a son importance et que l'on ne doit pas mésestimer, c'est celui des progrès énormes réalisés dans le domaine de l'affouragement.

Les raisons techniques jouent un rôle certainement, mais nous ne pensons pas que l'orientation du prix du lait soit tout à fait étrangère à l'accroissement de la production.

On l'a vu pour le marché des porcs. Une hausse des prix prairait automatiquement une augmentation de la production et si une baisse des prix intervenant après-coup n'a pas l'effet escompté et ne réduit pas automatiquement la production, c'est qu'il s'agit de phénomènes cycliques. L'agriculteur — et on le comprend — ne modifiera pas du jour au lendemain son cheptel parce que le prix du lait ou de tel produit a diminué. Ce qu'il perd sur le lait, il espère le récupérer sur la viande et l'adaptation ne se fait qu'à un rythme infiniment plus lent que si elle dépendait automatiquement d'oscillations économiques.

On affirme aussi que, si en période de prospérité économique générale l'on ne prend pas les mesures dans l'agriculture à un impérieux besoin, on le fera encore plus difficilement lorsque notre pays vivra des temps moins faciles. Cela serait vrai si l'agriculture ne bénéficiait des garanties que lui donne le statut de l'agriculture, mais grâce à celui-ci, elle a une sécurité que n'ont pas les autres industries et c'est ce qui rend sa situation difficile. Nous sommes parfaitement conscients qu'il ne doit pas être très agréable de voir la question des prix agricoles commentée et discutée à perte de vue — et parfois sans source sûre de renseignement — par le grand public et la presse, mais c'est précisément le statut de l'agriculture qui a fait de ces questions techniques des questions que les consommateurs ont le droit de débattre, en en tirant forcément des conclusions à leur propre avantage.

Tendances à la hausse

(PAM) — Sur ce point, les nombreuses statistiques publiées par l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail ne laissent planer aucun doute. On s'achemine, volens nolens, vers une nouvelle poussée des prix et des salaires et la fameuse spirale va s'accroître peut-être plus vite qu'on ne pensait il y a quelques mois.

L'indice des prix à la consommation, thermomètre par excellence de la vie helvétique, a passé à 188.4 points à fin octobre. Une petite augmentation de 2 % sur le mois correspondant de 1960. C'est peu, évidemment. Mais à la fin de l'année, on atteindra vraisemblablement les 190 points avec les répercussions de la hausse du pain et du prix du lait. Ces 190 points agiront un peu comme une sonnette d'alarme et les grandes organisations, qui ne sont pas déjà tenues par des engagements contractuels antérieurs, ne laisseront pas s'échapper l'occasion de revendiquer. Et puis les prix de gros qui avaient marqué une très nette tendance à la baisse depuis deux ans grâce au fléchissement des prix des importations, vont aussi reprendre une marche ascendante due au renchérissement des produits indigènes.

On connaît trop toutes les difficultés que notre appareil de production rencontre à l'heure actuelle. Le problème du personnel demeure toujours le plus crucial, sinon le plus grave (citons à ce sujet les

Ein Gast meint...

Noch einmal: italienische Mitarbeiter!

Haben wir nicht schon einmal an dieser Stelle in der SHR über das Thema der Fremdarbeiter gesprochen? Habe ich mich nicht schon damals über diesen Ausdruck geärgert, weil er hart und abstoßend tönt, weil er nach «Leuten der 2. Klasse» riecht und nach unseligen III.-Reich-Zeiten aussieht? Dabei handelt es sich bei diesen «Fremdarbeitern» (ca. 600 000, vermutlich amtlich geborene Bezeichnung) um lebenswürdige und meist fleissige, tüchtige junge Menschen anderer Länder, die — es sei zugegeben, des guten Verdienstes wegen (und weil sie heiraten oder daheim ein Geschäft eröffnen möchten oder ihre betagten Eltern zu unterhalten haben) — nach der Schweiz kommen und Mitarbeiter werden, in unzähligen Haushaltungen und in unzähligen Hotels und Gastbetrieben. Es sind Österreicher oder Franzosen oder Griechen (ca. 25 000!) oder selbst Engländer, Holländer, Belgier, Norweger und Schweden und natürlich viele Eisenbahnwagen voll Italiener, die durch den Gotthard nach dem guten Land rollen, wo mit Franken bezahlt wird, die sorgsam Pflege bedürfen, bis sie durch den gleichen Tunnel wieder südwärts ziehen und dort Freude über und Bewunderung für den sparsamen und tüchtigen Verdienner auslösen.

Empfahl ich seinerzeit nicht, Italienischstunden zu nehmen, damit man sich mit seinen Angestellten ohne Dolmetscher verständigen kann? Seither mehren sich nämlich in den Tageszeitungen die Empfehlungen für Sprachstunden dieser Art, was den Traveller mit stiller Genugtuung erfüllt. Und man soll besonders nett mit den ausländischen Mitarbeitern sein, die in einem fremden Land mit einer unbekannten Sprache ihrem Verdienst nachgehen. «He, die chönne ja c Dötsch lehre», meinte ein Hotelier, wobei er allerdings übersah, dass zwischen «Dötsch», d. h. einem Dialekt, und der Schriftsprache «Deutsch» ein himmelweiter Unterschied besteht. Und wenn sie, die Söhne und Töchter Italiens, richtige Deutschstunden nehmen (was teilweise geschieht), verstehen sie den Dialekt noch lange nicht!

Um es deutlich zu sagen: die Italiener wollen verdienen, sparen und doch noch etwas vom Leben haben, auch bei uns. Der Besuch von Gaststätten kostet Geld, kann sich also nur sehr sporadisch leisten werden. Dito Kinobesuch, Fussballmatch, Tanzlokalbesuch, Automatenplatzbesuch und dergleichen. Am billigsten war (und ist) noch immer das Zusammensein (oft auf den Bahnhöfen oder in der Nähe der Kirchen), in freier Natur, mit der Möglichkeit, miteinander zu plaudern, wobei wir Deutschschweizer häufig befürchten, der Lautstärke nach sei ernstlicher Streit ausgebrochen, was natürlich ein Irrtum ist.

Kürzlich fand ich hinter einem Hotel etwa 20 Italiener einigermaßen ruhig (nach deutschschweizerischem Phrasen gemessen) beieinander. Was war geschehen? Der Hotelier hatte ihnen gestattet, sich einen Bocciaplatz zu bauen und trug auch die minimalen Spesen für die Boccia-Kugeln. Wohlverstanden, es war ein kluger Hotelier, der nicht den fixfertigen Bocciaplatz zur Verfügung stellte, sondern seinen südlichen Mitarbeitern einen Raum — lies Platz — gab, auf dem sie selber, die Fachleute, die Bocciaarena erstellen durften, was einige Abende mit frohen, von der Langeweile ablenkenden Stunden in Anspruch nahm.

Who is next? Nachahmung gestattet. Vielleicht erklären sich die Leser bereit, zuzugeben, dass der Bau einer Bocciabahn und der Sport auf derselben auch ein ganz klein wenig beiläufig, das Sexualproblem zu lösen, mit dem unsere (ihre!) italienischen Mitarbeiter zu schaffen haben. Hiebei kann vor allem Ablenkung nützen. Auf jeden Fall (und obwohl ich keine 30 Worte Italienisch kann) ziehe ich den Hut (wenn ich einen trage) vor den rund 400 000 italienischen Helfern, die sich, abgesehen von den zu erwartenden Ausnahmen (stellen Sie sich 400 000 Deutschschweizer irgendwo in Italien vor!) trotz aller Komplikationen so tadelloso aufführen! Im eigenen Interesse sollten wir dies belohnen!

A. Traveller

déclarations retentissantes du ministre italien du travail lors de son séjour en Suisse). A fin septembre, les offices du travail annonçaient 6000 places vacantes et encore ce chiffre ne reflète-t-il que faiblement l'image de la situation, les maisons et entreprises prospectant le marché sans s'adresser aux dits offices. Notre chômage est pratiquement nul. Quant aux heures supplémentaires, elles ont atteint le chiffre incroyable de 4 935 940 (presque 5 millions) pour le troisième trimestre de l'année. Pour les trois trimestres, les heures supplémentaires s'élevaient à 13 287 592, contre 10 830 194 pour les neuf premiers mois de 1960.

Il y a, certes, les détails de livraisons et les commandes à honorer qui nécessitent ce recours intense aux heures supplémentaires; mais il y a surtout les effets de la réduction de l'horaire de travail dans tous les secteurs et, dans certains cas, un léger fléchissement de la production dû au mouvement incessant du personnel qui s'engage ou quitte les entreprises. Ces mutations atteignent même des proportions inquiétantes et ont un effet psychologique et technique qu'il ne faut pas sous-estimer.

Ce recours aux heures supplémentaires, la diminution de l'horaire de travail et l'obligation de créer de nouveaux postes de travail ou d'investir à un rythme rapide ont immédiatement des répercussions sur les prix.

Loin de se stabiliser, cette situation va encore s'accroître dans les mois à venir provoquant les inévitables réactions en chaîne favorables à l'inflation.



Le service de presse de l'Union suisse des arts et métiers caractérise parfaitement ci-dessus l'évolution qui est en train de se produire dans le domaine des prix.

De tous côtés l'on pousse des cris d'alarme et, pour l'ordre professionnel, l'organe de la Fédération des syndicats patronaux, l'on a atteint « la limite critique ». Voici ce que « Gracchus » écrit à ce sujet :

La limite critique

On peut se demander si nous ne sommes pas proches du moment où les prix, après une période de lente hausse, vont soudain se mettre à monter à une cadence inflationniste ? En effet, les récentes hausses du prix du pain et du prix du lait ont eu pour effet de porter l'indice des prix à la consommation à 189,5 points. Or, la plupart des grands contrats collectifs qui régissent notre vie professionnelle prévoient que, passée la limite de 190 points, de nouvelles adaptations de salaires pourront être demandées par les intéressés. Au

point où nous en sommes, nous pouvons donc nous attendre à assister, avant longtemps, à une explosion de revendications de salaires. Celles-ci se répercuteront naturellement sur les prix, ce qui entraînera une nouvelle hausse de l'indice, et ainsi de suite.

Cette menace inflationniste est d'autant plus précise que l'état d'esprit ne semble guère favorable à un accord de stabilisation ; les salariés tiennent la manche, en cette période de pénurie de main-d'œuvre, et il est improbable qu'ils acceptent délibérément une limitation à leurs revendications quand tout semble favoriser leur rapide aboutissement. De leur côté, les chefs d'entreprise sont avant tout désireux de pouvoir réaliser les nombreuses commandes qu'ils ont en carnet, même s'il doit en résulter une certaine hausse des prix. Le danger de voir se remettre en marche la spirale des prix et des salaires est donc plus grand qu'il n'a été depuis longtemps et il n'est nullement exclu que nous assistions, au cours de ces prochains mois, à une poussée inflationniste sensible.

Lochkarten im Gastgewerbe?

Neue Wege der internen Hoteladministration

Von Dr. Paul Risch, Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern

Nachdem schon da und dort in Fachkreisen der erste schweizerische Versuch der Einführung von Lochkarten im Gastgewerbe diskutiert wird, scheint es uns angebracht, heute schon die Leserschaft der Schweizer Hotel-Revue über diese neuesten Bestrebungen zur Rationalisierung der in einem Hotelbetrieb anfallenden Büroarbeiten kurz zu informieren. Bekanntlich sind Rationalisierungsbestrebungen in der Hotellerie relativ enge Grenzen gesetzt, weil es sich in diesem Gewerbe um eigentliche Dienstleistungsbetriebe handelt, die nur sehr beschränkt durch Maschinen oder auf mechanischem Wege erbracht werden können. Um so intensiver gilt es daher, nach den noch vorhandenen Möglichkeiten zu forschen, damit auch von dieser Seite her der Personalknappheit begegnet werden kann.

strierkassen in Betrieb zu nehmen. Dank dem unermüdlichen Einsatz des Direktors des Lausanne-Palace, Herrn G. Herren, und seiner nächsten Mitarbeiter sowie einer sehr erfreulichen Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Firmen der SHTG und dem FIF konnte in relativ kurzer Zeit ein vollständig neues Verfahren geschaffen werden, das voraussichtlich für grössere Hotelbetriebe bahnbrechend sein dürfte, aber in absehbarer Zeit in beschränktem Ausmass auch für mittlere gastgewerbliche Betriebe in Frage kommen wird. Der Leitung des Hotel Lausanne-Palace gebührt hohe Anerkennung, dass sie bereit war, in ihrem Hause eine erste solche Anlage installieren zu lassen und damit das ganze Risiko des neuen Verfahrens mit seinem Anfangsschwierigkeiten auf sich zu nehmen.

halten, dass der Einsatz von Lochkarten dann geprüft werden muss, wenn eine grosse Zahl von Belegen anfällt und diese Belege für mehrere Zwecke ausgewertet werden müssen.

Eigenartigerweise muss beim Lochkartenverfahren darauf Bedacht genommen werden, dass möglichst selten von Hand gelocht werden muss, weil diese Arbeit eigentlich Verlustzeit bedeutet. Immerhin kann man natürlich viel schneller Lochkarten lochen als Belege schriftlich ausstellen. Diese Forderung wird nun für das Gastgewerbe bestens durch die neuen Registrierkassen, welche gleichzeitig eine Lochkarte produzieren, erfüllt. Der gewöhnliche Tippvorgang auf der Registrierkasse ergibt nicht nur gleichzeitig den klassischen Bon, sondern auch noch eine Lochkarte, die für spätere administrative Arbeiten Verwendung finden kann. Dazu kommt noch die Möglichkeit, dass man immer wieder vorkommende Belege auf mechanischem Wege verlorchen kann, was insbesondere für die Einrichtung von sog. Ziehkarten (im Gastgewerbe für Keller und Economat) in Frage kommt.

2. Kurze Beschreibung diverser administrativer Vorgänge im Gastgewerbe

Bekanntlich spielt im Gastgewerbe der sogenannte Bon im Betriebsablauf eine entscheidende Rolle. Dieser Bon tritt in allen möglichen Varianten auf und hat praktisch die Bedeutung eines internen Wertpapiers, wird doch der Bon immer im Austausch gegen Güter abgegeben. Nachstehend sind die wichtigsten gastgewerblichen Bons kurz erwähnt:

1. Kassabon für Küchen- und Kellerleistungen an Gäste, meist durch Registrierkassen abgegeben
2. Bon für interne Verrechnung von Küchen- und Kellerleistungen durch Weiterleitung an die Reception und Fakturierung auf der Gästerechnung.
3. Service-Bons für Etagenleistungen.
4. Bons der Lingerie und der Telefonabteilung.
5. Economat-Bons bei der Abgabe von Waren aus dem Economat an die Küche.
6. Keller-Bons für die Herausgabe von Weinen und Spirituosen an einzelne Serviceabteilungen.

Die Kassabons werden meist in doppelter Ausfertigung durch die Registrierkasse abgegeben. Ein Exemplar kommt auf den Konsumationstisch, während ein weiteres Exemplar, meist noch mit einer

kartei zu notieren. Eine Warenkartei in einem grösseren Hotel umfasst mehrere hundert verschiedene Artikel. Auch die Kellerkartei enthält je nach Sortiment sofort mehrere hundert Sorten. Die Warenkartei, sofern sie laufend geführt wird, stellt somit ein tägliches, à-jour-geführtes, Inventar dar. In sehr vielen Hotels verzichtet man heute leider auf die Führung der Warenkartei mangels Personal. Dass damit jegliche Kontrolle über den Warenverbrauch praktisch entfällt, steht ausser Zweifel und führt zu sehr schwerwiegenden Verlusten, wie zahlreiche Beispiele aus der Praxis belegen.

Aus den gemachten Ausführungen dürfte hervorgehen, dass in einem mittleren bis grossen gastgewerblichen Betrieb täglich Hunderte, ja Tausende von Bons anfallen, die in mühevoller Kleinarbeit aufgearbeitet werden müssen, um bestimmte, für die Führung des Betriebes entscheidend wichtige Zahlenunterlagen zur Hand zu haben.

4. Lochkarten im Gastgewerbe

Es ist naheliegend, diese grosse und mühsame Arbeit zu rationalisieren, sofern dafür mechanische Hilfsmittel eingesetzt werden können. Ein Mittel hierzu bilden zweifellos die in Industrie und Handel längst bekannten Lochkarten, die immer dann eingesetzt werden, wenn viele Belege verschieden und der einzelne Beleg mehrmals für verschiedene Zwecke ausgewertet werden kann.

Mit dem Auftreten kleinerer Lochkarten, die auch entsprechend kleiner dimensionierte Lochkartenanlagen bedingen, lässt sich die Verwendung von Lochkarten auch im Gastgewerbe erwägen. Ein wesentlicher und entscheidender Fortschritt ist nun auch noch erreicht worden durch die Erfindung einer schweizerischen Firma, wonach ihre Registrierkassen gleichzeitig mit der Abgabe des Bons auch noch eine besondere Karte gelocht produzieren.

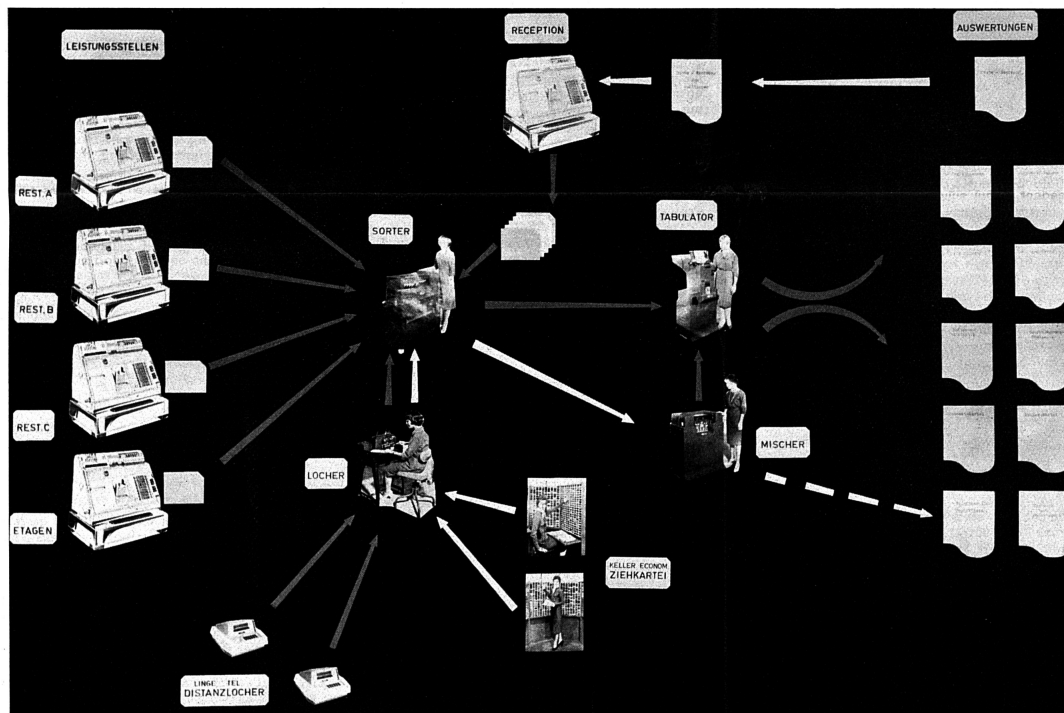
Paradoxiere Weise muss beim Lochkartenverfahren immer darauf geachtet werden, dass möglichst wenige Karten gelocht werden müssen. Mit dem neuen System der Lochkarten-Registrierkassen lassen sich nun einerseits die gewöhnlichen bisherigen Kassabons produzieren; dazu wird aber gleichzeitig noch eine besondere Karte gelocht, die nachher für interne administrative Rechnungen verwendet werden kann. Der Vorgang der Lochung geht gewissermassen automatisch vor sich, d. h., das Servierpersonal tippt nicht nur die Bons, sondern übernimmt gleichzeitig die Lochung ohne besondere weitere Manipulationen an der Registrierkasse. Somit wird jede einzelne Leistung, die irgend in einem Restaurationsbetrieb abgegeben wird, gleichzeitig auf Lochkarten festgehalten.

Für die Bedürfnisse des Economat und des Kellers werden sogenannte Zieh- oder Zupfkarten eingerichtet. Für jede vorrätige Ware werden entsprechende Karten, auf welchen Menge, Einheitspreise und Gesamtwert schon vorgelocht sind, in einer Ziehkartei bereitgehalten. Wenn nun von irgendeiner Ware eine bestimmte Menge an die Küche abgegeben wird oder vom Keller an eine Verkaufsstelle geliefert wird, muss eine entsprechende Karte gezogen werden.

5. Auswertung der gelochten Karten

Alle gelochten Karten gelangen täglich in die Lochkartenzentrale, die im Hause selber oder – unter bestimmten Voraussetzungen – in einer Zentrale ausserhalb des Hauses untergebracht werden kann. Die Karten aus den Servicestellen lassen sich über die Sortieranlage auf dem sog. Tabulator auflisten. Diese Auflistung kann nach allen gewünschten Gesichtspunkten erfolgen.

Sämtliche Lochkarten aus den Servicestellen können schliesslich noch im sog. Mischer auf ihre Richtigkeit geprüft werden, d. h., die für die einzelnen Produkte verlangten Preise werden mit Originalkarten, auf welchen die richtigen Preise eingetragen sind, verglichen. Stimmt eine Karte nicht mit dem vorgeschriebenen Preis überein, wird sie herausortiert und anschliessend kann eine Liste erstellt werden – auch diese mittels des Tabu-



Auf der linken Bildhälfte sind die Leistungsstellen schematisch dargestellt, die mit einer Registrierkasse oder einem Distanzlocher ausgerüstet sind (diverse Restaurants, Etage, Telefon, Lingerie).

In der Bildmitte erkennt man die zentralen Auswertungsmaschinen wie Locher, Sorter, Tabulator und Mischer, die alle von der gleichen Person bedient werden können.

Auf der rechten Bildhälfte sind die möglichen Auswertungsbearbeiten wie Statistiken, Rentabilitätsrechnungen, Bonkontrolle usw. angedeutet.

In diesem Bestreben hat sich das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern schon seit Jahren mit der Frage der Einführung von Lochkarten im Gastgewerbe intensiv befasst. Dass durch den Einsatz von Lochkarten unzählige Büroarbeiten im Hotel vereinfacht, ja zum Teil sogar erst wieder ermöglicht werden, stand schon seit langem fest. Hingegen waren bisher die dazu benötigten maschinellen Einrichtungen für Hotels in unseren Verhältnissen einfach zu teuer, so dass auf die Anwendung des Lochkartenverfahrens verzichtet werden musste. Vor etwas mehr als einem Jahr erschienen nun plötzlich auf dem schweizerischen Büromaschinenmarkt eine Registrierkasse, die gleichzeitig mit der Herausgabe von Bons eine kleine Lochkarte mit nur 21 Zahlenkolonnen liefert. Auswertungsmaschinen, welche diese kleinen 21 Kolonnenkarten verarbeiten können, waren in Fachkreisen schon längst bekannt, doch eröffnete eigentlich erst das Auftreten von Lochkarten produzierenden Registrierkassen die Möglichkeit, dieses bürotechnische Hilfsmittel auch im Gastgewerbe einzuführen. Im Zusammenhang mit einem Organisationsauftrag der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft in Zürich für das Hotel Lausanne-Palace gelang es nun im Verlaufe dieses Jahres, eine erste Lochkartenanlage mit 21 Kolonnen samt den dazu notwendigen Lochkartenregi-

Bevor wir auf die Anwendung der Lochkarten im Gastgewerbe im einzelnen zu sprechen kommen, scheint es uns notwendig, kurz auf die Lochkartentechnik an sich einzutreten.

1. Was sind Lochkarten?

Eine Lochkarte ist nichts anderes als ein Ersatz für einen handgeschriebenen Beleg. Zahlen, sogar Buchstaben, werden auf einer Lochkarte nicht mehr geschrieben, sondern durch spezielle Aggregate eingestanz. Jede Lochkarte ist von oben nach unten in ihrer Längsform in Zahlenkolonnen mit 1-9 eingeteilt; das Herausstanzen der einzelnen Zahl, d. h. das Loch, gibt die Zahl wieder. Lochkarten werden immer dann angewendet, wenn es gilt, eine grosse Zahl von Belegen aufzuarbeiten und insbesondere auch Belege wiederholt in anderer Form zu verwenden. Die Aufarbeitung der Belege erfolgt auf mechanischem Wege, d. h., eine Sortiermaschine ist in der Lage, in der Stunde beispielsweise beim 21-Kolonnen-System bis 40 000 verschiedene Karten zu sortieren. Es gibt auch Lochkarten mit 40 resp. 80 Zahlenkolonnen. Wenn einmal die Karten sortiert sind, erfolgt ihre Aufschreibung auf einem sog. Tabulator, welcher imstande ist, Additionen und Subtraktionen von Belegen vorzunehmen. Grundsätzlich ist also festzu-

handschriftlichen Eintragung des Produktes, als Bestellschein an Keller oder Küche geht. Nicht bar bezahlte Bons werden für jeden einzelnen Gast zusammengezählt und in Form einer kleinen Rechnung an die Reception weitergeleitet, wo die weitere Verrechnung über das Journal auf die Gästerechnung erfolgt. Das gleiche gilt für Bons aus anderen Abteilungen, die dem Gast direkt eine Leistung erbracht haben (Lingerie, Telefon).

3. Was geschieht mit diesen Bons?

Wie bereits erwähnt, wird ein grosser Teil der Bons weitergeleitet zur Verrechnung auf der Gästefaktura. Sämtliche Servicebons sollten zudem in einem gut organisierten Betrieb auf ihre Richtigkeit geprüft werden. Es geht dabei um die Kontrolle, ob das Servierpersonal die richtigen Preise eingesetzt hat oder nicht. Leider wird diese sehr monotone Arbeit heute in der Mehrzahl der Betriebe stark vernachlässigt und zum Teil überhaupt nicht mehr durchgeführt, was zu sehr grossen, aber nicht entdeckten Verlusten führen kann.

Die Bezugbons aus dem Economat und aus dem Keller müssen aufgerechnet werden, um den Warenverbrauch genau festzuhalten. Gleichzeitig sind diese Bezüge in der Warenkartei auszutragen. Allfällige Neueingänge sind ebenfalls auf der Waren-

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

tors — über die von jedem Kellner begangenen Fehler. Je nachdem, wie die angefallenen Listen sortiert werden, können folgende Listen erstellt werden:

- Verkäufe geordnet nach Departements
- Verkäufe nach Produkten
- Verkäufe nach Kellner
- Täglicher Küchenaufwand
- Kelleraufwand
- Nationenstatistik
- Zimmerbelegungstatistik
- Kontrollen mit Fehlerliste nach Kellner geordnet
- Gästerrechnung
- Diverse Verkaufsstellen nach Einzelprodukten oder Warengruppen, eventuell noch gegliedert nach Verkäufern.

Alle erwähnten Listen sind für die erfolgreiche Führung eines Betriebes von Bedeutung. Im Gespräch mit bekannten und führenden Hoteliers stellt man immer wieder fest, dass die erwähnten Listen und Aufzeichnungen sehr willkommen wären, mangels geeigneten Personals aber in der Regel nicht mehr erstellt werden können. Hier soll nun das Verfahren mit Lockkarten in die Bresche springen, das erstens einmal erlauben wird, Personal einzusparen, ferner aber — und das scheint uns noch fast entscheidend — die Möglichkeit geben wird, gewisse Arbeiten, die früher üblich waren, dann aber mangels Personal fallen gelassen werden mussten, in Zukunft wieder durchzuführen.

6. Technische Anlagen für das Lockkartenverfahren im Gastgewerbe

Falls ein Grossbetrieb sich vollständig auf Lockkarten einstellen will, wie das zurzeit im Hotel Lausanne-Palace geschieht, benötigt er folgende Kassen und Maschinen:

- 1 Registrierkasse mit Lockkartenverfahren an der Reception
- je 1 Registrierkasse an allen Servicestellen
- 1 sog. Sorter zum Sortieren der anfallenden Lockkarten
- 1 Tabulator
- 1 Mischer und schliesslich noch
- 1 Handlocher.

Grundsätzlich müssen wir unterscheiden zwischen den Registrierkassen mit Lockkartenaggregat und den Auswertungsapparaten wie Sorter, Tabulator, Mischer und Locher.

In schweizerischen Verhältnissen werden sich nur wenige gastgewerbliche Betriebe eine vollständige Lockkartenanlage leisten können und auch in der Lage sein, diese rationell auszunutzen. Lockkartenanlagen sind nur dann wirtschaftlich verantwortbar, wenn ein gewisser Auslastungsgrad gewährleistet werden kann.

7. Zentrale Lockkartenanlagen

Es wird gegenwärtig aber geprüft, ob nicht an verschiedenen grösseren Orten der Schweiz zentrale Lockkartenanlagen aufgestellt werden könnten, um mit diesen Maschinen mehrere Hotels und andere gastgewerbliche Betriebe zu bedienen. Dabei wären folgende Möglichkeiten vorgesehen:

- Betriebe, die keine Lockkarten-Registrierkassen besitzen, könnten trotzdem schon ihre Kellner und Economatkartei auf das Lockkartenverfahren umstellen, indem sog. Zupfkarteien eingerichtet würden. Die gezogenen Karten wären täglich oder zehntägig oder monatlich an die zentrale Lockkartenanlage weiterzuleiten, wo auf Grund der gezogenen Karten die Küchenrechnung erstellt werden kann, da ja diese gezogenen Karten den Küchenaufwand darstellen. Diese Küchenrechnung kann sehr detailliert gestaltet oder in einzelnen Warengruppen zusammengefasst werden. Gleichzeitig wird es aber auch möglich sein, die gesamte Warenkartei zu führen, indem die Bezüge laufend auf den einzelnen Warenkonti ausgetragen werden. Die zweckmässigste Lösung wird wohl darin bestehen, dass zehntägig oder monatlich den angeschlossenen Betrieben der genaue Warenverbrauch je Warenkategorie samt Saldo übermittelt wird.

b) Sobald ein dem Auswertungszentrum angeschlossener Betrieb auch über Registrierkassen mit Lockkartenaggregat verfügt, ist das Auswertungszentrum in der Lage, alle übrigen Listen und Statistiken zu erstellen, die bereits erwähnt worden sind. Dem Lockkartenzentrum nicht übertragen werden kann hingegen die Erstellung der Gästerechnung, welche aber ihrerseits auf einer gewöhnlichen Registrierkasse mit Lockkartenaggregat besorgt werden kann.

Das unter a) skizzierte Verfahren hätte den grossen Vorteil, dass ein solches Lockkartenzentrum von Betrieben Aufträge entgegennehmen kann, die überhaupt nicht über Kassen verfügen, welche in der Lage sind, Karten zu lochen. Mit der einfachen Einrichtung einer Zupfkartei können schon ganz wesentliche und umfangreiche Arbeiten einer Lockkartenzentrale übertragen werden. Es dürfte sich dann ziemlich bald ergeben, dass zahlreiche Betriebe Lockkarten-Registrierkassen einrichten. Es ist selbstverständlich, dass für die ausgeführten Arbeiten der Lockkartenzentrale den einzelnen angeschlossenen Betrieben Rechnung gestellt werden wird. Die Gesamtkosten je angeschlossenen Betrieb dürften aber wesentlich unter den entsprechenden Lohnkosten für das bis heute für diese Arbeiten beschäftigte Personal liegen. Noch viel entscheidender dürfte aber ins Gewicht fallen, dass bisher nicht mehr durchgeführte Kalkulationen in Zukunft wieder verlangt werden können.

8. Schlussbemerkungen

Es ist kaum möglich, in einem Zeitungsartikel auf alle Fragen des Lockkartenverfahrens für das Gastgewerbe einzutreten. Zusammenfassend möchten wir hier nur feststellen, dass der Zeitpunkt der Einführung des Lockkartenverfahrens in der Hotellerie und in Restaurationsbetrieben gekommen ist, da heute entsprechende Maschinen und Kassen zu durchaus tragbaren Preisen zur Verfügung stehen. Die Investitionskosten werden mehr als kompensiert durch die Einsparung an Personal und Personalkosten und die verbesserte Überwachung des Betriebsablaufes durch kurzfristig verfügbares Zahlungsmaterial.

Es ist erfreulich, dass durch eine sehr enge und erspriessliche Zusammenarbeit zwischen Praktikern, Wissenschaft und Industrie ein Verfahren entwickelt werden konnte, das berufen sein dürfte, in vielen Betrieben die interne Administration grundlegend umzugestalten. Diese Entwicklungsarbeiten passen ausgezeichnet in die vielfältigen übrigen Bestrebungen der schweizerischen Hotellerie zur Rationalisierung ihrer Betriebe.

Neuer Frequenzhöchststand im September

5% mehr Übernachtungen im Sommer 1961

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Hotels und Pensionen

Abgesehen vom saisonbedingten Rückgang gegenüber dem August hat sich der Fremdenverkehr im Berichtsmontat günstig entwickelt. Der Ausflugsverkehr war nach den Meldungen der Touristenbahnen, Schiffsahrtsgesellschaften und Carantennemehrungen bedeutend lebhafter als im Vergleichsmonat des Vorjahres, und die Hotels und Pensionen registrierten eine bis anhin im September noch nie festgestellte Zahl von Übernachtungen. Der Tourismus aus dem Ausland nahm trotz der immer noch rückläufigen Tendenz des Besuches aus den USA und andern nichteuropäischen Ländern stärker zu als im Hochsommer, und die Inlandfrequenz, die sich im August gegenüber dem Vorjahr nur wenig verändert hatte, erfuhr eine kräftige Belebung. Die Gesamtzahl der Logiernächte erhöhte sich um 286 000 oder 11% auf 2 911 Millionen, von denen 189 000 auf die berufstätigen Dauergäste (Zuwachs 16%), 1 Million auf die übrigen Gäste aus dem Ausland (+13%) und 1,72 Millionen oder rund drei Fünftel auf die landesfremden Besucher entfielen (Zuwachs 9%).

Wie im August beruht die Expansion des Reiseverkehrs aus dem Ausland in erster Linie auf einem vermehrten Zustrom deutscher Touristen (+82 600 Übernachtungen oder 17%), und wie damals trugen neben den Deutschen vor allem die Gäste aus den Beneluxstaaten (+26 100 oder 22%), aus Frankreich (+21 700 oder 13%) Italien (+16 300 oder 18%) und Österreich (+10 900 oder 37%) zum Aufschwung bei. Die nach dem leichten Anstieg im August erhoffte Zunahme der Frequenz aus Grossbritannien blieb aus, und der Besuch aus Skandinavien ging im Vergleich zum September des Vorjahres etwas zurück (−3%). Erheblich vermindert haben sich wiederum die Aufenthalte der Gäste aus Spanien/Portugal (−24%), Nordamerika, Afrika (je −8%) und Australien (−29%).

Unter den aus dem Ausland zugereisten Besuchern dominierten erneut die Deutschen, die 578 000 (September 1960: 496 000) oder mehr als einen Drittel der Logiernächte ausländischer Gäste auf sich vereinigten. In merkwürdiger Abstand folgten die Engländer mit 307 000 (308 000), die in der Vor-

Nachaison stets relativ schwach vertretenen Franzosen mit 195 000 (173 000), die Nordamerikaner mit 140 000 (152 000) und die Italiener mit 108 000 (92 000) Übernachtungen.

Die im Berichtsmontat in den Hotels und Pensionen registrierten 2,91 Millionen Logiernächte entsprechen einer mittleren Bettenbesetzung von 54%. Diese Quote liegt um vier Punkte über dem Vergleichswert des Vorjahres, wobei zu berücksichtigen ist, dass um 5300 oder 3% mehr Gastbetten zur Verfügung standen als im September 1960.

Umfang und Entwicklung des Fremdenverkehrs in den einzelnen Regionen

Bevorzugte Reiseziele waren, wie stets im September, die Städte, das Tessin, die Vierwaldstätter, Genfer- und Thunerseeregion. Die grössten Zuwachsraten wurden indessen nicht in den Seengebieten, sondern in den alpinen Feriengebieten verzeichnet, denen das aussergewöhnlich schöne und milde Nachsommerwetter eine willkommene Saisonverlängerung brachte. Während sich die Zahl der Übernachtungen in den Seekurorten um durchschnittlich 8% erhöhte, nahm sie in den Berggebieten um 2% zu, und zwar wurde das letztjährige Septemberergebnis in Graubünden um 20, im Berner Oberland um rund 22, im Wallis um 27 und in den Waadtländer Alpen um 41% übertroffen. Diese den in- und ausländischen Gästen zu verdankenden Frequenzgewinne liessen den Anteil der besetzten Gastbetten in den Hotels und Pensionen der Waadtländer Alpen von 28 auf 37, im Wallis von 33 auf 38, in Graubünden von 34 auf 40 und im Berner Oberland von 41 auf 48% ansteigen.

Nicht so «stürmisch» wie in den Berggebieten verlief die Entwicklung u. a. in der Zentralschweiz, wo einem kräftigen Zuwachs an Übernachtungen inländischer (+12%), französischer (+11%), deutscher (+23%) und anderer Gäste ein Rückgang der Aufenthalte englischer (−8%) und nordamerikanischer Touristen (−16%) gegenüberstand. Die Gesamtzahl der Logiernächte erhöhte sich immerhin um 7% und streifte zum ersten Mal in einem September die Vierhunderttausendergrenze. Die Bettenbesetzung stieg von 47 auf 49%; sie betrug

in Luzern, das vom Ausfall britischer und amerikanischer Besucher am meisten betroffen wurde, 68 (75), in Weggis 72 (70) und in Vitznau 79 (69)%.

Im Kanton Tessin verstärkte sich der Fremdenverkehr gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres um 9%. Mit 465 000 Logiernächten wurde ein neuer Septemberhöchststand erreicht. Angewachsen ist namentlich die Frequenz der Gäste aus Deutschland (+12%), Italien (+16%) und den Beneluxstaaten (+22%). Wie im Hochsommer nahm die Logiernächtezahl in den mittleren und kleineren Ferienorten relativ stärker zu als in Locarno und Lugano, wo sich die durchschnittliche Bettenbesetzung von 82 auf 83 und von 81 auf 85% erhöhte. Im ganzen Kanton waren 72% der verfügbaren Gastbetten belegt gegenüber 68 vor Jahresfrist.

An der Spitze aller Regionen stand wiederum das Genferseebiet mit einer durchschnittlichen Bettenbesetzung von 78%, was — verglichen mit dem September des Vorjahres — einer Verbesserung um 1½ Punkte entspricht. Die Zahl der Übernachtungen stieg um rund 5% auf 453 000, von denen annähernd drei Viertel auf landesfremde Gäste entfielen. Mit Ausnahme der Engländer (−4%), waren fast alle Nationen — auch die Nordamerikaner (+7%) — stärker vertreten als vor Jahresfrist. Ins Gewicht fiel namentlich der Zuwachs an Übernachtungen deutscher Touristen (+15%). Unter den Ferienorten am Genfersee zeichneten sich Mont-Pèlerin und Chexbres durch Besetzungsquoten von 90 (vor einem Jahr 73) und 84 (85½)% aus. In Vevey wurden im Monatsmittel 76 (71), in Montreux 72 (70)% der Gastbetten beansprucht.

In der Ostschweiz und im Juragebiet

nahm die Zahl der Übernachtungen im Vergleich zum September 1960 um 14 und 17% zu. In beiden Regionen stieg die durchschnittliche Bettenbesetzung von 38 auf 44%.

Die Hotellerie der grossen Städte

hatte wie in den Vormonaten nicht oder nur geringfügig am Aufschwung teil. Sie erfreute sich trotzdem eines befriedigenden bis sehr guten Geschäftsganges, waren doch in Bern, Lausanne und Basel rund drei Viertel, in Genf und Zürich neun Zehntel und im Mittel der fünf grossen Städte 84 (vor einem Jahr 86%) der Gastbetten belegt.

Höhensanatorien und Kurhäuser

Der Fremdenverkehr zu Heilzwecken zeigt die gleichen Entwicklungsmuster wie im August. Der andauernde Rückgang der Aufenthalte in den Höhensanatorien wurde durch die Zunahme der Übernachtungen in den Kurhäusern und durch die Frequenz der im Juli eröffneten Rheumaheilstätte Leukerbad nahezu wettgemacht (−1%).

Der Fremdenverkehr im Sommer 1961

(Juni bis September)

Die in den letzten zehn Jahren beobachtete Aufwärtsbewegung des Sommertourismus setzte sich in der Berichtszeit fort. Verglichen mit der Periode Juni–September 1960 stieg die Zahl der Ankünfte in den Hotels, Pensionen, Höhensanatorien und Kurhäusern um 175 000 oder 4% auf 4,57 Millionen, die Zahl der Übernachtungen erreichte nach einem Zuwachs von 758 000 oder 5% ein neues Sommermaximum von 15,65 Millionen, und die durchschnittliche Bettenbesetzung der verfügbaren Gastbetten erhöhte sich von 63 auf 64%.

Die Beherbergungsstätten im engem Sinne — die Hotels, Motels, Gasthöfe und Fremdenpensionen — meldeten in der Berichtszeit 5,39 Millionen Logiernächte einheimischer und 9,54 Millionen Logiernächte ausländischer Besucher, insgesamt also 14,93 Millionen Übernachtungen, das sind 772 000 oder 5½% mehr als vom Juni bis September 1960. Die Frequenz der Schweizergäste verstärkte sich — zur Hauptsache dank der konjunkturbedingten Zunahme der Aufenthalte berufstätiger Dauergäste — um rund 5, jene der Ausländer um 7%. Der Anteil der fremden Besucher an der Gesamtzahl der Übernachtungen betrug wie in der Vergleichsperiode des Vorjahres 64%.

Die Belebung des Reiseverkehrs aus dem Ausland ist vor allem den Touristen aus Deutschland (Zuwachs: 260 000 Logiernächte oder 12½%), den Beneluxstaaten (+145 000 oder 13½%) und Italien (+81 000 oder 16%) zu verdanken. In grösserer oder wesentlich grösserer Zahl erschienen auch die Französischen (+47 000 oder 3%), österreichischen (+37 000 oder 28%) und skandinavischen Besucher (+23 000 oder 12%). Relativ stark angewachsen ist ferner die Frequenz der Gäste aus Griechenland, der Türkei, Israel, Argentinien und Japan. Demgegenüber war eine leichte Abschwächung des Tourismus aus Grossbritannien (−1%) sowie ein merklicher Rückgang des Besuches aus Spanien (−13%), den Vereinigten Staaten (−8%), Brasilien (−16%) und Australien (−14%) festzustellen.

Der Verkehr aus dem Ausland wurde zu 86% (im Sommer 1960 zu 84½%) von den Gästen aus Europa alimentiert, unter denen die Deutschen mit 2,35, die Angelsachsen mit 1,89, die Franzosen mit 1,56 und die Touristen aus den Beneluxstaaten mit 1,21 Millionen Übernachtungen vertreten waren.

Bei leicht vergrössertem Bettenangebot stieg der Anteil der besetzten Gastbetten in den Hotels und Pensionen von 62 auf 64%. Im Juni wurden rund 48, im Juli etwa 70, im August 80 und im September 54% der verfügbaren Beherbergungskapazität beansprucht.

Der Frequenzverlauf der verschiedenen Landesteile lässt erkennen, dass die Logiernächtezahl des Vorjahresommers in sämtlichen Regionen übertroffen wurden, allerdings in sehr unterschiedlicher Masse. Während sich die Zahl der Übernachtungen in der Zentralschweiz, am Genfersee und im nordöstlichen Mittelland nur um 1–2% erhöhte, nahm sie im Jura, im Tessin, im Wallis und in den Waadtländer Alpen um 9–14% zu.

aux quatre jéudis

par Paul-Henri Jaccard

Le Dorchester à l'heure vaudoise

Une fois de plus, la délégation touristique vaudoise s'est rendue à Londres la semaine dernière, sacrifiant à une tradition vieille de 25 ans à laquelle les dirigeants des agences de voyages britanniques sont très attachés.

Et une fois de plus, c'est dans cette ambassade hôtelière helvétique qu'est le Dorchester, que se tint le lunch officiel dont la pièce maîtresse (une fois de plus), fut le discours en anglais (sic) de l'excellent président Henri Guhl.

En ces circonstances, le distingué avocat monstreux retrouve la malice de ses années d'études. Et son numéro est parfaitement au point. Certains, pour leur propagande, amènent des groupes folkloriques, d'autres des joueurs de cor des Alpes, d'autres encore des films en couleurs et des filles en costumes. L'office du tourisme du canton de Vaud présente son président, le «old favourite» de ses interlocuteurs de toujours...

Et cela porte, vous pouvez m'en croire !

Raclette pour ever...

Autre tradition londonienne, la présence d'une délégation d'hôteliers lausannois dont le passage sur les terres de M. Ronus n'était, il est vrai, qu'une étape vers Manchester.

C'est là que la raclette valaisanne, naturalisée vaudoise pour les besoins de la cause, faisait ses débuts hors de Londres. Nos représentants touristiques au Royaume-Uni, M. Kunz, de l'ONST, et M. Pluss, de Swissair-Manchester, avaient préparé le terrain. Ce fut un triomphe.

Une odeur de fromage grillé emplît bientôt les couloirs et les salons du Grand Hôtel, chassant irrévocablement les relents de mouton. Derrière les fours, deux «racleurs» de taille s'élevaient révélés : M. Croisier, de l'Hôtel Jan, un expert, et M. Vittone, de l'Hôtel du Rond-Point, un débutant très doué.

Quant au bon président Roger Lindemann, de l'Hôtel de l'Europe, il présidait la table assisté de MM. Buttica (Grand-Hôtel Alexandra) et Rigazzi (Meurice et Eden).

Le seul qui ne participait pas activement à la fête était notre ami Geoff Sutton, directeur de l'Hôtel Abroad à Londres et représentant particulier de Lausanne; Geoff, en effet, ne peut supporter le fromage... Il fut héroïque jusqu'au bout.

L'œuf de Colombe

Je ne passe jamais à Londres sans rendre une petite visite au plus lausannois des hôteliers londoniens : M. Leyrian, du Charing-Cross Hotel. Comment s'y prend-il pour être toujours à son poste alors que tant d'occupations diverses l'absorbent ?

Le fait est que l'hôtel continue ses travaux de rénovation. Il eut un jour un gros problème à résoudre. L'adjonction de deux nouveaux étages, alors que les vieux murs — faute d'armature métallique — ne semblaient pas à même de supporter la charge.

Les ingénieurs se perdaient dans de longues études; mais la solution fut trouvée par un tout petit mécanicien de l'établissement.

Chaque chambre possédait sa cheminée; et les canaux de fumée couraient dans toutes les parois de l'hôtel. «Couloirs-y du béton, suggéra le mécanicien...»

On le fit, et le Charing-Cross Hotel demeura solide pour des générations.

Etes-vous à court d'idées...

...pour occuper vos loisirs ? Adressez-vous alors à l'ONST dont l'agence de New York vient de réaliser une série de programmes de séjours dans les principales villes et stations de notre pays.

C'est une contribution valable à la forme la plus actuelle de la propagande touristique : celle qui tend à inviter des groupes compacts à faire le saut de l'autre côté de l'Atlantique, si possible hors-saison et à bord d'avions «charters».

Swissair avait donné l'exemple en posant de premiers jalons dans cette campagne d'«Incentive Travel». Voici maintenant toute la Suisse offerte comme dans un mouchoir.

Il y en a pour tous les goûts; de quoi séduire, nous l'espérons, les principales firmes et fabriques des USA intéressées à offrir en prime à leurs clients ou à leurs distributeurs cinq jours au pays de Wilhelm Tell...

Lune de miel

Un main amie m'a glissé une coupure de presse signalant qu'un groupe d'hôteliers de la Côte d'Azur offre une semaine de séjours gratuits aux jeunes couples désireux de passer leur lune de miel dans ce cadre enchanteur. Courtisamment, ils ne présentent que deux conditions. Les touristes doivent être unis depuis moins d'une année et le voyage aura lieu entre le mois de septembre et le 15 juin.

Une autre condition, paraît-il, est sou-entendue : la lune de miel n'ayant pas de quartiers, le séjour se prolongera au-delà de la semaine gratuite...

CRISTALL-HAUS AG

Porzellan, Glas, Bestecke, Silberwaren, Chromargan und Küchenabfänger.

Ein Vergleich der Preise lohnt sich!

Telefon (041) 2 28 82

Pilatusstrasse 18 Luzern

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr Vom Sinn und Unsinn der Reisebeilage

Die Frage nach dem Sinn der Reisebeilage in der Tageszeitung behandelte mit glänzender Bredensamkeit und eindringlichen Formulierungen am Nachmittag des zweiten Tages der Luzerner Kurse für Fremdenverkehr der Reisedirektor der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung», Dr. Friedrich Wagner. Er leitete seinen Vortrag mit einer geschichtlichen Betrachtung ein.

Die Reisebeilage ist erst ein halbes Jahrhundert alt; ihre Anfangsgründe gehen jedoch viel weiter zurück, weisen doch ihre Wurzeln in die Zeit der grossen humanistischen Bildungsreisen. Die Entdeckung der Alpen führte zur Entstehung einer Reiseschriftstellerei – es sei nur an Namen wie Rousseau, Albrecht von Haller, Shelley, Byron, Goethe erinnert – doch die eigene, regelmässig wiederkehrende Sparte ist jüngerer Datums. Thomas Cook gab zum ersten Mal eine regelmässige Reisezeitschrift heraus. Sein Mitteilungsblatt war auch eine Tribüne, von der aus der Gedanke der Völkerverständigung und der Demokratisierung des Reisens verfochten wurde.

In Deutschland war es die «Vossische Zeitung», die 1914 die erste Beilage für Reisen und Wandern geschaffen hatte. Ausgangspunkt bildete ein heute noch beispielhaftes Reisefeuilleton eines Romantikers «Wanderungen durch die Mark Brandenburg». Schon die erste Nummer enthielt alles, was den Sinn der Reisebeilage ausmacht: Hinweise und Ratschläge für den Leser, genaue Details für den Touristen, dazu Kritik an der falschen Form des Reisens, Landschaftsbeschreibungen, Erläuterungen von Sehenswürdigkeiten in allen Ländern – dieses Beispiel hat Schule gemacht, und heute finden wir in ungefähr 50 deutschen Zeitungen regelmässige Reisebeilagen.

In der Schweiz hat die NZZ schon 1903 eine erste Reisebeilage herausgegeben. Die NZZ kann für sich beanspruchen, dass sie seit 1914 in ihre Beilage «Saison, Reise und Verkehr» die Wintersaison und den Wintersport miteinbezogen und damit früh den Sinn für das Zukunftsweisse entwickelt hat. Die erste Reisebeilage in Deutschland ist vollständig ohne Anzeigen erschienen, als reine Schöpfung der Redaktion. Was damals in dieser Beziehung galt, ist bis auf den heutigen Tag wahr geblieben: Die Reisebeilage ist ein Bestandteil der Zeitung, unterliegt deren Gesetzen, erfordert die gleiche Behandlung, die gleiche Kunst des Redigierens, die gleiche Sorgfalt der Gestaltung, das gleiche Verantwortungsgefühl gegenüber dem Leser.

Der Unsinn der Reisebeilage beginnt dort, wo eine Koppelung von Anzeige und Text gefordert wird. «Ist es heute noch notwendig, fragt Dr. Wagner, Plattitüden zu schreiben? Wie peinlich muss

es für den Leser sein, wenn er auf der vorderen Seite eine Landschaft gerühmt findet, deren Hotels auf der hinteren Seite inserieren!» Muss da nicht sofort der Verdacht entstehen, dass das Rühmen in einem Kausalzusammenhang mit der Annonce steht?

Weshalb kann man der Zeitung nicht verargen, wenn sie Inseratenacquisition betreibt, doch das ist nur dann ein legitimes Verfahren, wenn jeder Teil der Zeitung für sich – der Textteil und der Inseratenteil – vom zuständigen Sachbearbeiter zusammengestellt wird. Textbeiträge, die nicht mit der erforderlichen journalistischen Sorgfalt verfasst worden sind, bieten dem Leser wenig. Wenn mit einer Koppelung von Text und Annonce der Sinn der Reisebeilage verfälscht wird, so will das nicht heissen, dass in einer Reisebeilage nicht über Vorzüge eines Kur- und Feriengebietes berichtet werden darf. Gewinnt aber der Public-relation-man die Oberhand, so ist eine Schlacht verloren, und der Leser wird hinter Licht geführt. Das Wesen und die Aufgabe der Zeitung besteht darin, die Öffentlichkeit, den Leser über alle Gebiete des gesellschaftlichen Lebens zu unterrichten und die Neuigkeiten allenfalls zu kommentieren, denn die Zeitung dient der Neugierde. Auf die Reisebeilage angewandt, hat diese die Leser, die am Tourismus, am Reisen- und Ferienmachen interessiert sind, mit Neuigkeiten zu versorgen, sie zu informieren, Ratschläge zu geben und die Leser auch ab und zu mit schön geschriebenen Beiträgen zu erfreuen. Darüber hinaus gilt es, Stellung zu nehmen zu den speziellen Problemen des Tourismus, etwa über die Urlaubsgestaltung usw. Aufgabe der Presse ist es aber auch, über Mängel im Tourismus zu berichten. Es gibt wenige Gebiete des gesellschaftlichen Lebens, die so heftige Reaktionen auslösen wie Berichte über allgemeine Mißstände im Fremdenverkehr.

Ein besonderes Kapitel bildet das Verhältnis der Verkehrsdirektoren zur Presse. Viele Kurdirektoren verstehen es ausgezeichnet, durch Pflege eines guten Kontaktes mit den Redaktoren der Reisebeilage viele für ihren Kurort oder ihr Kurgelbiete wichtige Nachrichten in die Zeitung zu bringen, was so weit gehen kann, dass die Zeitung sogar des Vorwurfs einer einseitigen Verteilung der Gewichte bezichtigt wird. Die Zeitung hat aber Interesse an wertvollen Informationen. Diejenigen Kur- und Verkehrsdirektoren, die diese Kontakte vernachlässigen, dürfen sich nicht beklagen, wenn deshalb über das von ihnen betreute Kurgelbiete wenig erscheint. Der Kurdirektor muss sich aber in die Rolle des Reisedirektors und des Lesers versetzen können, denn nur was den letzteren tatsächlich interessiert, kann vom Redaktor aufgenommen werden: Nachrichten mit Neuigkeitswert.

Kritisch äusserte sich Dr. Wagner über die organisierten Pressefahrten, denen gegenüber der verantwortungsbewusste Reisejournalist immer zurüchhaltender wird, weil er die zarte Lenkung fürchtet. Für den richtigen Reisejournalisten sind unorganisierte, individuelle Fahrten viel besser.

In der modernen Industrie-Gesellschaft gibt es eine Menge von Fragen, die vom Standpunkt des Tourismus aus Aufmerksamkeit verdienen. Der Urlaub und seine ständige Ausbreitung ist Bestandteil unseres gesellschaftlichen Lebens geworden. Das blosse Interesse am Tagwandern ist andern Interessen gewichen. Wir stehen im Fremdenverkehr vor stürmischen Entwicklungen, die wesentlich durch die Demokratisierung des Urlaubs bedingt sind. Neue Formen des Reisens entwickeln sich. Immer neue Schichten beteiligen sich am Tourismus. Mit diesen Strukturwandlungen ändern sich auch die Formen der Reiseberichterstattung. In diesem Zusammenhang gibt es viele unbekannte Grössen, so etwa die Frage: Welche Rolle spielt im jährlichen Budget des Arbeiters und des Mittelstandes die Reise? Kommen wir zu andern Unter-

bringungsarten? Welche Rolle spielt noch die Bildungsreise, die Reise um Sprachkenntnisse zu erwerben, welche Rollen spielen das Luxushotel oder das einsam gelegene Berghotel? Wird das Bergsteigen wieder aufleben, welche Bedeutung hat das Sozialprestige für das Reisen?

Dies und anderes sind nach Dr. Wagner Fragen einer modernen Fremdenverkehrs-Soziologie, die in einer modernen Reisebeilage behandelt werden müssen, denn die Zeitung hat die Aufgabe wiederzuspiegeln, was Phänomen unserer Zeit geworden ist.

Der Vortrag von Dr. Wagner gab zu einer längeren Diskussion Anlass, in deren Verlauf u. a. festgestellt wurde, dass die Koppelung von Text und Inserat leider auch bei den Reisebeilagen stark verbreitet ist. Dieser Feststellung konnte der Referent aber entgegenhalten, dass damit der Reisebeilage ein schlechter Dienst erwiesen wird, weil der Leser im Textteil keine versteckte Propaganda wünscht.

Autour de l'adaption des taxes postales et téléphoniques

Les taxes des services financiers seront probablement approuvées telles qu'elles figurent dans le message du Conseil fédéral du 26 mai 1961. A titre de concession aux régions périphériques du pays, la commission du Conseil national a décidé de laisser à 15 kg au lieu de 10 kg, le début du tarif par zones des colis (1re zone, jusqu'à 100 km, 2e zone, au delà de 100 km). Au lieu des taxes de 3 et 4 fr. prévues dans le message, la taxe des colis de 10 à 15 kg serait à l'avenir uniformément de 2 fr. 80 seulement. Les nouvelles taxes des colis feraient disparaître un tiers environ de l'actuel déficit de ce service, s'élevant à quelque 75 millions de francs. Le surcroît annuel de recettes résultant des rajustements prévus est estimé à 39 millions de francs au total.

Au téléphone, l'introduction de la taxation par impulsion périodique provoquera, en l'état définitif, une moins-value de recettes évaluées à 35 millions de francs par année. A ce montant s'ajoute, comme mesure immédiate, décidée par la commission, l'application pendant le dimanche entier du tarif de nuit réduit. Ici, la diminution de recettes est estimée à 3 millions de francs par année. Les travaux pour l'introduction successive pourront commencer aussitôt après l'entrée en vigueur de la loi. Les transformations seront probablement achevées dans cinq ans. Comme mesure transitoire – jusqu'à ce qu'un contrat ait été passé au nouveau système – les taxes par trois minutes des zones interurbaines 2 (deux romain) à 4 (quatre romain) seront, dès l'entrée en vigueur de la loi, abaissées comme il suit: de jour de 50 à 40 ct., de 70 à 60 ct. et de 1 fr. à 80 ct. de

nuit, de 40 à 30 ct. et de 60 à 50 ct. Cette mesure procurera à chaque usager du téléphone une compensation immédiate. Calculée sur l'ensemble du trafic de 1960 elle correspond à une réduction de quelque 30 millions de francs.

Notes de la rédaction:

Nous avons relevé ici-même les inconvénients qu'aura pour l'hôtellerie le relèvement de taxes des colis postaux. Nous avons dit aussi combien illusoire était temporairement la promesse d'instituer un nouveau système de comptage des communications téléphoniques, puisque la mise en place technique de cette nouvelle méthode aurait exigé au moins cinq ans. Et pendant ce temps, les hôtels saisonniers surtout auraient continué à payer plein tarif pour leurs communications téléphoniques.

La commission du Conseil national a heureusement tempéré les revendications des PTT et elle a surtout décidé de proposer d'abaisser les prix des conversations téléphoniques jusqu'au moment de



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL

Gegründet 1856

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

POMMERY

OLD FORESTER
BRANDY
ESTABLISHED 1827

Bisquit
COGNAC
Bisquit Dubouché & Co.
COGNAC

BOLS
ORANGE CURAÇAO

Agents exclusifs pour la Suisse:
E. OEHNINGER S. A., MONTREUX



Gepflegte dänische Ware für das gepflegte Lokal



Dänische Hänschen sind hellfleischig. Sie werden sorgfältig nach Qualität sortiert. Sie schmecken nach Luxus.

Dänische Hänschen werden in jeder Grösse von 500 bis 1600 gr. geliefert – auch in kleineren Mengen. Sie werden genau nach Gewicht sortiert. Verlangen Sie bei Ihrem Lieferanten Dänische Hänschen.

DER GEFLÜGELEXPORTAUSSCHUSS AXELBORG, KOPENHAGEN V.

l'introduction du nouveau système, afin que les usagers du téléphone aient des compensations immédiates.

Ceci nous amène à faire remarquer que dans divers secteurs de notre économie et de nos administrations, on perd beaucoup le sens de la mesure

quand il s'agit de proposer des revendications. On laisse entrevoir des hausses massives, on demande des «alignements» qui n'en sont pas au fond puisque le niveau futur envisagé prend pied sur un échelon beaucoup plus élevé que celui qui aurait dû servir de base à l'alignement. Le bon public respire en apprenant que les propositions n'ont pas été acceptées et qu'un compromis est intervenu. En résumé, on demande

une augmentation de 50 % pour être sûr d'en obtenir une de 25 % et le tour est joué. Il serait bon que l'on revienne à une politique plus réaliste en matière d'adaptation de prix, car sans cela plus personne ne prendra au sérieux les premières revendications formulées ou les manifestations «de déception et d'indignation» de quel ordre qu'elles soient.

Et en attendant les hôtels saisonniers n'ont toujours pas obtenu satisfaction — eux qui réclament simplement de ne payer la location des appareils qui sont dans les chambres d'hôtels que pendant la période effective de la cure et non pendant toute l'année. Il s'agit là d'une question d'équité qui devrait également être résolue dans le cadre de cette réorganisation des taxes.

Les billets du dimanche seront-ils là pour la forme seulement?

Les chemins de fer fédéraux viennent de publier un curieux communiqué pour annoncer la réapparition des billets du dimanche. En effet, d'un côté ils offrent à nouveau une facilité de transport qui est entrée dans les mœurs et de l'autre il recommande de ne pas faire usage de cet avantage, prévoyant que le trafic sera de toutes façons surchargé et que ces fameux billets du dimanche risquent fort de provoquer des embouteillages ou de placer les CFF devant des difficultés techniques insurmontables. Le prix minimal du billet a été relevé de fr. 5.— à fr. 7.— en 2e classe et de fr. 7.— à fr. 10.— en 1re classe. Cela signifie que les billets du dimanche ne seront pas valables — ou ne procureront aucun avantage financier aux usagers dans un rayon inférieur à 42 km.

Pour le grand tourisme, la décision des CFF n'aura guère de conséquences, mais la nouvelle restriction risque fort de ralentir le trafic d'excursion régional. La différence de prix ne jouera probablement pas de rôle, mais il n'y aura plus l'effet psychologique qui incitait les gens à voyager «pour profiter des billets du dimanche».

Voici d'ailleurs le communiqué des CFF :

Les entreprises de transport suisses offriront à nouveau au public, du 23 décembre 1961 au 25 mars 1962, les billets à prix réduit dits du dimanche, valables le samedi ou le dimanche pour la course aller, le dimanche ou le lundi pour le retour.

Durant les fêtes de fin d'année, ces billets pourront être utilisés, à l'aller, du samedi au mardi et, au retour, du dimanche au mercredi. Le prix minimum est porté de 5 à 7 francs en deuxième classe et de 7 à 10 francs en première.

Des billets du dimanche ont été émis dans les années de crise pour stimuler le trafic, alors faible en fin de semaine. Par la suite, la situation s'est modifiée. Aujourd'hui, même sans billets du di-

manche, les trains connaissent une grande affluence. On peut comprendre que les entreprises de transport aient eu quelque scrupule à vendre à nouveau des billets du dimanche cet hiver, et surtout avant Noël déjà. Si elles le font tout de même, c'est pour ne pas léser de larges milieux de la population, qui ont l'habitude d'aller rendre visite à des parents à Noël et à Nouvel-An. Les CFF prient cependant d'ores et déjà tous les voyageurs de vouloir bien renoncer autant que possible à prévoir, dans leurs projets de voyage pour les fêtes, de longs déplacements, notamment sur la ligne du Saint-Gothard, les 22 et 23 décembre, ainsi que les 1er et 2 janvier. En plus du grand trafic interne auquel on doit s'attendre, plus de 100 000 voyageurs de l'étranger sont déjà annoncés pour ces jours-là, durant lesquels on ne pourra pas toujours être assuré d'obtenir une place assise. Selon les expériences qui seront faites au cours des fêtes, les entreprises de transport verront si elles pourront encore envisager l'émission de billets du dimanche pendant l'hiver 1962/63, si elles devront y renoncer totalement ou s'il apparaîtra indiqué de le limiter aux mois de janvier, février et mars.

Pour les raisons évoquées plus haut, on ne saurait songer non plus à augmenter la durée de validité des billets du dimanche et, notamment, de la faire débiter le vendredi soir, comme on le souhaiterait dans le public. C'est le vendredi soir que quantité d'hommes d'affaires et de voyageurs de commerce rentrent à leur domicile. C'est aussi la fin de la semaine de travail, d'où une concentration de transports de marchandises, qui met à rude contribution le parc des locomotives. Si les billets du dimanche étaient reconnus valables dès le vendredi soir, on ne pourrait pas doubler les trains directs principaux comme il le faudrait.

Les PTT émettront aussi des billets du dimanche au prix minimum de 5 fr.

Les raisons du mécontentement des hôteliers de la Côte d'Azur

«Le Monde» vient de publier, sous la plume de son correspondant nicois un article qui confirme les conclusions que nous avons tirées des chiffres provisoires (mois d'avril à juillet 1961) :

La saison touristique, malgré les apparences de la prospérité, a été moyenne, et même, selon certaines opinions autorisées, médiocre. En effet, si la Côte d'Azur, du littoral varois à la frontière italienne, a connu une affluence considérable de touristes français et étrangers,

les animateurs de l'industrie hôtelière estiment qu'il ne faut pas confondre cohue et clientèle.

Dans les grands hôtels on considère d'une façon unanime que la saison 1961, «quantitativement supérieure aux années précédentes, n'a pas répondu à l'attente générale, car elle était caractérisée par un transit plus que par une station prolongée et rentable des touristes.»

En effet, si durant le mois d'août, 425 403 véhicules ont été enregistrés sur l'autoroute Côte d'Azur, avec 17 400 voitures pour la seule journée du 16, il semble que les terrains de camping et les villages de toile uniquement aient bénéficié de ce rush, à l'exception peut-être de Cannes, où les premiers sondages

laissent apparaître une augmentation des «nuitées» qui correspond à une augmentation de 3000 personnes par rapport à l'année 1960.

Une trop grande affluence a pu paradoxalement gêner, et même décourager, les touristes, qui n'ont fait que passer quelques heures sur la Côte, à Nice en particulier, située sur les grands axes européens. Il est hors de doute d'autre part que la conjoncture politique n'a pas encouragé les touristes étrangers, américains surtout.

En ce qui concerne ces derniers, un fléchissement des nuitées de 30 % par rapport à 1960 a été enregistré cet été... A Nice sur 400 groupes de voyage annoncés d'Amérique 200 furent décommandés.

L'auteur de l'article fait d'ailleurs sienne la thèse établie par les experts de l'OECE qu'il faut voir, dans cette descente de la courbe des touristes américains, une sorte de réponse à l'appel du président Kennedy demandant aux Américains de rester dans leur pays pour préserver l'économie nationale. En revanche, l'étalement des vacances, qui, insensiblement, semble entrer dans les mœurs, a permis une fin de saison nettement plus active que les précédentes.

Dr W. Bg.

Neue Zuversicht im Personalproblem

Von Fred Ammann

Die Frage des guten, zahlenmässig genügenden und dem Beruf treuen Personals ist heute das vordringlichste Problem des gesamten Gastgewerbes überhaupt. Dabei ist es keineswegs leicht, über die Materie eine konstruktive Diskussion anzugehen. Die Situation wird entweder als unabänderlich und als Folge der Hochkonjunktur hingenommen, oder man ist unmittelbar demassen betroffen, verbittert und physisch am Rand seiner Kräfte, dass dem objektiven Denken kein Raum verbleibt. Mehr als gut ist, kommt ein Minderwertigkeitsdenken hinzu, das die gastgewerblichen Berufe den übrigen Berufen gegenüber als benachteiligt hinstellt. Alle in allem keine morgenrötliche Ausgangslage!

Um dem Problem näherkommen zu können, müssen wir erst versuchen, auf festen Boden zu gelangen. Wir müssen die Situation durchleuchten und eine Antwort darauf suchen, warum die Arbeitsmarktlage so und nicht anders ist. Blenden wir zurück: der Anfang liegt knappe hundert Jahre hinter uns, da das touristische Gastgewerbe, abgesehen vom Postreiseverkehr, aus dem Nichts — aus primitiven Anfängen entstand. Die Betriebe wurden von Familienangehörigen betreut, deren Haupttätigkeit in der (berg)bäuerlichen Scholle wurzelte. Der Gasthof war Zusatz und Ergänzung. Die Erwerbs-

tätigkeit war am Saisonende weder unterbrochen noch aufgehoben. Durch die Herauskristallisierung bevorzugter Urlaubsgebiete und rascherer Entwicklung der dortigen Gasthöfe, deren Vergrößerung und intensiver Frequenz begann die Wanderbewegung der ambitionierten Angestellten, deren Ziel raschere berufliche Entwicklung und besserer Verdienst war. Diese gleichen Bewegungen und Initiativen Leute waren in erster Linie die Gründer immer neuer und grösserer Betriebe. Die rasche und verhältnismässig breite Entwicklung liess ein durch



Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv — ohne den geringsten Abfall — jedes Blatt ist entlieft!
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

Unterbreiten Sie uns
bitte Ihre Wünsche, oder
verlangen Sie den
unverbindlichen Besuch
unseres Hotelspezialisten.



Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47



(Bitte ausfüllen,
auf Postkarte kleben
und einsenden an Kaiser AG,
Güterstrasse 311, Basel, Postfach)
Wir interessieren uns für Ihre
AKTION: DER GAST IST KÖNIG
und bitten Sie um kostenlose und
unverbindliche Zustellung Ihrer Unterlagen.

NAME

ADRESSE

UNTERSCHRIFT

HR



KAFFEEMASCHINEN

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG.
BRAUERSTR. 102 - Tel. 25 67 17
ZÜRICH

Fabrikneu ab Lager zu verkaufen:

Zwei 3-Felder- Restaurationsherde

Oberteil ganz aus Chromstahl. Grösse der Platten
40 x 35 cm, 1 grosser und 1 kleiner Back-
ofen, Ausführung aus rostfreiem Material.
Preis pro Herd Fr. 5210.-.

Zwei Brat- und Backöfen

2 Backräume aus rostfreiem Material. 1 unterge-
bauter Abstellraum.
Preis pro Stück Fr. 4440.-.

GEKO APPARATEBAU AG., THUN

Industriestrasse 6, Telefon (033) 2 94 44.

LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

DER NEUE STERNEGG- FLAMBIERWAGEN!

modern, praktisch, sauber, leistungsfähig



85 cm lang, 45 cm breit,
76 cm hoch, komplett
betriebsbereit Fr. 1250.-

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung oder
besichtigen Sie den Wagen bei den unterste-
henden Vertretern oder direkt in der Fabrik in
Schaffhausen.

Zürich: Eduard Widmer, Dufourstrasse 51
Telephon (051) 34 72 36
Bern: Remo Bregani, Kramgasse 46
Telephon (031) 3 77 40
Lausanne: L. Pamblanc & Cie. SA, 10, rue Haldimand
Telephon (021) 22 17 77
Lugano: Heinz Moosmann, Via Moncucco 17
Telefon (091) 2 77 33



Silberwarenfabrik
Schaffhausen
Telephon (053) 5 12 91

Hotel

mit gut eingerichtetem Kurbad (Kneipp-, Schlenz-
Kohlensäurebäder) in der Ostschweiz

zu verkaufen

Sehr günstige klimatische Bedingungen (700 m
über Meer), 50 Betten, fliessendes Wasser in allen
Zimmern, Zentralheizung, Parkplatz. Schönes Re-
saurant mit Aussichtsterrasse. Auch geeignet für
Grossfirma oder Industrieverband als Erholungs-
heim oder für Arzt oder Naturarzt.

Nur Direkt-Interessenten schreiben unter Chiffro
K 5407 B an die Annoncen-Expedition Künzler-
Bachmann & Co., St. Gallen.

gesunde Konkurrenz vervollkommenes Feld entstehen, womit die Schweiz verhältnismässig lange Zeit eine Sonderstellung einnahm, ja recht eigentlich ein Monopol besass. Dieser «Magnet der beruflichen Ausbildung» musste weitere Kreise ziehen, über die Grenzen hinaus, je mehr der Tourismus wuchs, und sich auch im Ausland der Bedarf an gastgewerblichen Berufskräften zu regen begann. Als quasi Schulungslager und mit Weltweit versehung Ausbildungsstätte strömten unserer Hotellerie so viele Bildungshungrige zu, dass kein Gedanke an einen Mangel an Arbeitskräften aufkommen konnte.

Dann kam 1914 der Weltkrieg, der Tourismus erlosch, und die Hotels blieben in ihrem baulichen Wert leider nicht erhalten. Gewaltige Werte zerfielen unter der Oberfläche, als da sind: Zuversicht, Familienvermögen, Hoffnung und Zukunftsglaube. Seelisch geschwächt und wirtschaftlich verwundet glitt die Hotellerie in die Friedenszeit mit ihren spärlichen und schwachen Impulsen der Gesundung hinüber, um schon nach ein paar knappen Jahren erneut der Fuchtel der Weltwirtschaftskrise zu erliegen. In Wahrheit tragen diese beiden Epochen die Schuld am schlechten moralischen Kredit der Hotellerie und damit an der Abwanderung des Nachwuchses, einschliesslich derjenigen der Wirtekinde. Heute belasten uns die Folgen.

Dies jedoch ist nur die eine, die soziologische Seite. Das technische Bild ist nicht minder ungünstig. Der Umstand der reichlich vorhandenen Arbeitskräfte in der Entwicklungszeit liess eine Standardform der Betriebsführung entstehen, die damals richtig gewesen sein mag, die aber nicht mehr in die heutige Zeit hineinpasst. Bezeichnenderweise hat diese, als klassisch empfundene Betriebsform sich überall dort entwickeln können, wo ein wohlfeiles Angebot an Arbeitskräften bestand: in Italien, dank eigenem Menschenreservoir; in England, wo Schweizer, Italiener, Deutsche usw. Sprachaufenthalt suchten; ebenso in Frankreich. Überdies war die Lage der übrigen Wirtschaftszweige nicht mit der heutigen vergleichbar: der Verdienst im Gastgewerbe stand – besonders für Saisonstellen – entschieden über dem Durchschnitt. Diese drei Komponenten: Ausbildung, Sprachaufenthalt und Verdienst haben die soziale Frage im Hotelwesen gar nicht aufkommen lassen.

Nun hat sich das Blatt in verschiedener Hinsicht gedreht. Heute ist der Nachwuchsmangel um so fühlbarer, als der Anreiz der «Ausbildung in der Schweiz» viel weniger Ausländerkarrieristen einbringt, weil draussen allseits ebenso gute Praxismöglichkeiten vorhanden sind. Die Industrie hat mächtig aufgeholt, technisch und sozial; die Saison-tätigkeit in der Industrie ist verschwunden und in der übrigen Wirtschaft im Abnehmen begriffen (das Baugewerbe arbeitet heute dank chemischer und technischer Hilfsmittel auch im Winter und bei Frost), der Einkommensvorsprung im Gastgewerbe besteht nicht mehr. Das Festhalten an der überlieferten gastgewerblichen Betriebsform und damit

der für moderne Wirtschaftsbegriffe übersetzte Personalbedarf muss zwangsläufig zu den beiden bekannten negativen Auswirkungen führen: Lücken und damit Überlastung infolge unbesetzter Posten; zweitens Qualitätsschwund durch Einsatz ungelerner Zufallskräfte.

Niemand hat ein Interesse daran, diese Situation zu erhalten, zuletzt die überlasteten Betriebsinhaber. Zudem wird der Bedarf an Ferienbetten immer grösser, je mehr die Konjunktur fortschreitet und je breitere Kreise sich Ferien leisten können. Eine Reorganisation drängt sich auf. Wohl gibt es viele Leute, die den Trend der Selbstbedienung vorab im Gastgewerbe der Städte und Großstädte auch auf die Saisonhotellerie übertragen sehen möchten und darin die Lösung wägen. Diese Überlegung ist nicht ganz so unrichtig. Jedenfalls werden die rangmässig gleichen Betriebe in den Bergen und auf dem Land dasselbe tun müssen wie ihre Kollegen in der Stadt, deren Kundschaft sich längst an die Selbstbedienung gewöhnen musste.

Die teuren Luxus- und Erstklassbetriebe mögen ihre bisherige Form gegen entsprechende Verkaufspreise beibehalten und sich ausreichend Fachpersonal beschaffen, vorausgesetzt, dass es ihnen gelingt, sich qualitativ aufzufangen, die fachlichen Ambitionen ihres ausgesprochenen Berufspersonals zu erfüllen und damit dessen Branchentreue zu sichern. Gerade dieses psychologische Moment ist wichtig und wird leider allzu oft von materiellen Überlegungen übertüncht. Doch wird sich der Mensch ohne Genugtuung in seiner Arbeit immer unbefriedigt fühlen und damit der Unrast er-

liegen. Dieses Naturgesetz kann auch die grösste Gehaltserhöhung nicht aus der Welt verdrängen.

Wir werden also mit weniger Fachpersonal auskommen müssen – selber auskommen wollen; denn es muss wieder ein gesundes Mass an Leitung und Verantwortung platzt, wo Anleitung nicht als Rüge empfunden und mit Kündigung quittiert wird und wo die Chefkollegen auch intern zusammenhalten durch straffe Abwehr ungeeigneter oder gar angeschlagener Leute. Daneben aber wird das Gastgewerbe Töchter in grosser Zahl, mit Vorliebe einheimische Haushaltpraktikantinnen, brauchen. Auf diesem Gebiet ist im Lande Telle ein grosses Umdenken fällig, eine Wiederkehr des Verantwortungsgefühls und staatsbürgerlichen Verhaltens. Was Bundespräsident Dr. Wahlen kürzlich im Parlament von den, unter der Arbeitsfülle fast zusammenbrechenden Bäuerinnen sagte, gilt ebenso für die Wirtinnen und Hoteliersfrauen. Wir müssen im eigenen Land wieder menschlichen Kredit bekommen. Das Hotelpraktikum vermittelt dem jungen Menschen mehr Fertigkeit, mehr praktischen Sinn, mehr Organisations-talent, mehr häusliches Gestaltungs-vermögen und einen schärferen Blick für die Zusammenhänge, als es die beste Haushaltsschule vermöchte. Das Land braucht uns, denn wir erfüllen eine volkswirtschaftlich äusserst wichtige, eine nationale Mission; mit gleichem Recht und gleicher Berechtigung brauchen auch wir das Land! Welchen Namen das Postulat auch immer tragen mag: Arbeitsdienst, Werkerferien oder ähnliches, die negativen Folgen der Konjunktur müssen um jeden Preis gestoppt werden. Die Umstellung muss kommen, um uns und nicht zuletzt in uns.

Neueingestellte rationeller einarbeiten

Für Vorgesetzte und Arbeitskollegen bedeutet das Einarbeiten neuer Angestellter stets eine zusätzliche Belastung. Nebst ihrer eigenen Arbeit müssen sie dem neuen Mitarbeiter mit Rat und Tat beistehen. Um Neueintretende rascher, gründlicher und leichter mit ihrem Aufgabenkreis vertraut zu machen, verwenden immer mehr Hotels und Restaurants in den USA ein betriebseigenes Schulungsbuch (Training Manual).

Das Palmer-House in Chicago hat für jede Abteilung ein besonderes Training Manual geschaffen. Bei Eintritt oder Versetzung wird jedem Arbeitnehmer das entsprechende Schulungsbuch überreicht, das er dann in seiner Freizeit zu Hause studieren kann.

Das Handbuch für Receptionäre z. B. umfasst 50 Schreibmaschinenseiten und ist in fünf Kapitel eingeteilt. Diese sind eingeteilt durch ein Vorwort von Conrad N. Hilton, dem Präsidenten der Hotelkette, der auch das Palmer-House angehört. Er appelliert darin an den Berufsstolz des angehenden Hoteliers und erinnert ihn an die Pflichten eines

Gastgebers. Das eigentliche Schulungsprogramm hingegen ist von Abteilungsleitern und dem Personalbüro verfasst.

Der erste Teil erzählt die Geschichte des Hotels, erklärt die Organisation des Empfangsbüros und empfiehlt eine bestimmte Route für einen Rundgang im Hotel. Weiter wird bis in Details ausgeführt, wie Gäste zu empfangen sind, welche Zimmer zuerst verkauft werden sollten, wann der Zimmerpreis zu nennen ist und wie Sprache und Tonfall gehalten werden sollen (Verkaufstechnik).

Im zweiten Kapitel sind die verschiedenen Arbeitsprozesse beschrieben und tabellarisch Schritt für Schritt festgehalten (Job Break-Down). Der Text ist durch Kopien der zu verwendenden Formulare verständlich gemacht.

Im nächsten Kapitel lernt der neue Empfangssekretär alle möglichen Abweichungen von den Standardmethoden des 2. Kapitels und wie er diese handhaben soll. Eine alphabetische Zusammenstellung erklärt Fachausdrücke und Abkürzungen, die im Front-Office des Palmer-House gebräuchlich

Ein nicht alltägliches Jubiläum

darf am kommenden Freitag, den 24. November, Frau Wwe. Rosa Stettler-Schneider im Parkhotel Schöneck in Grindelwald feiern. An diesem Tage sind es 50 Jahre her, dass Frau Stettler mit voller Hingabe als Hoteliere im Gletschertal tätig ist. Kriegs- und Krisenzeiten, Freuden und Leiden in der Familie, aber auch erfreulicher Aufschwung und Ausbau ihres Betriebes kennzeichnen dieses halbe Jahrhundert Leben und Wirken im Hotel. Wie unendlich viel Verständnis, Liebe und Güte hat diese edelgestimmte Frau ihren Mitmenschen zuteil werden lassen. Wenn unserer Hotellerie auch weiterhin Gestalten vom Format einer Mutter Stettler geschenkt werden, braucht uns um die Zukunft nicht bange zu sein. Wir entbieten der unermüdeten Schafferin, der verehrten Prinzipalin und der treuberechtigten Gastgeberin – der wahres Dienen eine selbstverständliche Pflicht bedeutet – unsere herzlichsten Glückwünsche.

sind. Ebenso werden bestimmte Hausregeln, wie das Logieren von Kindern, Aufnehmen von Hunden usw. erwähnt.

Der vierte Teil befasst sich eingehend mit den Arbeiten des Reservationsbüros. Das Annehmen, Ablehnen und Registrieren von Zimmerbestellungen für Private, Reisebüros und Kongresse; Führen der Gästekartei, Aufstellen von Listen prominenter Gäste wird erklärt. (Reservationsbüro und Empfang sind getrennt, da das Hotel ca. 2000 Zimmer und Appartements hat.)

Im letzten Kapitel sind die Funktionen aller anderen Abteilungen des Hauses geschildert und die Titel der entsprechenden Vorsteher genannt. Anschliessend folgt ein kurzes Nachwort, das vor allem versucht, den Neuankömmling zu Initiative und Teamgeist anzuspornen.

Der Text ist interessant und leicht verständlich gestaltet, und der frischgestellte Sekretär fühlt sich sofort als vollwertiges Mitglied in das Arbeitsteam aufgenommen.

Durch gründliches Studium des Buches ist es nun in der Lage, beinahe jede Frage eines Gastes, eines Zimmermädchens oder eines Portiers mit Sachkenntnis und Sicherheit zu beantworten, als wäre er schon jahrelang im Palmer-House tätig. Dankbar für diese Unterstützung der Direktion, versucht er nun mit doppeltem Eifer und Interesse sein Bestes zu leisten.

Mario Scherrer

ACS gegen Geschwindigkeitsbeschränkungen auf Autobahnen

Die Präsidentenkonferenz des Automobilclubs der Schweiz nahm an ihrer Sitzung vom 10. November 1961 Stellung zur Frage der Geschwindigkeitsbeschränkung auf Autobahnen und Autostrassen.

Das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement schlägt in seinem Entwurf zum 3. Teil des neuen Strassen-

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und
für den Gast bereit

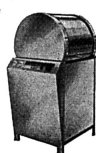
Sehr günstig im Preis

Anker Büromaschinen AG.
Zürich 4 Tellstrasse 31 Telefon 25 21 44

Die preisgünstigste Geschirrwashmaschine
in allen Grössen von Hildebrand.
26 verschiedene MEIKO-Modelle.
Preis ab Fr. 3140.—

ED. HILDEBRAND ING.

Apparatabau
Zürich 8 Seefeldstr. 45 Tel. (051) 34 88 66



von **az** bis aus einem Haus

Beratung

Denken Sie an einen Umbau oder haben Sie Neubaupläne? Lassen Sie sich von uns beraten. Wir senden Ihnen keine Vertreter, sondern erfahrene Fachleute.

Planung

Pläne für Neuerrichtungen oder Renovationen werden in unserem Innenarchitektur-Büro für Sie individuell ausgearbeitet.

Finanzierung

Zahlungsfristen bis zu 5 Monaten gelten bei uns immer noch als Barzahlung ohne Zinszuschlag. Auf Wunsch bieten wir Ihnen soziale, angenehme Teilzahlungsmöglichkeiten auf eine Zeitspanne bis zu 4 Jahren.

Fabrikation

Dank eigenen, modernen Werkstätten (Möbellabrik, Spritzerei, Tapezier-Atelier, Matratzenfabrik und Vorhang-Atelier) können wir Ihren Wünschen und Ansprüchen vollumfänglich Rechnung tragen und Sie vorteilhaft bedienen.

Inneneinrichtung oder Renovation

komplette Café-, Restaurant- und Hotel-Einrichtungen werden durch uns in der ganzen Schweiz erstellt. Dank eigenem, grossen Lastwagenpark liefern wir prompt franco Domizil.

das
Vertrauenshaus
für das
Gastgewerbe

möbel madorin

Liestal/Augst Telefon 84 33 02 / 81 26 11

«HOR»-Plastikbuchstaben mit Stahlspitzen

lassen sich, ähnlich wie Reissnägeln, auf irgendwelches Weichmaterial aufstecken. Anwendbar auch auf Hartmaterial, wie Metall, Glas, Marmor, etc.

«HOR»-Plastikbuchstaben sind erhältlich in 33 Alphabeten, 29 Zahlzeichenserien und 19 verschiedenen Farben (durch und durch eingefärbt). Grössen: 8 bis 300 mm. Geeignet zum Beschriften von Reklamewänden, Schaufenstern, Messeständen, Fahrplanta-feln, etc.

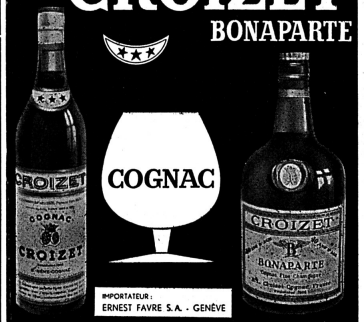
Gratis-Katalog auf Verlangen.

Generalagentur für die Schweiz

Etablissement Marc Sauty
Châtel-St-Denis 2, Tel. (021) 56 72 16



CROIZET
BONAPARTE



Reklame-Verkauf!

400 Burschen-Schürzen

mit Latz, aus zähem Grisette-Zwirn, 100 cm. per Stück Fr. 7.70

Telephone (041) 2 38 61

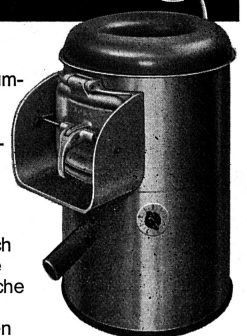
Abegglen-Pfister AG Luzern

Hobart
Sparschäler

mit
Carborundum-
belag.

Chromstahl-
maschine
mit Zeit-
schalter

Es lohnt sich
für Sie eine
unverbindliche
Vorführung
zu verlangen



J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stockerstrasse 45 Tel. 051 / 27 80 99

Basel 061/34 88 10 Locarno 093/7 43 79
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 49 49

verkehrsgesetzes (SVG) neben anderen gründlich zu prüfenden Vorschriften vor, auf Autobahnen und Autostrassen eine Höchstgeschwindigkeit von 110 km/h festzusetzen.

Eine solche Vorschrift würde die verkehrstechnischen und volkswirtschaftlichen Vorteile unserer modernen Schnellverkehrsstrassen weitgehend herabmindern. Der Sinn dieser Strassen liegt in der Verflüssigung des Verkehrs und damit in der Ver-

minderung der Unfallgefahr. Die schlechten Erfahrungen mit Geschwindigkeitsbeschränkungen auf deutschen Autobahnen haben inzwischen zur Aufhebung dieser sinnwidrigen Vorschriften geführt.

Im Interesse aller Automobilisten fordert die Präsidentenkonferenz des ACS die zuständigen Behörden auf, auf jegliche generelle Geschwindigkeitsbeschränkung auf Nurautostrassen zu verzichten.

Die Kreisstelle beider Basel der SFG bemüht sich um die gastgewerbliche Nachwuchsförderung

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe besitzt in ihren Kreisstellen jene Organe, die sich am erfolgreichsten um der praktischen Nachwuchsförderung befassen können. Das beweist ein mit erfreulich grosser Beteiligung durchgeführter Kurs der Kreisstelle beider Basel für Patrons und Lehrchefs. Diese Kreisstelle hat das Glück, in der Person von Herrn Max König einen jungen, begeisterten Präsidenten zu besitzen, der mit Freude und Initiative an die Aufgaben herantritt, welche die heutige Zeit uns auf dem Gebiet der Nachwuchsrekrutierung und -heranbildung stellt.

Vom Grundsatz ausgehend, dass die Lehrlingsausbildung steht und fällt mit der Qualität des Lehrbetriebes, hat sich die Kreisstelle beider Basel der SFG für ihren halbtägigen Kurs im Bernoullianum bemüht, die Leiter von gastgewerblichen Betrieben, Hotels und Restaurants sowie ihren leitenden Mitarbeiterstab aus Küche und Service zusammenzuführen, um sie mit all den Problemen, vor die sich die Lehrbetriebe bei der Heranbildung von Lehrlingen und Lehrköchlein des Koch- und Servierberufes gestellt sehen, vertraut zu machen. Die Zahl von ca. 85 Teilnehmern, unter denen sich auch die Sektionspräsidenten der gastgewerblichen Verbände (SHV, SWV und UH) befanden, bewies das grosse Interesse, das dem Problem der Nachwuchsförderung im Baslerischen Gastgewerbe entgegengebracht wird und zeigte überdies, dass die Einsicht Allgemeingut zu werden verspricht, dass man mit Klagen die Personalnot nicht bekämpfen kann, sondern dass es dazu des aktiven Einsatzes der Interessierten bedarf, um auf diesem Gebiet eine Besserung zu erzielen.

Der Kurs wurde von Präsident Max König eröffnet und zugleich von ihm eingeleitet mit einem Kurzreferat, das die Aufgabe der Kreisstellen als Verbindungsorgan zwischen Behörden und Lehrbetrieben umriss. Der Inspektor des gewerblichen Lehrlingswesens Basel-Stadt, Ernst Kleiner, orientierte über Rechte und Pflichten von Lehrling, Lehrmeister und Eltern, und die Fachlehrer Küchenchef M. Ziltener und R. Gertsch befassten sich mit dem Verhältnis von Arbeitsplatz und Berufsschule sowie mit der Gestaltung des Schulprogramms und der Bedeutung der Führung guter Schulhefte. Als neues Lehrmittel wurden farbige, instruktive Lichtbilder gezeigt.

Über die Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung verstanden es Fachlehrer O. Ledermann, Küchenchef, und Prüfungssekretär Zürcher, Maitre d'hotel, die wesentlichen Gesichtspunkte klar herauszuschälen. Erfreulich war, dass auch die so wichtige Frage der Freizeitgestaltung zur Sprache kam, indem hierüber Fräulein H. Fisch, Sekretärin des Christlichen Bundes für das Gastgewerbe, weg-

weisende Richtlinien aufzeigte. Zum Abschluss wies Prüfungsexperte K. Nell in einem eindrücklichen Vortrag, dass der Weg zum Erfolg über die harmonische Zusammenarbeit von Patrons, Lehrchefs und Fachlehrern geht, die getragen sein muss vom Willen, aus den jungen Menschen, die eine gastgewerbliche Lehre absolvieren, tüchtige Berufsleute heranzubilden, die durch ihr Können und ihre Gesinnung dem Berufsstand zur Ehre gereichen.

Die Referate waren von einer lebhaften Diskussion gefolgt, in der vor allem die Fachlehrer ihr Herz ausschütten konnten. Sie ermahnten die Patrons und Lehrchefs, die Schularbeiten der Lehrlinge fortlaufend zu kontrollieren und die Führung der Schulhefte nachzuprüfen. In der Aussprache im Restaurant Heuwaage zollten der Chef des Gewerbeinspektorates Basel-Stadt, Dr. Frey, und der Chef des basellandschaftlichen Lehrlingsamtes, Dr. Tschopp, der Kreisstelle beider Basel der SFG Dank und Anerkennung für das beispielhafte Vorgehen zwecks Aktivierung der Nachwuchsförderung im Gastgewerbe.

Volkswirtschaftskammer BO

Vom Oberländer Fremdenverkehrsjahr 1961

v. Wie dem interessanten, von der verdienten Geschäftsführerin Fräulein Margrit Zwahlen verfassten Jahresbericht 1960/61 der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes zu entnehmen ist, ist die Zahl der Logiernächte dieser Region in der Wintersaison 1960/61 um 12,8% gestiegen. Vom Logiernächte total Dezember-März von 713'729 entfallen 42,7% auf Schweizergäste und 57,3% auf ausländische Besucher, bei denen sich eine Zunahme von 3,7% ergibt. In den Kurorten verbesserte sich die Bettenbesetzung trotz erhöhtem Angebot um 5,5% auf 65,6%.

An der Generalversammlung obgenannter bedeutender Institutionen, am 18. November 1961 in Speis abgehalten und flori geleitet von dem für eine weitere dreijährige Amtsdauer als Präsident bestätigten alt Staatsanwalt H. Bühler, Frutigen, hielt

SVZ-Direktor Dr. Werner Kämpfen

ein mit lebhaftem Beifall verdanktes aufschlussreiches Referat über «Gegenwarts- und Zukunftsaufgaben des schweizerischen Fremdenverkehrs». Nachdem er in geistreicher und eindringlicher Weise auf die wichtigen irrationalen Momente im Tourismus hingewiesen hatte, würdigte er die vorläufigen Ergebnisse des laufenden Fremdenverkehrsjahres.

Bis Ende September ergeben sich bereits über 26 Millionen Logiernächte, d.h. 1,857 Mio oder 7,6% mehr als in der gleichen Zeit des Vorjahres – somit ein neuer Rekord mit einem Gesamtertrag von rund 1 Milliarde und 700 Millionen Franken. Der bis Ende September 1961 4,9% betragende Ausfall an amerikanischen Logiernächten ist entgegen vorläufigen Kommentaren nicht alarmierend. Präsident Kennedy hat keineswegs eine «stay at home»-Bewegung, sondern einen vermehrten Besuch europäischer Gäste in den USA befürwortet. Bleiben wir uns aber auch bewusst, dass 87% unserer Gäste aus einigen wenigen europäischen Ländern stammen, und dass man ob der zweifellos richtigen Bemühung und Werbung um den amerikanischen Touristen unsere Stammkunden nicht vernachlässigen darf. Die SVZ, die heute schon fast 1/3 ihres Budgets von 10 Mio Fr. in USA-Werbung ausgibt, muss diese neu überprüfen, wobei sich ein Schulterschluss aller in Amerika werbenden Schweizer Organisationen aufdrängt. Sind die Anmeldungen amerikanischer Gäste für die Wintersaison erfreulich, so dürfte der Ausfall doch auch im nächsten Sommer spürbar sein. Man darf aber hoffen, dass ein amerikanisches Manko auch weiterhin durch ein europäisches Plus und durch ein solches an Besuchern aus andern überseeischen Gebieten sich wettmachen lässt.

Ein weiteres aktuelles Stichwort ist Italien – und da darf nun einmal und ganz besonders zuhause dem Herrn Sullo darauf hingewiesen werden, dass die kleine Schweiz in der Ertragsbilanz des italienischen Fremdenverkehrs gleich hinter Deutschland an zweiter Stelle rangiert. 29 Milliarden Lire oder 203 Millionen sFr. haben die Schweizer auf ihren Italienreisen ausgegeben. Und rund 700 Mio sFr. sind letztes Jahr als Ersparnisse italienischer Fremdarbeiter nach Italien geflossen. Dagegen ist Italien in unserer touristischen Ertragsbilanz mit 60 Mio Fr. vertreten.

Deutschland mit einem Viertel aller ausländischen Logiernächte hält nach wie vor die Spitze: das deutsche Gästereservoir dürfte noch lange nicht erschöpft sein. Grossbritannien (plus 2,6%) folgt an zweiter Stelle; hier muss sich unsere Werbung an ganz neue Reise-Klassen wenden. Aus Frankreich ergibt sich eine Besucherzunahme von 9%. Erfreuliche Zunahmen sind aus den skandinavischen Staaten zu verzeichnen. Jene Österreichs beträgt 20%. Einen grösseren Gästestrom entsandten auch die Niederlande. Belgien hat seinen letztjährigen Ausfall wettgemacht. Spanien hat seine Übernachtungen seit 1951 von 59'000 auf 160'000 erhöht; es handelt sich hier um ausgesprochen begüterte Reisende.

So hat uns denn Europa wirklich nicht im Stich gelassen. Die Bemühungen unseres Bundesrates um eine Assoziation an die EWG – selbstverständlich unter Wahrung unserer Eigenstaatlichkeit und Neutralität – sind auch aus touristischer Sicht begrüssenswert.

Die Entwicklung unserer zusehends sich verlängenden Wintersaison ist erfreulich; zahlreiche Stationen können die Überwindung der Januar-Flaute melden. Den Dezember-Skikursen ist ein voller Erfolg beschieden, so in Klosters, St. Moritz, Zermatt und auf der Kleinen Scheidegg. Schon sind einige unserer Kurorte als Wintersportplätze abgestempelt; während der Wintergast sich bei ihnen einige Wochen aufhält, beherbergen sie im Sommer Gäste, die alle 24 Stunden ihre Koffer packen. Da gilt es, einem zunehmenden hektischen Massenbetrieb gegenüber in der Werbung im Sinne des Rastens und Entrostens wegweisend anzusetzen:

«Reise durch Europa, raste in der Schweiz.» Fördern wir den Sinn für die Schönheit und Gesundheit geruhsamen Wanderns! Beispielgebend ist hier der prächtige Höhenweg Hohentenn-Ausserberg-Lalden an der BLS-Südrampe, dem nun nächsten Jahr die Eröffnung eines solchen auf der Nordseite folgen wird.

Dass Direktor Dr. Werner Kämpfen bei seinem neue Impulse verleihenden Ausblick auf die im Zeichen J.-J. Rousseaus stehende Werbung für 1962 (250. Geburtstag des grossen Philosophen und Naturfreundes) nachdrücklich die Unerlässlichkeit der Erhaltung weiträumiger Erholungslandschaften betonte, weiss man in der schönen Region des Uferschutzverbandes Thuner- und Brienzsee ganz besonders zu schätzen.

Auskunftsdienst

Uuzulässiges Kommissionsbegehren

In einem Zirkular an Hoteliers im Kanton Graubünden, begleitet von einem Fragebogen, stellt die Geschäftsstelle für Graubünden des TCS u. a. die Frage, ob ihr auf den mitgeteilten Tarifen eine Kommission gewährt werde. Die Mitglieder, welche diese Zirkulare erhielten, möchten wir bitten, diese Frage in negativem Sinne zu beantworten, weil nach unserer Preisordnung Kommission nur an Reisebüreaux gewährt werden darf, deren Tätigkeit als berufsmässig anerkannt ist.

The Automobile Association, London
Neuaufgabe des A.A.-Reiseführers

Die Automobile Association in London sandte im Monat September d.J. an eine Anzahl schweizerischer Hotels ein Zirkular mit einer Antwortkarte, mit welcher verschiedene Angaben über das Haus und die Tarife nach London gemeldet werden sollten. Offenbar weil im September manchenorts die neuen Tarife noch nicht festgesetzt waren, ist bis jetzt diese Meldung seitens einer Reihe von Hotels unterblieben. Auf Empfehlung des Swiss National Tourist Office in London geben wir hiemit den betreffenden Mitgliedern, die das Zirkular der Automobile Association erhielten, von deren Wunsch Kenntnis, die ihnen zugegangene Fragekarte mit allen gewünschten Angaben an die Automobile Association, Fanum House, Leicester Square, London, W.C. 2, unverzüglich einzusenden.

Der Reiseführer der A.A. steht allen seinen Mitgliedern, deren Zahl weit über 2'600'000 beträgt, und denjenigen der angegliederten Clubs im britischen Commonwealth und Amerika zur Verfügung, sobald diese die Dienste der A.A. in Anspruch nehmen. Die Empfehlung der Hotels im Reiseführer der A.A. ist vollkommen kostenlos und der Verband verlangt keine wie immer gearteten Gebühren, noch eine Preismässigung für die Mitglieder. Als Gegenleistung wird lediglich verlangt, dass denselben persönliche Aufmerksamkeit gewidmet und erstklassiges Service geboten wird.

BEN EX Für die Geschirrwaschmaschine

Infrarot- Back- und Bratofen



für alle Arten Gebäck, feinste Torten und Patisseries zum Braten, Grillieren, Gratinieren, Kochen.

Ober- und Unterhitze mittels Thermostaten automatisch konstant gehalten zwischen 50 und 300° Cels. Gleichmässige Wärmeverteilung, kein Wenden der Belege.

Rationell durch kurze Anheizzeit und geringen Stromverbrauch, niedere Anschlusswerte.

6 Kombinationen für jede Betriebsgrösse – Preise ab Fr. 1585.—.

Verlangen Sie Prospekte, Referenzen und Vorführung dieses modernsten Ofens.

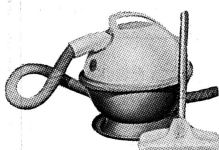


VERPOL Brasser & Cie.
Zürich 7/29

Telephone (051) 245545 und 477150

Rationeller reinigen

Da hilft



...mit aussergewöhnlich leistungsfähigen Reinigungsapparaten für den Hotelbetrieb: der Hoover-Kugelsauger zum Beispiel, mit seiner enormen Reichweite, reinigt Teppiche, Böden, Matratzen, Polstermöbel und Vorhänge gründlich und schnell!

Profitieren Sie von einer unverbindlichen Vorführung!

Schreiben Sie, telefonieren Sie – selbst wenn Sie vorläufig nur einen Prospekt wünschen!

Hoover - Apparate A.G.
Beethovenstrasse 20 Zürich 2 Telefon (051) 256680

Die Qualitäts-Friteuse

Wir fabrizieren für Sie die Friteuse die Sie wünschen. Heute mehr als 60 Konstruktionsmöglichkeiten. — SEV-geprüft.

ARO
LA NEUVILLE

Vorteilhafte Mietbedingungen. — Auf Wunsch Zahlungs-erleichterungen. — Referenzen zur Verfügung. — Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

Telephone (038) 79091/92

Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

In der Zeit vom 13. bis 16. November 1961 fanden im Hotel Schweizerhof Luzern in Verbindung mit der Gewerbeschule die Höheren Fachprüfungen für Küchenchefs statt. Der Prüfung unterzogen sich nach gründlicher Vorbereitung an der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern 13 Kandidaten, von denen 9 die Prüfung mit Erfolg absolvierten. Die erfolgreich bestandene Meisterprüfung gibt ihnen das Recht, den gesetzlich geschützten Titel eines dipl. Küchenchefs zu führen.

Chronique genevoise

L'Hôtel des Bergues a accueilli le bal du Concours hippique international de Genève

Genève vient de vivre une grande semaine hippique, qui a attiré, dans ses hôtels, de nombreux hôtes venus tant de Suisse que de l'étranger. C'est que le Concours hippique international officiel de Genève, qui a lieu tous les deux ans, en novembre, constitue l'une des manifestations les plus importantes du monde du cheval.

Une fois de plus, c'est à l'Hôtel des Bergues que s'est déroulé le grand bal qui, traditionnellement, est l'ornement de cette série d'épreuves équestres. Un dîner de gala a réuni, tout d'abord, quelque quatre cent cinquante convives en la salle des fêtes de l'établissement, dont des tables avaient été délicatement fleuries. Le menu avait été composé de la manière suivante: Truite du lac froide, sauce mayonnaise, Poulets de Louhans au Derby, Riz Pilaw, Petits pois à la française, Soufflé glacé Marie Brizard.

Puis, dès 22 heures, ce fut le bal, qui se déroula non seulement en la salle des fêtes mais également dans les salons voisins, où plusieurs orchestres,

dont celui de Jacky Lebois, firent tourbillonner les couples jusqu'aux premières lueurs de l'aube.

Quelque huit cents personnes — dames en toilettes élégantes, messieurs en habit ou en uniforme — prirent part à ces festivités dansantes, parfaitement réussies, et que l'on peut considérer comme le point culminant de la saison genevoise. Les intérêts de Genève, qui assurent l'organisation du Concours hippique international officiel de Genève, et M. Henri Verdino, directeur de l'Hôtel des Bergues, sont les artisans de cet éclatant succès. V.

Aviss

Nouvelle édition

The Automobile Association, London

L'Automobile Association à Londres envoyait au mois de septembre de cette année à un certain nombre d'hôtels suisses une circulaire et leur demandait d'indiquer sur une carte-réponse des renseignements sur la maison et les tarifs pratiqués. Les nouveaux tarifs n'étant pas encore fixés au mois de septembre, de nombreux hôtels n'ont pas donné suite à cette requête. L'Office national suisse du tourisme en Angleterre recommande aux membres qui ont reçu la circulaire de l'Automobile Association de retourner la carte-réponse sans retard remplie à l'Automobile Association, Fanum House, Leicester Square, Londres W. C. 2.

Le guide de l'Automobile Association est mis à la disposition de ses 2 600 000 membres, ainsi qu'à celle des clubs affiliés du Commonwealth et d'Amérique, pour autant que ceux-ci fassent usage des services de l'Automobile Association. L'inscription dans ce guide est absolument gratuite et l'as-

sociation ne demande ni réduction, ni tarifs spéciaux, ni autres contributions.

En contrepartie des services qu'elle rend, l'Automobile Association espère simplement que ses clients bénéficieront de toutes les attentions personnelles courantes dans un hôtel et d'un service de première classe.

Demande de commission inadmissible

Dans une circulaire adressée aux hôteliers du canton des Grisons, circulaire accompagnée d'un questionnaire, l'Office pour les Grisons du TCS demande, entre autres, si une commission est consentie sur les tarifs communiqués. Nous prions instamment les membres qui ont reçu cette circulaire de répondre par la négative, car notre règlement des prix n'autorise de verser des commissions qu'aux agences de voyages dont l'activité professionnelle est reconnue.

Nous publions cette note à titre d'avertissement pour le cas où d'autres bureaux feraient une demande équivalente auprès d'hôteliers d'autres cantons.

Divers

Quand une hirondelle manque son vol pour l'Egypte

«Une hirondelle ne fait pas le printemps» dit le proverbe. Faire le printemps, voilà qui n'est pas difficile, comme le montre l'histoire d'une petite hirondelle qui, n'ayant pu s'envoler en compagnie de ses congénères, en direction de l'Egypte, fut envoyée dans ce pays à bord d'un appareil de la



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dez.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieser Anmeldefristen, andernfalls für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden kann. Zentralbureau SHV

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard.

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile. Bureau central SSH

Swissair, et ceci par les soins d'un ami des bêtes de la ville de Bienne. On dit que la petite passagère a — avant de reprendre sa liberté — déjà fait sa réservation pour l'automne prochain.

Der neue elektrische Locher

Kipp-Plattenherd

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

In- und ausländische Patente

OSKAR LOCHER

Elektr. Heizungen, Baustoffe 14

Telephon (051) 34 54 58

Zürich 8

Locher

Zu verkaufen

grosser Billardtisch gut erhalten

Occasion-Schreibmaschine

Angebote unter Chiffre DR 2786 an die Hotel-Revue Basel 2.

Junge Deutsche, durch Auslandsaufenthalt und Schule perfekt in Englisch, Französisch, Spanisch und Maschinenschriften und Erfahrung im Hotel-fach sucht Stelle als

Hotelsekretärin

für 1. Januar 1962 in einem grösseren Hotel. Angebote unter F. 9569 durch Anzeigengesellschaft, Postfach 1156, Stuttgart 1, (Deutschland).

Mövenpick Luzern baut um

Wir verkaufen anfangs Januar:

Restaurationsbar mit Stühlen u. Einrichtungen, gekühlt, Fr. 3000.—

Patisserie-Vitrine mit Kühl-Aggregat, Fr. 2000.—

Buffetanlage gekühlt, mit Vitrine u. Anschlussmöbel Fr. 2000.—

div. Stühle, Bänke u. Tische

Das Mobiliar ist zurzeit noch im Betrieb

Interessenten melden sich bitte bei K. Seeger, Dir. Mövenpick, Luzern, Telefon (041) 2 66 22.

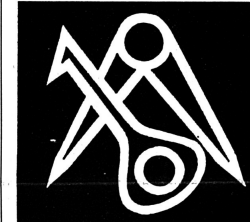
Mövenpick

Spezialitäten unseres Verkaufsprogramms

Hotelsilber-Poliereinrichtung

«NEFF»

Grosse Wirtschaftlichkeit durch geringe Betriebskosten. Personaleinsparung. Geruchlos und giftfrei. Keine lästigen Dämpfe, weil kalt arbeitend. Kein Nachgeschmack. Äusserst schonende Behandlung des Silbers.



Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neugass-Passage 3
Telephon (031) 914 55

Zürich, Torgasse 3
Telephon (051) 24 28 59

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Prospekt oder Offerte

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny

4 Vorteile sprechen für unsere Tische und Stühle

- Lieferbar ab Lager oder sehr kurzfristig
- 5 Jahre Garantie
- Tische in jeder Grösse und Ausführung mit und ohne Kunststoffbelag
- Unschlagbar in Preis, Qualität und Auswahl

Verlangen Sie Musterstühle, Prospekte oder unverbindlichen Vertreterbesuch.

Stets willkommen in unserer Ausstellung.

Keusch & Sohn, Tischfabrik

Boswil AG. Tel. (057) 742 84

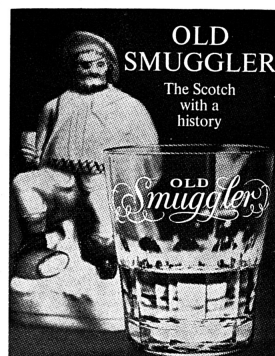


z. B. nur Fr. 26.—

Verstärker und erfahrener

Hotel-Direktor

sucht Stelle in Erstklassenhaus (eventuell auch Pachtübernahme). Offerten sind zu richten unter Chiffre VD 2671 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Whisky OLD SMUGGLER Generalvertretung für die Schweiz: Distillerie Willisau AG.

Zu verkaufen

Kaffeemaschine

La Carlimali mit 2 Hebel, wie neu

Kaffeemühle

Aurora, wie neu
Offerten an Casella Postale 327, Lugano.

Zu kaufen gesucht

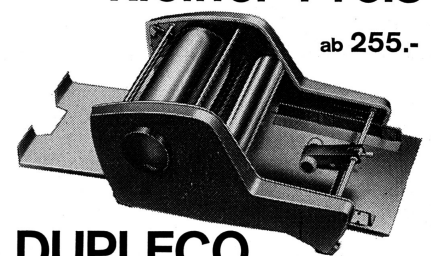
alte Möbel

Tische, Stühle, Sekretär, Betten, Wirtschaftsschrank, Kommoden, Karst, Place Notre Dame 179, Fribourg, Telefon (037) 2 92 07.

Gouvernante

cherche place en Suisse française pour la saison d'hiver ou à l'année. Je suis allemande, 32 ans, je parle français et anglais. Bonnes références. Offres à Lieselotte Balzer, Oberdorf/Rap, Krs. Rockenhausen (Deutschland).

Grosse Leistung kleiner Preis



ab 255.-

DUPECO der Umdrucker von Format

Handlich und einfach in der Bedienung. Sie erhalten vom kopierfähigen Original grosse wie kleine Auflagen, auch mehrfarbig, in einem Arbeitsgang auf Papier oder Halbkarton. • Nur Fr. 255.- kostet der DUPECO HOBBY, ein zweckmässiger Apparat inkl. Staubkappe und Anleitung. • DUPECO S-10 für hohe Ansprüche, automatische Befuchtung, automatische Papierzuführung, punktgenau druckend, 120 Abzüge pro Minute, kostet nur Fr. 650.- • Auch Modelle mit elektrischem Antrieb lieferbar. • Ein Vergleich lohnt sich. Unverbindliche Auskunft oder Vorführung durch

ROBERT GÜBLER A.G. BÜROMASCHINEN

Müllerstrasse 44
Zürich 4
Tel. (051) 23 46 64

Restaurant – Bar «Schifflände», Zürich 1

ist per Januar 1962 neu zu verpachten.

Nur fachlich und finanziell ausgewiesene Bewerber be-lieben sich zu melden.

Hans Buol, Le Vieux Manoir, Murten-Meyriez.

19jähriger Deutscher sucht eine

Receptionsstelle

als Praktikant in einem Hotel. 7 Monate Vorkenntnisse. Sprachen: Englisch, Deutsche und französische Schulkennntnisse. Offerten unter Chiffre F 57524 Q an Publicitas Basel.

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis.

Interat. senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.

Adr.

Ort.

Saalkocher

sucht Wintersaisonstelle. Bitte nur schriftliche Offerten an Elisabeth Hostettler, Post, Guggisberg.

Junger Schweizer, 25jährig, 4 Hauptsprachen, sucht Stelle als

Aide-Concierge Concierge-Conducteur-Portier evtl. Telephonist

Franz, Schweiz oder Berner Oberland, bevorzugt. Off. unter Chiffre AC 2804 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dänin, 31jährig, sucht Beschäftigung für 3-4 Monate ab Januar 1962 in

Hotel-Réception

oder dergleichen. Ist im Augenblick beschäftigt in der Réception in Kopenhagens Lufthafen. Spricht skandinavisch und Englisch, hat Kenntnisse der deutschen Sprache. Gytha Johansen, Helmer Sogaards Allé 2, Kastrup (Dänemark).

Suche Stelle als

Chef de service, Oberkellner

In Restaurant oder Hotel. Stadt bevorzugt. Gute Erfahrung im Beruf. Angenehmes Auftreten und Kenntnis der Hauptsprachen. Gute Zeugnisse liegen vor sowie Referenzen. Zuschriften unter Chiffre SO 2795 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Grand Standing

PEUGEOT

Nouveautés 1962

Präsentation der 404 GRAND STANDING: Très belle limousine en gris métallisé avec garniture des sièges en cuir accoudoir à l'avant, toit ouvrant. Fr. 12.250.-

La gamme 1962 des 404 s'enrichit d'une nouvelle teinte: le bleu marine «amiral», et de diverses améliorations; en particulier: • aérateurs orientables dans tous les sens • compression augmentée, d'où accélérations encore plus puissantes, etc. Fr. 10.700.-

La gamme des 403 et de ses dérivés utilitaires est intégralement maintenue. Tous les modèles 403 sont livrables également avec moteur DIESEL.

Hotelier (-Ehepaar)

ges. Alters, mit überdurchschnittl. Fachkenntnissen und Erfahrung, sucht sich auf Frühjahr 1962 (evtl. früher) zu verändern. Seit Jahren Leiter eines bekannten Ausflugszentrums - Grossbetrieb mit Hotel und Restaurants -. Würde auch Vertretungen oder Ablösungen übernehmen, Kauf ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre HE 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, bestausgewiesener lediger Schweizer Hotelfachmann mit Bänder Fähigkeitsausweis sucht per 1. April 1962 oder nach Übereinkunft Stelle als

Direktor Chef de réception oder Aide du patron

im Kanton Graubünden. Persönliche Vorstellung möglich. Bitte Offerten unter Chiffre BF 2776 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für Wintersaison (evtl. gute Jahresstelle) Stelle als

II. Sekretär de réception

Holländer (23jährig) mit guten Referenzen, deutsche, französische und englische Sprachkenntnisse (Auslandaufenthalte). Hotelschule absolviert. Internat. Hotelerfahrung. Büropraxis in Schweizer Erstklasshotel. Offerten erbeten unter Chiffre SR 2775 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch aus der Lehre, Deutsch sprechend, sucht auf 15. Dezember Stelle als

Commis de cuisine

in Brigade von 8-15 Personen. Deutsche Schweiz bevorzugt. Gefl. Angebote mit Salärangaben an J. C. Pithoud, Hôtel-Restaurant du Cerf, Chesières-Villars, Telefon (025) 32715.

Jeune homme

17 ans, désirant s'intéresser à l'hôtellerie

cherche place dans un hôtel moyen

où il pourrait être initié aux différents services. Faire offres par écrit sous chiffre P 21647 S à Publicitas Sion.

Deutscher Empfangssekretär

(25jährig), z.Zt. in Luxushotel im westd. Raum tätig, gewandt u. stresssam, gute engl. Sprachkenntnisse, Hotelfachschule, sucht Stelle in der franz. Schweiz. Angebote erbeten unter Chiffre DE 2738 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht Stelle als Gerantin

per Frühjahr 1962 nach Biel oder Neuenburg. Offerten an Postfach 1336, Bern-Transit 2.

d'aide de la direction

dans bon hôtel, pour la saison d'hiver. Préférence Valais ou Oberland bernois. Adresser offres détaillées sous chiffre AD 2730 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

DEMI-CHEF

sucht Wintersaisonstelle (bevorzugt Spezialitätenrestaurant). Sprachen Italienisch, Französisch und Englisch, tranchier- und flambierkundig. Gute Referenzen in der Schweiz. Offerten an E. Böhner (Ziegler), Laufenburg (Baden), Wolfgrube 7 (Deutschland).

3 junge

Serviertöchter

suchen auf 15. Dezember

Saisonstelle

für Restaurant oder Café, Bündnerland oder Berner Oberland, bevorzugt. Offerten unter Chiffre M 52448 G an Publicitas St. Gallen.

Jeune fille (21 ans), présent bien, parlant français, allemand, anglais, bonnes connaissances en italien, diplômée Ecole Restaurateurs, Zurich, cherche place env. Zurich

aide du patron

dans bon restaurant ou hôtel. Ecrire sous chiffre AP 2767 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Koch Commis (Deutscher) sucht Wintersaisonstelle als

Rotisseur od. Saucier

in gutem Hause. Offerten unter Chiffre RS 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Schweizerin sucht gute Saisonstelle als

Saaltöchter

in grösseren Winterkurort. Eintritt ab 15. Dez. Offerten mit Lohnangaben an Sibylla Kälin, Hotel Hirschen, Kessel-Baden. Tel. (056) 2 89 66.

Suisse

35 ans, célibataire, parlant français, allemand, italien, anglais, plusieurs saisons à l'étranger, bonnes références et expérience dans le hall, cherche place à l'année dans bon hôtel. Faire offres sous chiffre SU 2797 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Tüchtige Tochter, Deutschschweizerin, sucht Saisonstelle im

Service, Saal, Tea Room oder Buffet

Weitschweiz bevorzugt. Off. mit Lohnangaben unter Chiffre TT 2729 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jährig

Hotelsekretärin

möchte die ital. Sprache erlernen; beherrscht Engl., Franz., Deutsch in Wort und Schrift, und sucht in der ital. Schweiz Arbeit in Hotel oder Familie. Gisela Becvar, Guggenmoosstrasse 30, Salzburg (Österreich).

Jeune Espagnol, parlant les langues, cherche poste pour le mois de décembre comme

Portier

ou similaire. De préférence à Zurich. Offres sous chiffre PO 2801 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Barmaid

4 Hauptsprachen, gut präsentierend, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre BD 2645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

francise, bonne présentation, sérieuses références, cherche place pour la fin de l'année. Offres sous chiffre P 6338 N à Publicitas Neuchâtel.

Etwas ganz
Spezielles, selten Edles:
Mehr als ein ***,
ein reiner...



Grande Champagne Marmot Cognac Napoléon VSOP

Nur echt in der antiken Krümmlingsflasche
Bezugsquellen-Nachweis durch:
Marmot Kellereien
J. Wertheimer & Co., Zürich 5

Gut präsentierende, freundliche

Barmaid

32jährig, 5 Sprachen, fachkundig, sucht gute Wintersaison- evtl. Jahresstelle. Angebote unter Chiffre GU 2754 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman

23jährig, mit erstkl. Referenzen, Engl., Franz., Deutsch und Isl. sprechend sucht Stelle für kommende Wintersaison evtl. gute Stadt-Bar. Offerten an Oskar Erdmann, Hotel Untergrund (Zimmer 47), Luzern.

Junger, tüchtiger

Küchenchef

sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten an R. Fabbri, Café Olympia, Olten. Tel. (062) 5 23 12 oder 5 51 13.

Sprachen- und fachkundige Hotellerstochter sucht Stelle als

Empfangs- sekretärin

in nur gepflegtem Haus. (Saison bevorzugt.) Offerten an E. Werner, Kurhotel Eden, Bad Wiessee, Oberbayern.

BARMAID

sprachenkundig, Schweizerin, 25jährig, sucht Engagement über Winter im Tessin (Hotelbar, evtl. auch für Frühjahrsaison). Offerten unter Chiffre BA 2749 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter, 28jährig, mit Fähigkeitsausweis, 4 Sprachen, sucht Stelle als

GERANTIN

Raum Biel, Bern, Thun bevorzugt. Eintritt 1. Febr. oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre TG 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundige, tüchtige

Restaurationsstochter

Französisch sowie etwas Englisch sprechend, sucht Stelle in nur guten Betrieb. G. Lustenberger, Schattalen, Romans LU.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.



Abfall-Boy

crème lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emailliert, Trottoirmechanik, Höhe 58 cm Stück nur Fr. 78.- Bestellen Sie heute noch

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen Pfister AG Luzern

Bett-Couch



3teilig

Ottomane, naturhell

mit Fussbrett und verstellbarem Kopfteil, dazu Federkernmatratze mit gutem Bezug (10 Jahre Garantie auf der Einlage) und dem Schöner

pauschal

Fr. 155.-

möbel modern

LIESTAL

Telephon (061) 84 33 02

Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über komplette Hotel-Einrichtungen Franklieferung in der ganzen Schweiz

10% Anzahlung genügt

Pflanzen Sie jetzt

Edelrosen

Im Herbst gepflanzte Rosen wachsen besser an.

Aus unserem Elitesortiment empfehlen wir Ihnen besonders:

New York rot
Sutters Gold gelb mit Kupfer

Virgo reinweiss
Gloria Dei gelb mit rosa Hauch

Crimson Glory dunkelrot
Edipae reinweiß
Versuchung rosa

Stück 1 5 10 25

Fr. 2.80 13.- 24.- 58.-

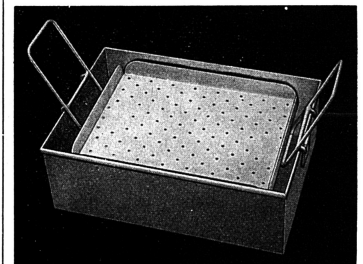
Prompter Versand in der ganzen Schweiz.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zuzugenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42. Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst an Kunden.

Junges Ehepaar sucht Stelle für

Wintersaison

in guten Hotelbetrieb, wenn möglich in Speisesaal oder Hotelbar. Kenntnisse im Hotelfach sowie in deutscher und italienischer Sprache sind vorhanden. Offerten an Familie Paris, Pension Altenberg, Marling-Meran, Südtirol/Italien.

Um in meinem Beruf weiterzukommen, suche ich in einem guten Hotel in der Schweiz (Engadin) eine Stelle als

Saucier od. Gardemanger

ab 15. Dezember oder später. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Offerten unter Chiffre SG 2774 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple suisse (ex-chef de cuisine et directrice-secrétaire) connaissant les langues, cherche poste de

direction- gérance

(saison ou fixe).

Offres à case postale 24440, Pully.

FABRIKATION + VERKAUF HGZ-AKTIENGESSELLSCHAFT ZÜRICH 11/46

Zufriedene Gäste mit einer
Kaffeemaschine...

Royal

TELEFON 051/57 14 40

Hotelier-Ehepaar

mit besten Referenzen, in ungekündigter Stellung, wünscht sich gelegentlich zu verändern.

Wir suchen in

Pacht oder Direktion

gepflegten Zweisaison- oder Jahresbetrieb, eventuell auch Hotel Garni, von ca. 80 bis 100 Betten.

Zuschriften erbeten unter Chiffre P D 2765 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf ca. Mai 1962 suchen wir

Direktionsposten

in mittelgrossen Hotel. Wir sind ideenreich, initiativ, fach- und sprachkundig und seit einigen Jahren in leitender Stellung. (Stadthotel mit Restaurant Français) In unserem neuen Wirkungskreis hoffen wir auf beidseitiges Vertrauen und bieten dafür vollen Einsatz und eine erstklassige Führung des Betriebes. (Entsprechende Referenzen stehen zur Verfügung.)

Offerten sind erbeten unter Chiffre D. P. 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple restaurateur hôtelier

restaurant du Congo cherche d'urgence situation.

Disposent environ 20000 fr. Ecrire sous chiffre P 161 082 X Publicitas Genève.

27jähr. Hotelierssohn, gel. Koch, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne, Fähigkeitsausweis, mit Erfahrung in sämtlichen Sparten des Hotelbetriebs, Sprachen: Franz., Engl., Ital., sucht Stelle (auch Saison) als

Sous-Directeur

oder

Aide du patron

Offerten unter Chiffre SD 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maler- und Tapeziererspezialist

schon als Hotelmaler in Deutschland tätig gewesen, selbständiges Arbeiten gewohnt, sucht entsprechenden Wirkungskreis in gutem Hotel. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Manfred Kaninaki, St. Moritz, Postfach 225.

Gewandter

Kellner

Schweizer, 35j., sucht per sofort oder Wintersaison passende Stelle. Offerten unter Chiffre G 74042 Y an Publicitas Bern.

Hotelsekretärin Anfängerin

mit Handelschuldiplom und 6monatiger Sommersaison sucht Stelle in der franz. Schweiz zur Vervollständigung der Sprachkenntnisse. R. Wyss, Rest. Rössli, Utzigen BE, Tel. (031) 67 24 38.

Restaurations-tochter

Deutsch und Französisch sprechend, 22j., in England, sucht auf ca. 10. Dez. gute Saisonstelle. Off. erbeten an Fam. Reidy, Marin NE.

Junger Schweizer, im Hotelfach gewandt, sucht Stelle als

Chef de réception

in Saison- od. Jahresbetrieb. Off. unter Chiffre FR 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch 20jährig, Österreicher, sucht Stelle als

Commis de cuisine

in grösserem Betrieb. Eintritt ab 20. Dezember. Off. an Stügger Hartmann, Siedlungsstr. 40, Halmring/Tirol (Öst.).

Junge

Köchin

(Schweizerin) sucht Stelle in Wintersaison. Bündnerland bevorzugt. Offerten bitte an Fr. Heidi Beer, Berg, Bigen-tal BE.

WIENERIN

gebildet, gut aussehend, (Fünftigerin), sucht

Vertrauensposten

in Pension- oder Hotelbetrieb. Verwendbarkeit in allen betrieblichen Belangen gegeben. Zuschriften mit Angabe der Bedingungen erbeten an: Pia Händl, Wien VII, Burggasse 79/8, Österreich.

Jeune Suisse romande, parlant anglais-allemand, cherche place de

serveuse

dans restaurant ou tea-room. De préférence pour la saison d'hiver. Offres sous chiffre P 6373 N à Publicitas Neuchâtel.

Tüchtige, erfahrene Person sucht Stelle gemäss Vereinbarung als

Alleinköchin

in kleinerem Hotelbetrieb. Offerten an Chiffre AS 16362 Lo, ASSA-Locarno.

Holländ. Mädchen, 22 J., Spr. Engl., Franz., Deutsch, Holl. u. Span., sucht Stelle in der Schweiz als

Anfangs-Saaltöchter

im Jan. u. Febr. 62. Briefe an: Fr. A. E. J. Ypma, Louise de Colignystraat 52 III, Amsterdam (Holland).

Wiener Chetköchin

mit Schweizerpraxis sucht Wintersaisonstelle. Elektro-küche, nicht Southerland. Schönes Zimmer. Antwort-schein erbeten. E. Sittam, Reichenau (Niederösterreich).

Wir suchen für jungen, tüchtigen Italiener Stelle für Wintersaison als

Hilfskoch neben Chef

zum Weiterlernen. Ostschw. bevorzugt. Off. an Familie Keller, Hotel Gemse, Weiss-tannen SG, Tel. (085) 80708.

Junger Mann (Ecole hôte-lière), 4 Sprachen, sucht

Saison- oder Jahresstelle für Réception / Sekretariat

in Erstklassshotel. Off. unter Chiffre RC 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 15. Dezember, evtl. 1. Januar 1962

Hilfsköchin (Koch)

oder Praktikantin

in gutes Speiserestaurant. Ge-regelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause. Lohn nach Vereinbarung. A. Häfliger-Jäger, Küchenchef, Rest. Brühlloch, Winterthur, Tele-phon (052) 2 69 88.

Moderner Jahresbetrieb

Hotel mit à-la-carte-Restaurant sucht tüchtigen

Commis de cuisine

Fähiger Kraft bieten wir gutbezahlte Dauer-stellung, Eintritts-sprachmöglich. Offerten mit Unter-lagen an Derby-Hotel, Wtl SG.

Gesucht**Alleinkoch**

Anstellung von Mitte Dezember bis Ende Sep-tember. Offerten an Privat-Hotel Meisser, Davos-Dorf, Telefon (083) 354 41.

Hotel im Zentrum von Bern

sucht auf 15. Dezember

Nachportier

in Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre NP 2793 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort

Chef de partie Commis de cuisine Buffedame, Buffetbursche Serviertöchter für à-la-carte-Service

Simmenthalerhof, Thun.

Gesucht

per 15. Dezember

2 Saaltöchter

(eventuell Kellner)

Hotel Toggenburg, Wildhaus.

Gesucht nach Übereinkunft tüchtiger

Jungkoch od. Commis de cuisine evtl. Hilfskoch

neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an H. Heim, Café-Lunch-Room Rex, St.-Jakob-Strasse 6, Zürich. Tele-phon 23 83 04.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich:

Portier

sprachenkundig und gewandt. Offerten sind er-beten an Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich 8.

Hotel Metropol St. Gallen

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter restaurationsgewandter, sprachkundig, im à-la-carte-Service bewandert (sehr guter Verdienst)

Restaurant-Chasseur (Garderobe, Patisserie und Zigarettenverkauf)

Chasseur-Portier Zimmermädchen Lingère

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Zeug-nisschriften mit Photo erbeten an Dir. Ch. Delway, Telefon (071) 23 35 35.

Hotel Metropol St. Gallen

Gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Buffetdame oder -tochter Lingère

Offerten an Bahnhofbuffet Chur, Tel. (081) 23013.

**Astoria Hotel Luzern**

sucht in Jahresstellen:

Economat-Office-Gouvernante

Zimmermädchen

Chasseur-Telephonist

Officemädchen

Officeburschen

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Angabe der Gehalts-anprüche an die Direktion.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht auf kommende Wintersaison

Glätterin

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht

für Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte März):

Warenkontrollleur

seriöser Mann für Keller

(Weinausgabe)

Economat-Gouvernante

Küchen-Officegouvernante

Lingerie-Gouvernante

Conducteur-Chauffeur

Etagenportier

Telephonist, Chasseure

Bitte Offerten an Direktion Grand Hotel Kurhaus, St. Moritz

Telephon (082) 3 37 12.

Gesucht

in sehr gut frequentierte Dancing-Bar tüchtige, ehrliche und freundliche

BARMAID

Gefl. Offerten an Kulm-Hotel, Valbella-Lenzer-heide.

Gesucht

nach Arosa für die kommende Wintersaison:

Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre ST 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu baldigem Eintritt in Dauerstellung eine flinke, zuverlässige

Angestellte für Buffet

Geregelte Arbeitszeit, Einzelzimmer im Hause, gute Ent-löhnung. Café Ritz, Zug, Telefon (042) 4 09 60.

Gesucht für sofort**Buffetochter**

(evtl. Anfängerin)

Tochter für Lingerie

Geregelte Arbeitszeit wie Freizeit. Offerten er-beten an Restaurant Bahnhof, Zofingen.

Telephon (082) 81407.

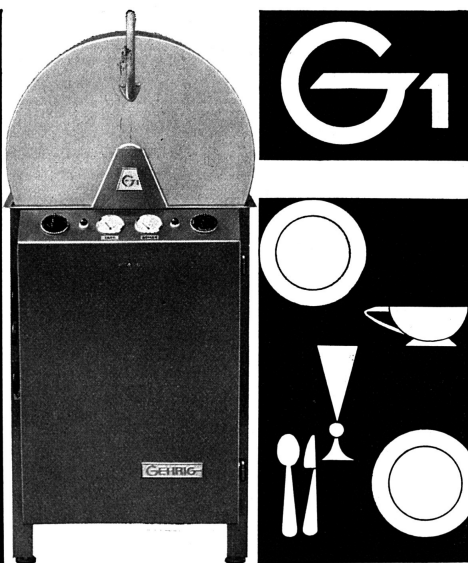
Wir suchen:

per 1. oder 15. Dezember 1961

Rest.-Kellner Commis de rang

Offerten erbiten wir an: Dir. Maurer, Restaurant Mövenpick Ueberland, Ueberlandstr. 166, Zürich.

Mövenpick



G1 die formvollendete schweizerische Geschirrwash- und Gläser-Spülmaschine. — Trotz kleinstem Raumbedarf, größte Leistung! Sparsamste automatische Waschmittel-Dosierung! Glanztrocknung! — Wir beraten Sie gerne!

GEHRIG

F. Gehrig & Co., Fabrik elektr. Maschinen und Apparate, BALLWIL/LU Telefon 041. 89 14 03

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel Nr. 47

Offene Stellen

Emplois vacants

- G**esucht: **Buffetdame, Buffettochter.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an M. Stalder, Alfa-Hotel, Basel-Birsfelden. (505)
- G**esucht für Wintersaison: **Salotttochter, fachkundig.** Offerten an Hotel Continental, Crans s/Sièze. (506)
- G**esucht für Wintersaison: **junge Köchin oder Hilfsköchin,** neben Hausfrau, **Küchenmädchen, Zimmermädchen,** nachmittags Service-Mithilfe im Verkauf von Patisserie in Tea-Room. Offerten an Restaurant Tea-Room Le Prado, Crans s/Sièze (Wallis). (507)
- G**esucht: **Alleinkoch, tüchtig, erfahren in Spezialitäten, Eintritt nach Übereinkunft.** Offerten an Fam. G. Hoffmann-Hübner, Gasthof zum Ochsen, Villmergen AG. (510)
- G**esucht: **Officemädchen oder -bursche, Saal-Restauranttochter, Anfangssalotttochter, Hilfszimmermädchen.** Offerten an Familie Widmer-Amann, Posthof Hotel Restaurant, St. Moritz. (511)
- G**esucht per Ende November eventuell nach Übereinkunft **Serviertochter.** Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit. Hotel Schwert, Nostal, Telefon (058) 5 10 73. (100)
- G**esucht **junge, sprachkundige Büropraktikantin,** mit Verpflichtung für ein Jahr. Offerten sind zu richten an Hotel Stoller, Zürich. (512)
- Wir** suchen für die Wintersaison: **Warenkontrollierer, seniorer Mann für Keller (Weinabgabe), Economatgouvernante, Küchen-Officegouvernante, Lingierergouvernante, Conductor-Chauffeur, Etagenportier, Telefonist, Chasseurs.** Offerten an Grand Hotel Kurhaus, St. Moritz. Telefon (082) 3 37 12. (513)

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons
insérées de la publicité dans la
Revue Suisse des Hôtels

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken los beigelegt (Ausland: ein internationaler Postantwortcoupon) an
Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basle. (061) 34 86 97

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

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

Jahresstellen

Places à l'année — Posti annuali

- 3050 **Economat-Officegouvernante, Zimmermädchen, Restauranttochter, Chasseur-Telephonist, Buffettochter-Kaffeeköchin,** nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern. **Hausbursche, Officebursche,** sofort, kleineres Hotel, Baseland.
- 3060 **Buffettochter** eventuell -bursche, **Buffetdame,** sofort, Bahnhofbuffet, Graubünden.
- 3061 **Küchenmädchen,** sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 3062 **Zimmermädchen,** sofort, Passantenhotel, Bern.
- 3067 **Portiers,** Deutsch sprechend, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3081 **Restauranttochter,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
- 3093 **Hausbursche, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Koch,** nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Engadin.
- 3097 **Buffetdame, Zimmermädchen, Buffettochter, Hilfsperson,** nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
- 3098 **Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.**
- 3114 **Kellerbursche, Officebursche, Officegouvernante, Chef d'étage,** nach Übereinkunft, **Kaffeeköchin,** Mitte Januar, Chasseur, 1. Dezember, **Commis de cuisine,** Mitte Februar, Erstklasshotel, Zürich.
- 3127 **Buffetdame, II. Sekretärin,** nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Kanton Bern.
- 3136 **Legationstourant, nach Übereinkunft, Hotel 120 Betten, Zürich.**
- 3137 **Küchenchef, Buffettochter oder -bursche, nach Übereinkunft, Hausbursche-Portier, Lingère, 1. Dezember, Hotel-Restaurant, Bâle, Basel.**
- 3141 **Alleinkoch, Alleinzimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Vervierdämmerung.**
- 3144 **Küchenchef, sofort, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.**
- 3147 **Commis de cuisine, Etagenportier, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.**
- 3150 **Salotttochter, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.**
- 3152 **Salotttochter, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, Zürich.**
- 3153 **Buffettochter oder -bursche, Lingère, sofort oder 1. Dezember, Restaurant, Basel.**
- 3179 **Küchenbursche, Buffettochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Nâhe Basel.**
- 3196 **Koch-Pâtissier, Buffettochter, Haus-Officebursche, Personalzimmermädchen, Lingierermädchen, 1. oder 15. Dezember, mittelgrosser Betrieb, Kanton Neuchâtel.**

Stellengesuche

Demandes de places

Bureau und Reception

Empfangs-Volontärin, 22jährig, Abschlussprüfung der Hotelhochschule Tegersee und Dolmetscherexamen der engl. und franz. Sprache, sucht Stelle in Erstklasshotel auf 1. Januar 1962. Offerten an Ida Schaurer, Damstrasse 1, Ingelheim-Nord (D.). (600)

Saal und Restaurant

Buffetdame, geseteten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten, eventuell Aushilfe. Offerten unter Chiffre 797

Commis de rang/Kellner, Italiener, strobsam, sucht passende Stelle in gutem Hause. Offerten an Raffaelli Mareno, Via Leonardo da Vinci 146, Viareggio (Italien). (795)

Kellner, alleinstehend, seriös, fink, sucht Engagement in Arbeitrestaurant oder in bürgerliches Hotel. Offerten unter Chiffre 798

Sommelier, 40 ans, 4 langues, cherche place saison ou à l'année libre à partir de décembre. Offres à J. Colame, Casa Genziana, Gordola TI, Téléphone (093) 8 46 13. (790)

Küche und Office

Cuisinier, cinquantenaire, cherche place dans petit hôtel, à l'année ou saison d'hiver, las Lâman ou éventuellement Valais Offres sous Chiffre 793

Chefkoch, geseteten Alters, ledig, sprachkundig, entreprennend, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Saisonstelle mit Alpbetrieb im Sommer. Offerten an A. 14, postlagernd Transit, Bern. (796)

Jeune garçon de 15½ ans cherche place comme apprenti cuisinier. Offres sous Chiffre 791

Jeune homme cherche pour le printemps place d'apprenti cuisinier dans hôtel-restaurant en Suisse romande. Offres sous Chiffre 801

Koch, 29jährig, Österreicher, sucht Stelle als **Chef de partie** in Saison. Offerten unter Chiffre 795

Officebursche sucht sofort Stelle. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 794

- 3198 **Sekretärin, sprachkundig (Schweizerin),** sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 3199 **Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.**
- 3205 **Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.**
- 3206 **Küchen-Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kanton St. Gallen.**
- 3227 **Restauranttochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.**
- 3235 **Buffetpraktikantin, Kellerbursche, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.**
- 3244 **Commis de cuisine (Schweizer), 1. Dezember, Hotel 80 Betten, Zürich.**
- 3251 **Küchenmädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Wallis.**
- 3254 **Commis de cuisine, 1. Dezember, Hotel 50 Betten, Bodensee.**
- 3261 **Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.**
- 3266 **Chef-Saucier-Sous-chef, Commis de cuisine, Hausbursche, Buffetdame, Serviertochter, Köchin, 1. Dezember, Restaurant, Kanton Fribourg.**
- 3281 **Commis de cuisine, Officeburschen, sofort, Erstklasshotel, Basel.**
- 3289 **Nachtportier, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Bern.**
- 3291 **Buffettochter, Saaltochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Bern.**
- 3301 **Anfangssekretär (perfekt Französisch sprechend), Commis de cuisine, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Zürich.**
- 3303 **Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.**
- 3304 **Buffetdame, Kellner, Mitte Dezember, Passantenhotel, Basel.**
- 3306 **Serviertochter, 1. Dezember, Restaurant, Basel.**
- 3309 **Hilfsköchin, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.**
- 3312 **Köchin eventuell Hilfsköchin oder Koch, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.**
- 3313 **Zimmermädchen, 1. Dezember, Hotel 50 Betten, Zürich.**
- 3315 **Anfangsserviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Vervierdämmerung.**
- 3335 **Barmaid eventuell Anfängerin, sofort, kleines Hotel, Kanton Fribourg.**
- 3337 **Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.**
- 3339 **Hausbursche-Portier, 1. Dezember, Zimmermädchen, Lingierermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralalpen, Basel.**
- 3356 **Lingierermädchen, Mitte Dezember, Passantenhotel, Bern.**
- 3358 **Übersalotttochter, sprachkundig, nach Übereinkunft, grosses Passantenhotel, Basel.**
- 3357 **Küchenbursche-Casseroier, sofort, Passantenhotel, Basel.**
- 3358 **Restaurantkellner, oder -tochter, Lingère-Wäscherin, 1. Dezember, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.**
- 3361 **Buffetdame oder -tochter, sofort, Hotel 50 Betten, Nâhe Basel.**
- 3364 **Alleinkoch oder -köchin, Dezember, Hotel 30 Betten, Zentralalpen.**
- 3367 **Allgemeingouvernante, Lingère, Officemädchen, nach Übereinkunft, Kanton Fribourg.**
- 3372 **Alleinkoch, Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kanton St. Gallen.**
- 3374 **Commis de cuisine, Chef de partie, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.**
- 3379 **Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.**
- 3380 **Garderobenhilfe, Hausmädchen oder -bursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.**
- 3382 **Zimmermädchen-Tourante, Lingierermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.**
- 3384 **Hausbursche-Tourant, Lingierermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.**

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver — Posti invernali

- 3055 **Kaffeeköchin, Hilfsperson, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.**
- 3057 **Nachtportier, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Engadin.**

- 3069 **Pâtissier-Koch, Kaffeeköchin eventuell Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralalpen.**
- 3070 **Salotttochter, I. Lingère, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.**
- 3084 **Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Wallis.**
- 3085 **Gouvernante, Buffetdame oder -tochter, Officemädchen, Lingierermädchen, Wintersaison, Sekretärin-Journalführerin, Ende November, Hotel 60 Betten, Graubünden.**
- 3090 **Wäscherin-Glättlerin, Haus-Küchenbursche oder -mädchen, Commis de cuisine, Anfang Januar, kleineres Hotel, Kanton Luzern.**
- 3099 **Köchin, sofort oder nach Übereinkunft (eventuell Jahresstelle), kleines Hotel, Engadin.**
- 3100 **Köchin, Serviertochter, Zimmermädchen, Mitte Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.**
- 3105 **Salotttochter oder Kellner, Buffettochter oder Economatgouvernante, Mitte Dezember, Hotel 120 Betten, Engadin.**
- 3108 **Commis de cuisine, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Wallis.**
- 3109 **Salotttochter, Zimmermädchen, Officemädchen, Wintersaison, Lingierermädchen, Küchenchef, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Zentralalpen.**
- 3121 **Alleinstimmermädchen, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.**
- 3122 **Lingierermädchen oder Glättlerin-Stopferin, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.**

- 3206 **Köchin für Direktionshaushalt, nach Übereinkunft, Hotel, Berner Oberland.**
- 3207 **Saal-Restauranttochter, Saaltochter eventuell Anfängerin, Lingère, Lingierermädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Engadin.**
- 3211 **Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.**
- 3214 **Saucier, Buffettochter oder Gouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Graubünden.**
- 3219 **Saucier-Chef-Remplaçant, Personalkoch oder -köchin, Küchen-Officemädchen oder -burschen, Zimmermädchen, Stopferin, Lingierermädchen, Saal-Hallenlocher oder -kellner, Commis de salle, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Berner Oberland.**
- 3229 **Entremetier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.**
- 3230 **Bonkontrollier (Sekretär), nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.**
- 3231 **Salotttochter, Anfangs-Salotttochter, Officemädchen oder -bursche, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.**
- 3238 **Restauranttochter, Officemädchen oder -burschen, Hausbursche, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Zentralalpen.**
- 3246 **Office-Lingierermädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.**
- 3247 **Küchenburschen, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Wallis.**
- 3249 **Conducteur-Chauffeur, Lingierergouvernante, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.**
- 3255 **Serviertochter eventuell Anfängerinnen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.**
- 3258 **Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralalpen.**
- 3260 **Economatgouvernante, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Engadin.**
- 3262 **Oberkellner, Kaffeeköchin, Officemädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.**
- 3283 **Lingère, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.**
- 3284 **Kellner (Schweizer oder Deutscher), Lingierergouvernante, Dezember, Hotel 60 Betten, Engadin.**
- 3286 **Alleinportier-Hausbursche, Wintersaison, kleineres Hotel, Graubünden.**
- 3287 **Küchen-Office-Lingierermädchen, Commis de cuisine-Pâtissier, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.**
- 3293 **Wäscherin, Dezember, Hotel 120 Betten, Graubünden.**
- 3294 **Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.**
- 3295 **Oberkellner, nach Übereinkunft, Restauranttochter, ca. 1. Dezember, Hotel 100 Betten, Engadin.**
- 3297 **Portier-Hausbursche, Köchin oder Küchenmädchen, Büropraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.**
- 3311 **Zimmermädchen, 1. Dezember, kleineres Hotel, Waadt.**
- 3314 **Casseroier-Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 140 Betten, Kanton St. Gallen.**
- 3319 **Chef-Entremetier, Chef-Gardemanger, Commis de rang, Serviertochter (eventuell Anfängerin), Wintersaison, Hotel 60 Betten, Engadin.**
- 3325 **Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.**
- 3326 **Portier, Pâtissier, Buffettochter, Zimmermädchen, Economat-Hilfsperson, Officemädchen, Restauranttochter, Glättlerin, Mitte Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.**
- 3332 **Hausbursche, Serviertochter eventuell Anfängerin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Graubünden.**
- 3336 **Commis de cuisine, Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Wallis.**
- 3338 **Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.**
- 3343 **Küchen-Officebursche, Dezember, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.**
- 3347 **Commis de cuisine, restaurationskundig, oder Entremetier, restaurationskundig, Etagenportier, sprachkundig (Schweizer), Wintersaison, Hotel 50 Betten, Engadin.**
- 3350 **Nachtportier, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 160 Betten, Engadin.**
- 3351 **Salotttochter, Office-Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.**
- 3353 **Officebursche, Lingère, Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.**
- 3365 **Tochter als Stütze für Bureau und Service, sprachkundig, Allein-Salotttochter, Wintersaison, kleines Hotel, St. Moritz.**
- 3370 **Argentinier, Saaltochter eventuell Anfängerin, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.**
- 3376 **Küchenbursche, Officebursche, Dezember, Hotel 80 Betten, Kanton Glarus.**
- 3388 **Zimmermädchen, servicekundig, Mitte Dezember, kleineres Hotel, Kanton Waadt.**

Lehrstellen

- 3228 **Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Luzern.**
- 3378 **Kochlehrling, sofort, Restaurant, Basel.**

Aushilfsstellen

Remplacements — Aiuti e supplenze

- 3358 **Officebursche oder -mädchen, Anfang oder Mitte Dezember, für 1-2 Monate, Passantenhotel, Basel.**
- 3363 **Koch, ab 25. November bis 18. Dezember, Hotel 40 Betten, Thurgau.**
- Hôtel-Bureau, Lausanne**
- Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à
Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne (Tél. (021) 23 92 58).
- 8724 **Fille d'office, saison d'hiver, hôtel 70 lits, Valais.**
- 8742 **Repasseuse, 15 décembre, hôtel moyen, Valais.**
- 8748 **Fille d'office, casseroier, saison d'hiver, hôtel moyen, Valais.**
- 8758 **Cuisinière, pour le personnel, gouvernante d'office, saison d'hiver, grand hôtel, Valais.**
- 8789 **Commis pâtissier, de suite, grand restaurant, lac Léman.**
- 8793 **Ride-lingère, de suite, hôtel moyen, Vaud.**
- 8794 **Fille d'office, saison d'hiver, hôtel moyen, Valais.**
- 8804 **Fille de maison, lingère, de suite, hôtel 100 lits, Alpes vaudoises.**
- 8810 **Portier de nuit (parlant anglais), casseroier, 12 décembre, grand hôtel, Vaud.**
- 8819 **Garçon de maison-portier (parlant français), cuisinière, de suite, hôtel moyen, lac Léman.**

Anfangskaffeeköchin

(wird angelernt) in Jahresstelle nach Zürich

gesucht

Offerten unter Chiffre AK 2756 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel Pontresina

sucht

Zimmermädchen

zur Aushilfe für die Zeit vom 10.12.1961 bis 15.1.1962. Offerten an E. Hofer, Dir.

Gesucht

in Hotel von 30 Betten

Alleinzimmermädchen

(möglichst Deutsch sprechend)

Alleinkoch oder Küchenchef

auf Mitte Dezember

Offerten erbeten an Hotel Gertsch, Wengen. Telefon (036) 3 47 24.

Gesucht

in sehr gutes, kleines Stadthotel-Restaurant mit französischer Küche und neuzeitlichen Spezialitäten bestqualifizierten

Aleinkoch

Für initiativen und seriös kalkulierenden Mitarbeiter angeboten werden kann. Die Stelle eignet sich für alleinstehenden, willigen, ehrlichen Mann, der bei uns familiären Anschluss findet. Geboten werden dazu guter Lohn plus Kost und Logis. Fam. Frank-Zurkirchen, Rest. Eisenbahn, Luzern.

Hotel International, Basel

sucht per sofort

Commis de rang

Anfragen an die Direktion.

Gesucht

auf 1. Dezember 1961

Hausbursche

der für allg. Arbeiten im Restaurant und Keller eingebracht werden kann. Die Stelle eignet sich für alleinstehenden, willigen, ehrlichen Mann, der bei uns familiären Anschluss findet. Geboten werden dazu guter Lohn plus Kost und Logis. Fam. Frank-Zurkirchen, Rest. Eisenbahn, Luzern.

Derby-Hotel, Wil

sucht per sofort in Jahresstelle tüchtigen

Commis de rang

in modernes, gepflegtes Restaurant. Offerten an Derby-Hotel, Wil SG.

Hotel National Rialto, Gstaad

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtigen

Zimmermädchen

Offerten erbeten an F. Burri-Gauch.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Portier-Hausbursche

Küchen-Officemädchen

Lingiermädchen

(in vollautomatischen Betrieb)

Gef. Offerten an Kalm-Hotel, Valbella-Lenzenheide.

Gesucht

in Jahresbetrieb auf Frühjahr 1962 für Hotel ersten Ranges, (70 Betten) am Genfersee

Direktor oder Direktor-Ehepaar

als Stütze der Besitzer, Frau aktive Gouvernante. Nur sprachen- und fachkundige Bewerber mit Erfahrung, die auf Dauerstelle reflektieren unterbreiten Offerte mit Lebenslauf, Photo, Zeugnisse, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre DD 2698 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach St. Moritz in Grosshotel I. Klasse

qualifizierte

II. Barmaid/Hallentochter

sprachenkundig

Lingeriegouvernante

Saucier

Gardemanger

Entremetier

Rôlisieur

Chef Tournant

Voiturier/Sportsman

sprachenkundig

Conducteur

versiert, sprachenkundig, mit Fahrbewilligung B

Gefl. Offerten unter Chiffre SM 2700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bahnhofbuffet SBB, Basel

sucht zum Eintritt nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstellen

Buffetdame

Buffethilfe

Aide-Gouvernante

Commis de cuisine

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Bahnhofbuffet SBB, Basel (Chs. Müller-Soutter).

Carlton Hotel, St. Moritz

sucht für die Wintersaison

Lingeriemädchen

Personal-Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion erbeten.

Gesucht nach Zürich

Zimmermädchen

sprachenkundig, in Jahresstelle per 1. Dezember 1961. Offerten erbeten an die Direktion, Hotel Engemathof, Zürich 2.

On demande bon

cuisinier

pour entrée immédiate ou à convenir. Faire offres avec certificats et prétentions de salaire au Café-Restaurant de la Place, Le Locle, téléphone (039) 52454.

Hotel mit 70 Betten

sucht für lange Wintersaison (20. Dez. bis Ende April)

Küchenchef-Alleinkoch Casseroliers-Küchen- burschen

Officemädchen

Lingeriemädchen

Zimmermädchen

Saal- u. Restaurationstochter

Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten an Hotel Meyerhof, Hospental (Uri), Telefon (044) 6 72 07.



GSTAAD-PALACE

sucht für die kommende Wintersaison 1961/62 evtl. auch Sommersaison noch folgendes Personal:

Lingeriegouvernante

Kaffeeköchin

Tournante (Economat und Kaffeeküche)

Eisbahnarbeiter

Hilfsmechaniker

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild sind zu richten an: Direktion Palace Hotel, Gstaad, Abteilung Personal. Telefon (030) 94455.

LUXUSHOTEL

sucht auf ca. 15. Januar in Jahresstelle gewandte, selbständige

Sekretärin

(deutsch, französisch, englisch, italienisch in Wort und Schrift) bei sehr guter Entlohnung.

Nur erstklassige Bewerberinnen wollen sich melden unter Beilage von Foto und Zeugnisausschnitten unter Chiffre LU 2706 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bären, Bern

Modernstes Hotel, 80 Betten sucht deutsch, franz. und engl. sprechende

Büropraktikantin

für die Dauer von 1 Jahr (6 Monate Praktikum mit Lohn und weitere 4 bis 6 Monate als Sekretärin).

Interessante Arbeit in der Réception, Kasse, Buchungsmaschine und alle vorkommenden Büroarbeiten.

Schweizerinnen erhalten den Vorzug. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an die Direktion Hotel Bären, Bern, Tel. (031) 23367.

Wir suchen

in bestbekannten, grösseren Hotel-Restaurationsbetrieb in gutbezahlte Jahresstellen:

Serviertochter oder Kellner

sprachenkundig, Schichtenbetrieb

Commis de cuisine

in grössere Brigade, guter Lohn

Hausbursche sprachenkundig

Nachtportier-Hausbursche

sprachenkundig

Lingeriemädchen

mit Praxis als Stopferin oder Näherin, geregelte Freizeit

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild an H. Zaugg, Dir., Hote Volkshaus, Winterthur.

Für das

Hotel Kurhaus Handeck

wird auf Frühjahr 1962 gesucht:

Geranten-Ehepaar

evtl.

Gerantin

Erfordernisse: Vorzüglich ausgewiesene, initiative Fachleute (Schweizerbürger) mit der Fähigkeit, unser bekanntes und gediegen eingerichtetes Hotel mit 60 Betten, jeweils während ca. 5 Monaten im Sommer in altbewährter Tradition zu führen und weiter zu entwickeln. Sprachen: Englisch, Französisch und Italienisch erwünscht.

Geboten wird: Hohes Fixum, interessante Umsatzbeteiligung und Prämienanteil am Betriebsergebnis I, sowie weitgehende Selbständigkeit.

Bewerber sind gebeten, ihre handschriftlichen Offerten mit Lebenslauf, Photo und Referenzen bis 10. Dezember 1961 einzureichen an die:

Direktion der Kraftwerke Oberhasli AG., Innertkirchen.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht in Jahresstelle:

Chef d'étage

mit Berufserfahrung in Erstklasshotels.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

Hotel Bristol, Bern

sucht

Commis de rang

(deutsch sprechend)

Saaltochter

für Spezialitäten-Restaurant

Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Stellenantritt baldmöglichst. Den Offerten sind Zeugniskopien und Photo beizulegen.

Für unsern regen Restaurationsbetrieb sowie für den neu zu eröffnenden Grill-Room suchen wir

2 tüchtige Oberkellner

Saison 20. April bis 10. Oktober. Gut ausgewiesene Bewerber belieben ihre detaillierten Offerten mit Bild einzureichen an **Bad Schinznach AG. in Schinznach-Bad** (Aargau).

Wir suchen

I. Sekretär (Vertrauensposten) Restaurationstochter Buffettochter

Offerten an Dir. Koch, Hotel Des Alpes, Luzern

Erstklass-Stadthotel

sucht in Jahresstelle

Personal-Sekretär(in)

versiert in allen Personalfragen (Anstellung, Einführung, Fürsorge, Lohnabrechnung) sowie Waren- und Inventarkontrollen. Mehrjährige Hotelerfahrung erwünscht.

Ausführliche Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre PE 2512 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger

Gardemanger, Chef de partie

auf Ende Dezember. Offerten an Direktion Hotel zum Storch, Zürich.



Ermitage, Schönried

sucht für die kommende Winter-Saison

Eismeister

Eisbahngehilfen

Offerten erbeten an die Direktion des Hôtel Ermitage, Schönried BO.

Für unser bekanntes Hotel-Restaurant suchen wir jungen, initiativen

Chef de cuisine

zu 2 Köchen und 2 Lehrlingen. Wir legen grossen Wert auf eine erstklassige französische Küche mit ausserlesenen Spezialitäten. Offerten mit Unterlagen an E. Schriber, Gerant, Hotel-Restaurant Le Mazot, Baden.

Buffetfräulein

in Jahresstelle gesucht

Interessanter vielseitiger Vertrauensposten mit Eintritt nach Übereinkunft. Evtl. wird initiative Angestellte angelernt. Anfragen mit Zeugnisabschriften und Photo an

HOTEL SONNENBERG, ZÜRICH 7.

Grand Hotel National, Luzern

sucht für die Frühjahrs- und Sommersaison 1962:

Réceptionnaire-Caissier

Kenntnisse der National-Maschine erforderlich

Réceptionnaire-Maincourantier

Kenntnisse der National-Maschine erforderlich

Réceptionnaire

I. Kontrolleur

(erfahrener)

Hilfskontrolleur

II. Telephonist(in)

Chasseur

II. Economat-Gouvernante

Chefs de partie

Commis de cuisine

Küchenburschen

Officeburschen od.-mädchen

Gesucht

in Saison- oder Jahresstellen:

Saaltöchter

sowie

Lingère

Eintritt 10. Dezember. Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Maria, Sils-Maria.

Wir suchen

tüchtigen

Patissier-Confiseur

(Schweizer) in Jahresstelle. Modernst eingerichtete Pâtisserie in Hotel mit Tea-Room und Confiserie in der Ostschweiz. Guter Verdienst. Geringe Freizeit. Offerten mit Unterlagen an die Direktion des Derby Hotel, Wil SG.

Grand hôtel 1^{er} ordre à Genève

possédant installation ultra-moderne de lingerie cherche pour date à convenir

gouvernante de lingerie

expérimentée. Logée et nourrie.

Faire offres avec curriculum vitae et prétentions de salaire sous chiffre GH 2192 à l'Hôtel-Revue Bâle 2.

Gesucht

per 15. Dezember 1961, evtl. früher

Saucier

in grössere Brigade für interessante Dauerstelle nach Luzern. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre SA 2620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird

Lingère

auf den 1. oder 15. Dezember. Gef. Offerten mit Referenzen an Hotel Bristol, Zermatt.

Gesucht

in Jahresstelle tüchtige

Barmaid

Eintritt 1. Dezember 1961. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten unter Chiffre BM 2587 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in alkoholfreies Passantenhotel in der Ostschweiz

Büropraktikant

(Schweizer), sprachkundig, kaufmännische Ausbildung erwünscht. Eintritt auf anfangs November oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnanspruch an Rätisches Volkshaus, Chur.

Hotel- und Bädergesellschaft, Leukerbad

sucht für die Winter- und Sommersaison:

Zimmermädchen Saaltöchter Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind an Herrn Dir. A. Willi, zu richten.

Gesucht nach Grindelwald

Serviertochter

nette, freundliche, evtl. Anfängerin (Französisch erwünscht)

Köchin oder Mädchen

das gut kochen kann

Anfangsportier

Familienanschluss. Offerten mit Photo bitte an Familie Jossi-Roth, Hotel-Restaurant Bodenwald, Grindelwald. Telefon (036) 2 22 42.

Gesucht

in gutgeführtes Passantenhotel und -restaurant tüchtige, im Speise- und à-la-carte-Service versierte

Restaurationstochter oder -kellner

(Chef de rang)

Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an R. Homberger, Hotel Sonne, Herzogenbuchsee.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de Service-Oberkellner
Saalkellner/Saaltöchter
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
evtl. Anfängerin

Buffettochter
evtl. Anfängerin

Gesucht

per sofort in ruhiges Sport- und Familienhotel

Commis de cuisine- Pâtissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe des gewünschten Lohnes richten man an das Bellavista-Sporthotel, Davos 2. Telefon (083) 3 51 83.

GRAND HOTEL SUISSE ET MAJESTIC, MONTREUX

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

gouvernante d'étage

(expérimentée et connaissant les langues)

dame de buffet
garçon de buffet

On est prié d'envoyer les offres détaillées à la Direction.

Gesucht

per 15. Dezember 1961, evtl. früher tüchtige, versierte

Buffetdame
in grossen Restaurationsbetrieb nach Luzern. Ebenso
Buffettochter oder
Schenkbursche

Beides gutbezahlte Jahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre GB 2619 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort nach Zürich in neueröffnete Bar sprachkundige, bestqualifizierte

Barmaid

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Plaza, Restaurant Lido, Zürich.

Gesucht junger

Alleinkoch

für Wintersaison. Gutbezahlte Saisonstelle. Telefon (022) 42 04 53 oder Restaurant du Téléphonique, Château d'Or, Telefon (029) 4 67 96.

Café-Restaurant Capellerhof, Chur

sucht per sofort

Küchenbursche

jüngere, flinke

Serviertochter

für Tea-Room

Gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Arbeitszeit.

Secrétaire- aide du patron

demandée

pour saison hiver et saison été 1962 (bureau, services, économi). Poste pour personne de langue allemande, parlant français et sachant taper à la machine. Faire offre avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à Hotel Mont-Riant, Leysin (Alpes vaudoises).

Nach Zürich gesucht

Kaffee Köchin II. Kaffee Köchin

Offerten unter Chiffre F Z 2703 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Köchin

neben Patron, sehr guter Lohn, gute Freizeit, in Kanton Zürich. Offerten unter Chiffre KN 2709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

auf 1. Dezember (oder nach Vereinbarung) nette, selbständige

KÖCHIN

in Speiserestaurant. Gutbürgerliche Küche. Guter Lohn, geregelte Freizeit, Familienanschluss sind zugesichert. Offerten oder Telefon an Familie A. Gimm-Maurer, Rest. Linde, Melligen AG. Telefon (056) 3 34 19.

Gesucht

auf anfangs Januar 1962:

junger

Koch oder Köchin Restaurations- tochter od. Kellner Buffetochter Mädchen

für Zimmer und Lingerie
**Küchenbursche u.
Küchenmädchen**

Offerten an die Direktion
Hotel Kurhaus Weissbad Al.

**Gesucht für die Winter-
saison**

Personal- Kaffee-Koch/Köchin Zimmermädchen Lingeriemädchen

Hotel Garni Mon Repos,
Davos-Dorf.

Hochalpine Kinderheil-
stätte Pro Juventute, Davos,
sucht auf 15. Dezember

Koch oder Köchin

Offerten mit Zeugnisabschriften
an die Verwaltung.

Versierte und bewegliche

Lingère

in guten Hotel-Betrieb nach
Aachen. Saison- oder
Jahresstelle. Tel. (033) 942 12.

In guten Tea-Room der Stadt
Bern gesucht selbständige,
tüchtige

Alleinköchin

für einfache Restauration. Off.
sollen alle Ausweise und An-
sprüche enthalten und wer-
den unter Chiffre J 16700 Y
an Publicitas Bern befördert.



sucht für Wintersaison
(15. Dez. bis Ende April)

Economat-Gouvernante Saaltöchter Officemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hans Schär, Hotel Schweizerhof, Pontresina.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich fähiger, selbständiger

Alleinkoch

Angenehmes Arbeiten bei regelmässiger Arbeits-
zeit. Eintritt nach Übereinkunft. Charaktervolle
Persönlichkeiten richten ihre Offerten unter Bei-
lage der üblichen Unterlagen an Werner Steiger,
Hotel Neptun, Zürich 8.

LUGANO

Gesucht

Mädchen als Officehilfe

Dauerstelle. Sich vorstellen: Restaurant Bianchi,
Lugano.

Junger Bursche gesucht für

Chasseur- und Kommissionendienst

Nur deutschsprachige Bewerber werden berücksichtigt.
Offerten an Hotel Rosegg-Garni, Pontresina.

L'Hôtel Hermann Geiger à Sion

cherche de suite (place à l'année)

garçon de restaurant

Faire les offres à la Direction.

Hotel im Oberengadin

(120 Betten) vollständig renoviert, sucht für die Wintersaison 1961/1962:

Barmaid-Restaurationstochter
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Kellerbursche
Hausbursche

Offerten sind zu richten unter Chiffre HO 2610 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für kommende Wintersaison für das neu eröffnete Restaurant Sporting auf Rigi-Kaltbad

tüchtigen

Geranten-Ehepaar

(Jahresstelle)

**Küchenchef mit
einigen Hilfsköchen**
Barmaid
mehrere Kellner
und Serviertöchter
mehrere Küchen- und
Officeburschen oder
-mädchen
Wäscherin

Interessenten die bereit sind, mit uns in diesem neuen Jahresbetrieb
(Restaurant) in gutem Teamwork zu arbeiten, sind gebeten, ihre
Offerten mit Zeugnis und Photo einzureichen an die Leitung Spor-
ting Restaurant, Bar, Rigi-Kaltbad.

Gesucht

auf 1. Dezember tüchtige

Réceptions-Sekretärin

mit Sprachkenntnissen und Erfahrung. National-Buchungsmaschine (wird evtl. angelernt). Geringe Arbeitszeit nach Gesamtarbeitsvertrag.

Offerten an die Direktion Hotel Royal, Basel.



**HOTEL
SCHWEIZERLAND**

«RÖTISSERIE
DU CHAT NOIR»

sucht auf 1. Februar 1962:

Neueröffnung

Chef de service
flambier- und tranchierkundig; Persönlichkeit zur Führung einer Brigade

3 Chefs de rang
3 Commis de rang

Barman
in Snackbar mit exklusivem Tellerservice

Barserviertochter

Barkellner

Küchenchef
französische Küche; stark in à-la-carte und Spezialitäten

Entremetier

Grillkoch

Kochlehrling

Küchenbursche

Küchenmädchen

Zimmermädchen

Lingère

Portier

Nachtportier

Offerten mit Photo und bisheriger Tätigkeit erbeten an U. Baumann.

KREUZLINGEN / SCHWEIZ

Hotel Bad Horn am Bodensee

sucht per sofort:

Barmaid Buffettochter

Offerten sind erbeten oder Tel. (071) 4 21 63.



**Parkhotel Gemmi
Kandersteg**

Gesucht jüngeren

Küchenchef

Das Haus bleibt durchgehend geöffnet bis Herbst 1962. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an H. R. Dettelbach, Parkhotel Gemmi, Kandersteg.

Gesucht

von Stadthotel in Bern per sofort in Jahresstelle tüchtiges, sauberes und sprachenkundiges

Zimmermädchen

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. per 15. Januar 1962

Bürofräulein

für Réception, Kontrollen und allgemeine Büroarbeiten.

Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugnissen unter Chiffre BE 2662 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Frühjahr oder nach Übereinkunft in 2-Saison-Hotels 1. Ranges jungen, tüchtigen, ruhigen und nüchternen

Küchenchef

welcher in allen Sparten des Berufs versiert ist und einer gepflegten erstklassigen Küche mit mittlerer Brigade vorstehen kann. Handschriftliche Offerten mit Lohnansprüchen, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre TE 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Allein-Lingère**

Eintritt 1. - 15. Dezember

Hausbursche-Portier

1. Dezember. Garantielohn

Offerten an Hotel-Restaurant Le Mazot, Baden.

ADELBODEN**Gesucht**

in herrliches Skigebiet auf 20. Dezember

Köchin oder Tochter

mit guten Kochkenntnissen

Lange Wintersaison. Familienanschluss. Hoher Lohn. Offerten bitte an Familie H. Pieren, Restaurant Geilbruggli, Adelsboden. Tel. (033) 9 42 67.

Bekanntes Speiserestaurant in Basel

sucht tüchtigen, initiativen

Küchenchef

in mittlere Brigade, der fähig ist, ein hervorstechendes, abwechslungsreiches Küche zu führen, der Erfahrung hat in Erziehung von Lehrkräften und Umgang mit Personal. Geboten wird: Jahresstelle bei bester Bezahlung in seriösem Haus mit gutem Betriebsklima. Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre BE 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Seehof, Arosa

sucht für Wintersaison

Buffettochter-Praktikantin

Elofferungen mit Zeugniskopien an A. Caduff-Birkmaier.

Gesucht

in Jahresstelle an den Bodensee bestens ausgewiesener

Küchenchef

für Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Hohe Entlohnung.

Bewerbungen erbeten unter Chiffre KF 2739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

Sekretär oder Sekretärin

sprachenkundig und selbständig. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre SS 2745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Serviertochter sowie Tochter

für Zimmer und Lingerie. Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an E. Schneiderhan, Hotel Landhaus, Herisau, Tel. (071) 520 77.



sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

**Chef-
Gardemanger**

Off. an Bahnhofbuffet Aarau, Tel. (064) 256 21.



**Sporting
Restaurants
Biel**

suchen für sofort:

Saaltochter

(deutsch und französisch)

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Angaben sind erbeten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

Gesucht per 1. Dezember 1961

Entremetier

Hotel Brüggli, Arosa.

Gesucht

für Wintersaison nach Graubünden in Hotel 100 Betten:

Sekretärin

für Journal und kleine Kasse sowie kleinere Büroarbeiten

Lingeriegouvernante**Hausbursche-Portier**

Offerten mit Angaben von Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre FW 2582 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft tüchtige

Tochter für Büro

Geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Schweizerhof, Hohlhub-Hasliberg B.O., Tel. (036) 5 18 51.

Gesucht**Buffettochter****Tochter für Zimmer und Lingerie**

Offerten an Hotel de la Vue des Alpes, Poste Les Loges NE.

Gesucht nach Bern

in gediegenes Café-Tea-Room mit Likörpatent

Serviertochter

Jahresstelle. Sonntags frei. Geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien, Foto, Alter und Sprachen erbeten unter Chiffre ST 2712 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sehr bekanntes Speiserestaurant sucht

Alleinkoch oder Küchenchef

versiert in Restaurationsküche.

Sehr gute Bedingungen.

Kellnerlehrling oder Lehrtochter

Offerten sind zu richten unter Chiffre ZS 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour Verbiér on demande pour la saison d'hiver

bon pâtissier

Bons gages. Entrée début décembre. Pâtisserie-Tea-Room Aux Croquignols, Verbiér.

Gesucht auf den 15. Dezember 1961 nach Ascona:

Buffeldame**selbständige Serviertochter**

mit Sprachkenntnissen (Jahresstellen). Offerten unter Chiffre AS 12439 Lo an ASSA, Locarno.

Grosser Hotelbetrieb in Zermatt

sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten unter Chiffre CO 2713 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. oder 15. Dezember neben erstklassigen Chef zu kleiner Brigade

**Commis de cuisine evtl.
Commis Koch-Pâtissier**

Beste Arbeitsverhältnisse und Lernmöglichkeiten in modern eingerichteter Küche eines vielseitigen Stadtraurants. Restaurant Wartmann, Winterthur, Telefon (052) 2 60 25.

Gesucht für die Leitung

des einzigen Hotels auf dem Brienzner Rothorn (Berner Oberland)

Geranten-Paar

Sommersaison Juni-September mit lebhaftem Passantenverkehr.

Offerten bitte baldmöglichst an die Direktion der Brienz-Rothorn-Unternehmung AG, Brienz BE.

In unsere Hauptküche suchen wir gelernte

Köchin

eventuell angelernte mit guten Kochkenntnissen. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, gute soziale Bedingungen, Besoldung nach kantonalen Reglement. Anmeldung mit Angabe der bisherigen Tätigkeit und Zeugniskopien sind an die Verwaltung Kantonsapital Zürich, Rämistrasse 100, Zürich 6, zu richten.

Sind Sie die selbständige, initiativ

Gerantin oder Gerant

oder Ehepaar

so schreiben Sie uns. Wir bieten Ihnen in neuem Restaurant auf dem Lande, Nahe Zürich, eine entwicklungsfähige Stelle. Offerten unter Chiffre ZE 2027 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Hotel Kramer, Malmö

Hotel ersten Ranges sucht tüchtigen

Hotellkonditor

für feinere Arbeiten in grösserer Brigade. Gute Entlohnung und Reise bezahlt. Offerten an Hotel Kramer (Personalchef), Malmö (Schweden).

OSLO**Commis de cuisine**

Erstklasshotel engagiert **COMMIS**

Eintritt baldmöglichst nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten an die Direktion des Hotel Nobel, Oslo, Norwegen.

II. Barmaid

auch Mithilfe im Service. Wintersaison in Adelsboden. Off. mit allen Angaben, Ausweisen und Photo unter Chiffre H 16699 Y an Publicitas Bern.

M/S «SCHWABENLAND»

Das schöne Hotelschiff, welches in der Saison 1962 auf der Strecke Stuttgart-Rotterdam-Stuttgart und Basel-Rotterdam-Basel verkehrt, sucht ein in der Hotellerie versiertes, sprachenkundiges, jüngeres

Geranten-Ehepaar

welches eine interessante, lebhaft und dankbare Aufgabe als Inspektorehepaar, mit internationaler Kundschaft, zu schätzen weiss. Wir legen Wert auf absolut sauberen Charakter und die Fähigkeit, eine gediegene Atmosphäre zu schaffen, sowie dem Personal mit Takt vorzustehen. Die Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Handschriftprobe erbiten wir unter Chiffre F 10634 Q an Publicitas Basel.

Internationale Hotel Organisation

sucht für ihre

Häuser der Luxus-Klasse in Übersee

Chef de cuisine Antritt möglichst sofort

Chef de cuisine Antritt 1. Mai 1962

Chef de cuisine Antritt Sommer 1962

3 Food u. Beverage Managers

Antritt möglichst sofort

Gewünschte Kontraktdauer möglichst 2 Jahre

Handgeschriebene Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Beilage einer Photographie erbeten an Chiffre P 29-6185 Z, Publicitas AG, Zürich 1.

Luzerner Brief

Während unsere Saisonhotels sich nach und nach zum wohlverdienten Winterschlaf begeben haben, beginnen die Jahresgeschäfte sich auf ihr gastronomisches Renommée zu besinnen. Dass der Luzerner selbst auch gerne gut isst, weiss man, und da er jetzt wieder die ganze Stadt für sich hat, tritt er auch wieder mehr in Erscheinung. Man hat sogar das letzte Tram weggeräumt, um ihm mehr Platz einzuräumen. Sicher werden alle Automobilisten der Stadtverwaltung Dank für diesen Fortschritt zollen.

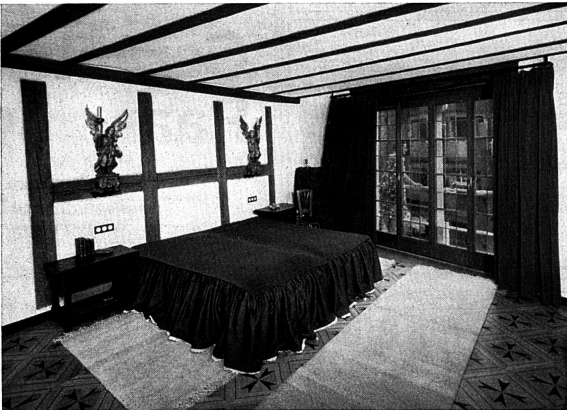
Schlägt man eine Luzerner Tageszeitung auf – an denen bekanntlich kein Mangel herrscht – so erkennt man, dass sich das Gastgewerbe anstrengt, um auch in den stillen Monaten seine Lokale zu füllen. Da findet man verlockende Angebote von Spezialitäten aller Art. Einzelne Betriebe lassen sich bekannte Köche oder auch Köchinnen von weit her kommen, andere wieder bemühen sich, die Schweizer Nationalküche, verbunden mit unsern guten Weinen, in empfehlende Erinnerung zu rufen. So wenig Zeit man im Sommer hat, um Reklame zu machen, so viel nimmt man sich jetzt. Dass bei

Badezimmer als ihrer Zeit voraus beschreiben. Hier ist nichts von jener Gefrierkammerstimmung zu merken, die die sattsam bekannten «Plättli» hervorrufen können. Jedes Badezimmer hat seine eigenen Farben, und zwar sorgsam abgestimmt. Dass Farben «Wärme» ausstrahlen, weiss man; hier spürt man diese Wärme.

Es wäre von dieser einzigartigen Umgestaltung, wie überhaupt vom Werden des ganzen Hauskomplexes noch recht viel zu erzählen. Besser aber wird man informiert sein, wenn man einmal bei Frau Estermann einkauft und sich das Haus zeigen lässt.

Rio de Janeiro an der Reuss

Als wir an jenem Abend das Hotel Wildenmann besichtigt hatten und uns an einem nicht alltäglichen Apéritif gütlich taten, wurde uns eine zweite Überraschung zuteil. Herr und Frau Furler luden uns zur Besichtigung des stolz über der Leuchtenstadt thronenden Hotels «Château Gütsch» ein, das ebenfalls ihrer Oberleitung untersteht. Auch hier waren vergangenen Winter fleissige Hände am Werk, um



Eines der originell erneuerten Zimmer im Hotel Wildenmann, Luzern.

diesem nicht gerade billigen Spass auch ein bisschen Zwang mitspielt, sei ganz nebenbei bemerkt. Die Angestellten unserer Betriebe wollen auch im Winter ernährt sein, wollen verdienen und nicht müssig umherstehen.

Lobenswerte Initiative

Es ist erstaunlich, wieviel Geld immer wieder von den Luzerner Hoteliers in ihren Betrieben investiert wird. Kaum ein Haus gibt es, das nicht nach der Saison sofort wieder mit dem «Verschönerungsprozess» beginnt. Vor vielen Häusern liegt Winter für Winter Bausand und dergleichen mehr. Wenn man sich nach den Plänen erkundigt, so hört man, dass fast durchwegs Badezimmer gebaut werden, daneben aber die Arbeitsräume (Küche usw.) erweitert, verbessert und auch verschönert werden.

Vor einigen Tagen hatten wir Gelegenheit, die im letzten Winter vorgenommenen grossen Umbauarbeiten im Hotel Wildenmann zu besichtigen. Fast wäre man versucht, von einer Metamorphose zu sprechen. Das Haus, eines der ältesten und bekanntesten unserer Stadt, hat sich im Innern einer Verjüngungskur unterzogen, die ganz erstaunlich ist. Wer bis anhin der Meinung war, dass in einem alten Hause jede Modernisierung störend wirken müsse, der soll sich einmal das «Wunder» von Luzern anschauen. Urwüchsige Gemütlichkeit, gepaart mit den letzten Errungenschaften sanitärer Technik, haben sich hier zu einem Ganzen vereinigt, das verblüffen muss. Vorerst weiss man nicht recht, ob man Frau Estermann nur bestaunen oder doch bewundern soll für die Durchführung der beinahe revolutionär wirkenden Um- resp. Neugestaltung. Wie sie mir sagte, liess sie ihrem Sohne Fritz und dessen tüchtiger Gemahlin freie Hand. Diese beiden, in Verbindung mit dem Hausarchitekten Vogelbach, gingen nun einmal andere Wege. Gottlob darf man sagen, denn das, was sie fertigbrachten, dürfte den Weg zeigen, den unsere Hoteliers verfolgen müssen. Keine Hiltonstimmung, keine Allerwelthotelatmosphäre, sondern bodenständige Ambiance stand hier Modell.

Der «New Look» im Hotelzimmer

Was ist es nun, das so bestechend wirkt? Nun, das wäre einmal zu sagen, dass jedes Zimmer ein anderes Gesicht hat. Von der Nachtschlampe bis zum echten Teppich ist alles genau auf das betreffende Zimmer abgestimmt. Da gibt es keine Wiederholungen irgendwelcher Art. Die Tapeten, die Möbel, die Bettüberwürfe, die Bilder, die Lampen, alles ist jedesmal anders, aber jedesmal bezaubernd schön und, auch das dürfte eine Rolle spielen, irgendwie originell. Um nur ein kleines Beispiel zu nennen: wer denkt schon daran, bei den Nachtschlampen nach etwas vollständig anderem zu suchen? Hier stehen die Lampen nicht auf dem bewussten Tischlein, sie haben auch nicht jene Form, die es verunmöglicht, mühelos lesen zu können, sondern sie sind direkt in die Wände eingelassen und gleichen, je nach Zimmer, alten Kutscherlampen, Autoscheinwerfern ältester Konstruktion usw. Sie strahlen aber nicht nur ein äusserst gutes Licht aus, sondern auch eine Intimität, die das Zimmer auf den ersten Blick wohllich erscheinen lässt. Wir haben in diesen Zimmern Dinge entdeckt, gewisse Kleinigkeiten, die jeden Gast «heimelig» berühren müssen. Ist die gesamte Möblierung dem gediegenen Rahmen eines alten Patrizierhauses angepasst, so möchten wir die

das Hotel neuzeitlichen Anforderungen anzupassen. Die Restaurationsräume, Terrasse usw. sind in einem Rutsch umgestaltet worden, und zwar in einer dem Gebäude entsprechenden Art. Im Hotel hat man sogenannte Halbapartements geschaffen, wie man sie heute in ganz modernen Luxushotels antrifft. Für jedes Zimmer wurde die beste Lösung gefunden. Zurzeit wird eifrig an einem heizbaren Schwimmbad gebaut, das direkt neben dem Hotel liegt und die nächste Saison den Gästen zur Verfügung stehen wird. Als wir dann auf dem Rundgang auf die Dachterasse gerieten, wären wir beinahe hängen geblieben, denn der Blick auf das festlich beleuchtete Luzern war geradezu hinreissend. Rio de Janeiro kann an einem klaren Abend nicht besser aussehen als die Leuchtenstadt in jener hereinbrechenden Herbstnacht.

Wiedersehn mit einer Cordon bleu

Da aller guten Dinge drei sind, kam eine weitere Überraschung gar nicht so überraschend. Gerade hatten im Château Gütsch die provençalischen Geniesserwochen begonnen, für die Mlle Louise Cornou verantwortlich zeichnet. Wir hatten das Vergnügen, ihre Kochkünste vor zwei Jahren kennen zu lernen und unserem Lobe von damals haben wir eigentlich nichts mehr beifügen. Sei es ihre «Soupe de poisson», sei es ihr «brochet» oder gar ihre «selle d'agneau», ihre Kunst ist unbestritten. Louise Cornou, einstmals Modell des berühmten Malers Matisse, ist eine Köchin aus Passion. Sie ist an der Kochkunst mit Leib und Seele interessiert, und das schmeckt man ihren Spezialitäten an. Dass sie daneben auch noch eine sehr sympathische Dame ist, tut eigentlich nichts zur Sache, muss aber deswegen doch nicht verschwiegen werden. Ausser den kulinarischen Genüssen wären auch noch die musikalischen zu loben, denn auch auf diesem Gebiet wurde Stimmungsvolles geboten. Ob hier der Lorbeer dem in der Provence lebenden Sänger oder Herrn Schoch, dem Maître d'hôtel des Hotel Carlton-Tivoli, zugestanden werden muss, wage ich nicht zu entscheiden. Bestimmt aber wird man mir zugestehen müssen, dass ein zur Läute singender Oberkellner nichts Alltägliches ist. Die sympathischen Darbietungen Herrn Schochs wurden recht beifällig aufgenommen. Ja, ja, Luzern bietet auch in der stillen Zeit mancherlei Genüsse für stille und andere Geniesser.

Harry Schraemli

Das vielgeschmähte Gasthausessen – meist besser als sein Ruf

Sehr viele Menschen der Gegenwart haben eine gestörte Verdauung. Sie machen dafür eine Reihe von Faktoren verantwortlich, an die sie gebunden sind und denen sie scheinbar nicht enttrinnen können, wie berufliche Arbeit und Überanstrengung, allgemeine Hetzerei, unregelmässige Nahrungsaufnahme und andere Dinge. Weit aus dem Häutigen aber vernimmt man als Begründung den Hinweis, dass man eben im Gasthaus essen müsse, und dieser Umstand den Magen und Darm ruiniere habe.

Sieht man sich nun auf diesem Gebiet etwas um, dann kann man ganz verschiedene Feststellungen treffen. Es gibt zunächst einmal wirklich noch Gasthäuser, wo alles von Fett – meist Schmalz – nur so trieft und wo die einzige Kunst der Köchin das Herausbacken von Fleisch ist, wo Salate unbekannt sind, Reis und Teigwaren nicht verwendet werden, und wo man das mehrmals bereits erhitzte

Fett immer wieder aufbewahrt und neu verwendet. Die meisten Gasthausküchen haben sich aber schon längst umgestellt und kochen fettarm, abwechslungsreich, unter ausgeklügelte sinnvoller Verwendung von Gemüse und Salaten.

Warum aber wird das Gasthausessen trotzdem noch immer soviel geschmäht und warum gilt es noch immer als Hauptursache für diverse Magenleiden?

Die Ursache liegt, es mag erstaunlich klingen, beim Konsumenten selbst. Denn was nützt der bestens zubereitete Salat, das ganz magere Fleisch, das fettärmste Gericht, das schmackhafteste zubereitete Gemüse, wenn es nicht bestellt wird? Für viele Menschen bedeuten Salate und Gemüse nichts anderes als verabscheuenswerthes Kuhfutter, und sie wollen immer nur Fleisch, womöglich gebraten und möglichst fett. Man glaubt, eine vorwiegend reine Fleischkost sei besonders nützlich, und diese kann man eben im Gasthaus bestellen. Dann aber kommt es eben doch zu Gesundheitsstörungen.

Und dann ist das «böse» Gasthaus schuld, in dem man leider essen muss, und wo man sich so ganz und gar die Gesundheit zerrütet hat. Fragt man aber den Wirt, dann fängt dieser zu seufzen an und zeigt auf eine Tonne, in der je jeden Tag Gemüse und Salate weggeleert muss, die «ja doch niemand isst».

Wir müssen objektiv sein und einmal ganz ehrlich eine ganz wichtige Feststellung treffen: Die moderne Ernährungslehre hat bewiesen, dass nur eine gemischte Kost auf die Dauer zuträglich ist. Man muss, will man gesund bleiben, Gemüse, Salate, Teigwaren, Reis und Kartoffeln essen. Und selbstverständlich auch Fleisch, aber dieses darf nicht der Hauptbestandteil der Nahrung sein. In einem Gasthaus bekommt man das zu essen, was man sich wünscht, besonders dann, wenn man ständig zu Gast ist. Es liegt also nicht am Gasthaus, nicht an der Köchin oder am Wirt! Es liegt bei all denjenigen, die an Hand der Speisekarte ihre Auswahl treffen ...

Dr. med. H. Fraunberger (bios)

Der Berner Zibelemärit in Sicht

Stets am letzten Montag im November kommt es in Bern zu einer grossen Demonstration der Jugend, die ihren Zibelemärit feiert. Dieser Rummel in der Spitalgasse und in den Lauben ist zwar offiziell nicht das Wichtigste an diesem Volksfest; er wurde im Laufe der Zeit jedoch zum zentralsten Ereignis in Bern. Wer sich zwischen 16 und 17 Uhr in die Nähe des Bahnhofes begibt, bemerkt, dass Gäste aus dem ganzen Kanton und weit darüber hinaus am Berner Zibelemärit teilnehmen. Letztes Jahr fragte eine St.-Gallerin unter den Lauben angesichts des wilden Treibens ganz entgeistert: «Jo aber, was tünd denn die, was fiiert ihr eigetlich hie z Bern?» Sie konnte nicht ganz verstehen, dass man bloss wegen einer Zwiebel so viel Aufhebens machen kann.

Erstauslich an diesem Zibelemärit ist allerdings, dass er nicht künstlich aufgezogen, nicht organisiert ist und dass niemand so recht weiss, weshalb man diesen Tag feiert. Die Historiker haben selbstverständlich Erklärungen dafür. Sie haben herausgefunden, dass dieser Sondermarkt neben den vielen übrigen Märkten auf das 15. Jahrhundert zurückreicht. Die Berner sollen den Freiburgern für deren Waffenhilfe in den Burgunderkriegen den Markt «für ewige Zeiten» geöffnet haben. Eine andere Version besagt, die Wistenlacher und andere Freiburger hätten den Bernern bei einem der grössten Stadtbrände freundschaftliche Hilfe gebracht und wacker mitgeholfen, zuerst das Feuer und hernach den Durst zu löschen. Da sich die Historiker über die wirklichen Gründe des Zibelemärits streiten, nehmen mir ihn am besten so, wie er ist.

Am Morgen begibt sich die Berner Hausfrau so früh wie möglich über den prächtigen Markt, der sich vom Bundespalais bis zum Waisenhausplatz erstreckt, um Zwiebeln für den Winter einzukaufen. Je früher sie aufbricht, desto grösser bleibt die Auswahl. Jede echte Berner Hausfrau ist an diesem Tag der Zwiebel bestrebt, einen möglichst schönen Zopf nach Hause zu bringen, der in der Wohnung vorerst einen Ehrenplatz einnimmt. Eine gute Küche verlangt auch etwas Knoblauch, der ebenfalls zum Zibelemärit gehört. Der ganze Bärentplatz und Bundesplatz, zum Teil auch die Gassen der innern und untern Stadt bieten ein echtes, altes Marktbild, wie es sein soll und wie wir es erhalten möchten.

Die würzige Knolle machte indessen mancherlei Metamorphosen durch: Vor allem wurde sie von geschickten Bäckern und Konditoren nachgeahmt, verkleinert und fand mit feinem Pfefferminzgeschmack in manchem Knopfloch einen Ehrenplatz. Pfefferminzgebäck gehören heute so gut zum Markt wie die echten Zwiebeln. Aber nicht nur diese, auch Äpfel, Birnen, Nüsse, Kartoffeln und Gemüse aller Art, das auf dem spätherbstlichen Markt noch angeboten wird, fand seine Nachahmer. Aus Marzipan fertigen die Berner Konditoren alles im Maßstab 1:10, was der grosse Markt uns bietet. Die Gaststätten sind vollbesetzt und verströmen einen herrlichen Duft und überall herrscht abends Tanz. ... Viele Dinge geraten im Lauf der Zeit in Vergessenheit; der alte Berner Zibelemärit aber bleibt von Generation zu Generation.

P. H.

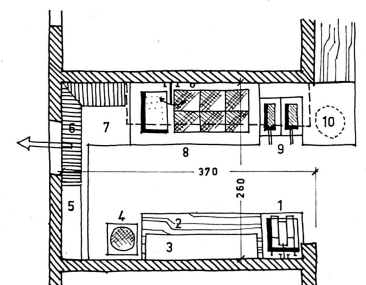
Die REVUE gibt Auskunft:

FRAGE:

Die Anordnung der Küche in meinem Hotel ist nicht sehr zweckmässig. Der Betrieb wirkt dadurch unrationell. Besonders die «Warme Küche» ist von der Ausgabe beim Buffet zu weit entfernt. Es steht mir zur Verlegung der Warmen Küche einzig eine Nische von 3,7 auf 2,6 m zur Verfügung. Die Ausgabe zum Buffet könnte hier verbessert und mittels einer Durchreiche auf direktem Wege erfolgen. – Kann mir Ihr Beratungsdienst einen Tip geben, 1. wie die Herdfuge zu lösen ist? Der Herd wird neu angeschafft. Spitzenfrequenz mittags bis 45 Gäste. Speisekarte: 1 Menu und à la carte.

ANTWORT:

Die Idee der Verlegung und Verbesserung dieses wichtigen Arbeitsplatzes ist richtig. Theoretisch werden ca. 22 m² Küchenfläche bei 45 Sitzplätzen benötigt. In Ihrem Falle machen die 10 m² Nischenfläche für die Warme Küche fast die Hälfte der erforderlichen Gesamtfläche aus, was ein gutes Verhältnis ist. Die bestehende Raumdimension erlaubt eine zweckmässige Einteilung, um rationell zu arbeiten. Klimatisch muss allerdings bei der Planung besondere Sorgfalt aufgewendet werden. Die Wärme- und Geruchsentwicklung in dieser Nische ist gross und erfordert eine einwandfrei funktionierende Belüftung. Die durchdringenden Dämpfe und die Hitze über dem Herd und der Friteuse müssen direkt erfasst und durch eine Abzughaube abgeleitet werden.



- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. Ausguss | 6. Tablarrost |
| 2. Arbeitstisch | 7. Anrichtentisch |
| 3. Wandregal | 8. Herd |
| 4. Kochhocker | 9. Friteuse |
| 5. Schrankoberbau | 10. Abstellisch |

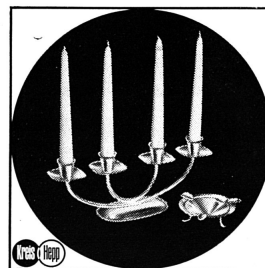
Der Herd als Mittelpunkt steht an der rechten Wand. Er ist eingeteilt in 6 rechteckige Kochplatten, wovon 2 als Schnellheizplatten zu empfehlen sind. Links im Herd ist ein abdeckbares Bain Marie eingebaut. Darunter befindet sich ein Wärmefach und rechts ein grosser Backofen. Die Doppelfriteuse rechts vom Herd ist etwas zurückversetzt, damit die Handgriffe der Friturenkörbe nicht über die Herdkante vorstehen. Ganz rechts ist ein Abstellisch und zugleich der Salzplatz. Der Anrichtentisch und die Ausgabe zum Buffet mit einer Durchreiche bilden die Fortsetzung des Herdes. An der linken Wandseite gruppieren sich nacheinander Ausguss, Arbeitstisch und am Boden eine zusätzliche Kochstelle für die Suppenmarmiten.

Ausser dieser grundsätzlichen Betrachtung lässt sich dieser Warme Küche im einzelnen noch wie folgt praktisch einrichten: Weil der Rationalisierungsgedanke schon bei der Herrichtung einer tadellosen «Mise en place» beginnt, kann schon allein der Arbeitstisch dementsprechend gestaltet werden. Für Werkzeuge und Gefässe sind geräumige Schubläden im Tisch eingebaut. Auswechselbare Schalen aus Chromnickelstahl, zur Aufnahme von gehackten Zwiebeln, Rapskase, Eiern, Petersilie usw. werden über dem Tisch an der Wand montiert. Über diesen Schalen ist ein gut eingeteiltes Wandregal angebracht zur Unterbringung von Gewürzen, Flaschen, Fleischbrett und grösseren Gefässen.

Noch zu erwähnen ist der Tablarrost für Kochtöpfe links über dem Herd und ein Abfallimer mit Fahrgestell, der unter dem Tisch neben der Friteuse Platz findet.

Der Herd misst ca. 2 Meter in der Breite und 90 cm in der Tiefe und ist im Handel als Serienherd erhältlich. Zur besseren Reinhaltung kann der Herd gegen einen bescheidenen Aufpreis mit Wandanschluss bezogen werden. Es macht sich ferner bezahlt, über dem Herd Kalt- und Warmwasser zuzuführen – mit weitläufigem Auslauf und Tropfbehälter. Ein Kellen- und Deckelhalter darf nicht fehlen und lässt sich an der Wand gut anbringen.

Zugunsten der übrigen Küchensektoren gewinnen Sie mit dieser Umstellung sicher auch bessere Platzverhältnisse.





Kenner und
Champagner-Liebhaber
sind begeistert von
DETTLING
«Extra-Dry» und «Brut»
(100% franz. Blanc de Blancs)
den sie neben
den bestbekannten süßen
DETTLING
«Silber»- u. «Gold»-Typen
nun auch
in der Schweiz
zu vorteilhaften Preisen
kaufen können.

DETTLING «Cuvée Réserve»
(100% franz. Blanc de Blancs)
DEMI-SEC «Carte rose»
DRY «Carte verte»
EXTRA DRY «Carte rouge»
BRUT «Carte blanche»

DETTLING «Gran spumante»
SILBER — demi sec
GOLD — traubensüß

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,
sind reine Flaschengärung — Méthode champenoise

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN



... von der Küche
der grossen Welt

CROSSE & BLACKWELL

of England

neu



Original-Produkte
CROSSE & BLACKWELL
jetzt im Sortiment
von **MAGGI**



Gut bedient mit
Tomato Ketchup
CROSSE & BLACKWELL

Für Küche und Tafel bietet Ihnen
Crosse & Blackwell ein
Tomato Ketchup ganz auf den
Geschmack des internationalen
Gourmets abgestimmt:
pikant, harmonisch gewürzt
und in idealer Konsistenz.
Haben Sie Ihr Muster erhalten?

Saucen und Pickles in bester englischer
Tradition, Suppen in Dosen, Currie Powder,
Orange Marmalade - dies sind Spezialitäten der
internationalen Küche, der feinen Tafel, die der
Marke Crosse & Blackwell weltweiten Goodwill
einbrachten. Crosse & Blackwell steht für
«Gourmet-Qualitäten», und die eingespielte
Organisation von Maggi garantiert Ihnen einen
aufmerksamen, prompten Service.

Fragen Sie Ihren MAGGI-Vertreter

MAGGI AG, Kempthal

Zu kaufen gesucht
von kapitalkräftigen Interessenten

Hotel od. Hotel-Garni

(50-100 Betten).

Bevorzugt: Lugano, Locarno, Zürich und Um-
gebung. Offerten unter Chiffre HO 2699 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar (Schweizer) sucht im Tessin

Hotel

oder Villa mit Ausbaumöglichkeiten

zu kaufen

200 000 Fr. in bar zur Verfügung.
Offerten unter Chiffre HO 2732 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Zu verpachten

an günstiger Verkehrslage gelegenes, bestbekanntes und
gut eingerichtetes

Restaurant

Vielseitige Möglichkeiten und gute Existenz für tüchtige
Fachleute. (Küchenchef, befähigt zur Führung einer ge-
pflegten und reichhaltigen Küche. Ehefrau: gute Organi-
satorin, vertraut mit gediegenem Speiseservice).

Jüngere Interessenten richten ihre Offerten unter Chiffre
C 21354 Z an Publicitas Zürich.

Zu kaufen gesucht
von Selbstkäufer (Hotelfachmann)

Hotel garni

mindestens 2-Saison-Geschäft bzw. ganzjährig.
Zürich, Basel, Luzern bevorzugt. Größere Anzahl-
ung sofort möglich. Offerten unter Chiffre ZK 2485
an die Hotel-Revue, Basel 2.

A N T I K

Grosse Auswahl in gediege-
nen

Geschenkartikeln

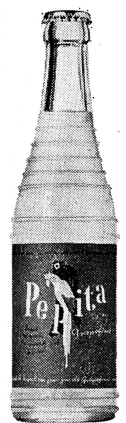
aus Kupfer, Messing, Bronze,
Holz usw.
Frau G. Hauser, Röseli,
Schwarzenburg. Tel. (031)
69 21 74.



.....aha PePita

Mineralquelle Eptingen AG. Sissach

Herrlich, dieser herb-süsse Grapefruit-Saft
mit quellfrischem Mineralwasser und Zucker! Kein Wunder,
dass PEPITA, das *echte* PEPITA, überall so begehrt ist.





25 ans d'activité dans un hôtel plus que centenaire :

M. Marcel Herminjard et l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey

Le 1er décembre 1961, il y aura 25 ans que M. Marcel Herminjard, directeur de l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey, dirige les destinées de l'un des plus anciens hôtels de la région du Léman ; hôtel de tout premier rang qui, grâce à l'esprit d'entreprise de son conseil d'administration et de sa direction, défie l'épreuve des ans et bénéficie d'une réputation largement méritée.

Un peu d'histoire

Les Trois Couronnes : Cette enseigne hôtelière était suspendue, vers le milieu du XIXe siècle, sur la façade d'une auberge qu'exploitait la famille de M. Gabriel Monnet, beau-frère de M. Jules Monnerat, ancien syndic de Vevey. Cette auberge des « Trois Couronnes » était, depuis deux siècles, la plus en vogue et la mieux tenue de la ville. M. Monnet, en achetant les « Belles-Truches », avait une grande ambition : celle de faire construire sur cet emplacement un hôtel plus spacieux que l'auberge familiale, et sur lequel viendrait se reporter la bonne réputation dont cette dernière avait joui jusqu'alors.

Les « Belles-Truches » démolies, l'hôtel s'édifia et put être ouvert à l'exploitation. C'était déjà à l'époque, un des plus beaux établissements de ce genre en Europe ; aussi fut-il dès le début, et pendant longtemps, le lieu de résidence de prédilection des têtes couronnées.

On y vit successivement les empereurs d'Allemagne, de Russie, et d'autres souverains, notamment l'ancien roi Jérôme Bonaparte. C'était alors que, comme l'assurait le guide Murray, la cour de l'hôtel se remplissait de véhicules de toutes sortes, de la calèche délabrée du voiturier allemand au coupé soigné du lord anglais et à l'équipage imposant du prince russe.

En 1873, trois chefs d'Etat y mangèrent à la même table : le shah de Perse, le roi de Hollande et le président de la Confédération suisse.

L'Hôtel des Trois Couronnes demeura longtemps une entreprise privée. M. Gabriel Monnet en dirigea les destinées jusqu'en 1858, année durant laquelle il se retira des affaires après fortune faite. Son beau-frère, M. Jules Monnerat, lui succéda. En 1865, M. Fréd. Schott, un Allemand originaire de Francfort-sur-le-Main, acheta l'hôtel grâce à l'appui d'un Russe, un de ses clients.

L'établissement passa ensuite aux mains de M. J. Schaer en 1886, puis fut cédé à un consortium qui se transforma, en 1894, en société anonyme. Le conseil d'administration fut présidé tout d'abord par M. Ami Chessex, Montreux, assisté de MM. Albert Cuénod, banquier, Vevey, Alexandre Emery, Montreux, Emile Gaudard, Vevey, et Emile-Louis Roussy, La Tour-de-Peilz.

Quant à la direction de l'hôtel, elle fut assumée successivement par MM. A. Hirschi, J. Corai, J. Kupfer et Marcel Herminjard qui, en compagnie de son épouse, tient en mains depuis 1936 les destinées de cet établissement.

Au fur et à mesure des ans, les dirigeants de l'Hôtel des Trois Couronnes ont apporté à l'immeuble, qui a gardé, malgré son âge, une très belle allure, tous les perfectionnements et le confort dont peuvent se réclamer les touristes exigeants du XXe siècle, confort qui, tout autant que la cuisine, ont fait la renommée de cet hôtel.

De sa terrasse, vaste et fleurie, on surplombe les quais ombragés qui bordent le lac. La vue de cette belle nappe d'eau, aux effets perpétuellement changeants, constitue à elle seule un spectacle dont jamais on ne se lasse.

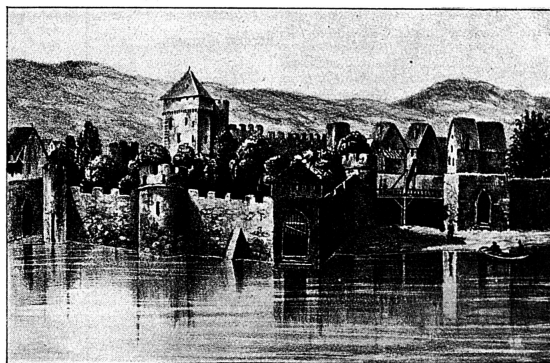
Aussi l'Hôtel des Trois Couronnes est-il régulièrement choisi par les célébrités de la politique mondiale, de la littérature et des arts lors de leur passage à Vevey, tout comme par les chefs de l'industrie, du commerce, les sociétés et les particuliers qui recherchent un cadre digne de leurs délibérations, de leurs manifestations ou de leurs loisirs.

En feuilletant le livre d'or

Rien n'est plus attachant que de parcourir le livre d'or de l'Hôtel des Trois Couronnes qui, comme on l'a vu plus haut, hébergea plusieurs têtes couronnées et les principaux représentants de l'aristocratie du siècle dernier. C'est ainsi que l'impératrice Alexandra Feodorovna de Russie passa plusieurs mois à Vevey dès 1859. Elle loua pour elle et sa suite l'hôtel tout entier. C'est l'Hôtel des Trois Couronnes qui organisa en 1860 une chasse aux chamois dans l'Oberland bernois pour distraire le prince de Galles, futur Edouard VII, qui passa quelques jours à Vevey lors de son premier voyage sur le continent. En 1873, l'Hôtel des Trois Couronnes reçut le shah de Perse auquel le Conseil fédéral présida alors par un Veveysan, Paul Ceresole, offrit un banquet. Le roi de Hollande, Guillaume III, qui séjournait incognito à Vevey sous le nom de Comte von Bühren, prit également part à ce somptueux dîner dont il vaut la peine de rap-peler le

MENU

Bisque d'écrevisses aux croûtons
Consommé à la Sévigné
*
Petites bouchées à la persane
Saumon sauce homard
*
Selle d'agneau à la Nizam
Jambon de York Porte Maillot
*
Suprême de volaille à la Lucullus
Chaud-froid de caillies
*
Dindonneaux truffés
Quartier de chevreuil à la St-Hubert
*
Asperges en branches, sauce hollandaise
Fonds d'artichauts à la parisienne



- 1 L'Hôtel des Trois Couronnes et le magnifique panorama qu'il offre à ses hôtes
- 2 Le Château des Belles-Truches sur l'emplacement duquel a été construit l'Hôtel des Trois Couronnes
- 3 L'Hôtel des Trois Couronnes tel qu'il se présentait en 1842
- 4 Vue de la terrasse de l'Hôtel des Trois Couronnes

5 En 1913, Paderewski et Saint-Saëns répètent à l'Hôtel des Trois Couronnes la Polonaise op. 77 du compositeur français qu'ils joueront à deux pianos à un festival musical à Vevey. A gauche, Ignace-Jean Paderewski ; à droite : Charles-Camille Saint-Saëns. Derrière le piano des personnalités diplomatiques et veveysannes. Assis à côté de Camille Saint-Saëns le pianiste Ernest Schelling.

Charlottes russes. Cornes d'abondance
Glaces fraises et vanille — Gâteaux napolitains
*
VINS
Madère sec
Johannisberg — Cachet Metternich
Veuve Cliquot — Ponsardin
Mont Rachet 1841
Château Lafitte, retour de l'Inde 1848
Clos Vougeot 1848
L. Roederer
Ruster Ausbruch

Ce bref séjour royal fut marqué d'un incident dont on certifie l'authenticité. Un groom, chargé de transmettre un message, laissa celui-ci au fond de sa poche. Furieux, le shah de Perse fit appeler le directeur de l'hôtel pour le prier de lui amener le coupable, dont il voulait la tête ! Il fallut toute la

diplomatie de l'excellent hôtelier qu'était M. Schott pour faire comprendre au souverain que ce genre de punition n'avait pas cours en Suisse, tout au moins pour de semblables méfaits...

A côté de la haute aristocratie dont il serait fastidieux de dresser la liste, rappelés que l'Hôtel des Trois Couronnes fut le lieu de séjour préféré des plus grands artistes de ce monde, de même qu'il accueillit de très grands chefs d'industrie du début de ce siècle.

Et la liste continue ; dernier en date des banquets de grande classe, voici le menu servi le dimanche 1er octobre dernier à l'illustre confrérie des bons vivants, parmi lesquels le colonel commandant de corps Robert Frick, le conseiller aux Etats Frédéric Fauques, le colonel Carrupt, de Sierre et bien d'autres... bons-vivants !

On peut constater que la gastronomie 1961 ne le cède en rien à celle de 1873.



MENU

Médailon de langouste en Bellevue
Sauce mayonnaise

Ox-tail clair en tasse
Paillettes au parmesan

Turbot poché au beurre noir
Pommes en serviette

Selle de chevreuil grand veneur
Marrons glacés
Spätzli bernoise

Fonds d'artichauts caprice de Madame

Assortiment de fromages

Soufflé glacé Mylord
Petits fours

Corbeille de fruits

Mocca

VINS

Yvorne, Clos du Rocher 1959
Château Gruaud Larose 1947
Vosne Romanée Grande Rue 1953
Liqueurs

Lucerne, où il suit un cours de cuisine à l'Ecole hôtelière, puis Vitznau (Park-Hôtel) voient passer le jeune hôtelier qui retourne durant l'hiver 1928/29 en Egypte comme premier chef de réception du Sémiramis dont Charles Girardet assumait la direction; le poste repris par M. Herminjard avait été occupé durant deux ans par son ami regretté Ernest Schaerer.

Avant de revenir une troisième saison en Egypte, en qualité de sous-directeur du Continental-Savoy, Marcel Herminjard avait complété sa formation en suivant le cours supérieur pour directeurs à l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne. Une nouvelle sai-



M. et Mme Herminjard que nous félicitons pour leurs noces d'argent en souhaitant que le succès et la réussite leur soient fidèles.

son d'été à Vitznau, une nouvelle saison d'hiver au Caire, puis c'est la première direction à l'Hôtel Beau-Site à Zermatt.

De 1932 à 1936, M. Herminjard présidera aux destinées de l'Hôtel Seiler-Victoria, sous la direction générale du Dr Hermann Seiler. Et le 1er décembre 1936, c'est l'entrée en fonction aux Trois Couronnes à Vevey.

Il avait rencontré à Zermatt la future Mme Herminjard, qui, à l'instigation de M. Werner Müller, son parent, s'était orientée vers l'hôtellerie. Le couple était formé, qui allait s'attaquer à une rude tâche.

La guerre survint très vite; et avec elle, bien des difficultés matérielles. «Les Trois Couronnes» resta toujours ouvert. Les travaux de rénovation débutèrent avec la reprise de 1947. Et depuis cette date, plus d'un million et demi ont été investis dans la maison. C'est le lieu de rendre hommage également au conseil d'administration composé de MM. Victor de Gautard, président, R. Davient, Lucien Chessex, Jean Cuagny et Gustave Monnard, qui sut répondre aux propositions de la direction et prendre des risques.

Mais la récompense est là. La dernière saison a été brillante. Le record des nuitées a été largement dépassé et les perspectives d'avenir sont souriantes.

Anglais, Américains et Français sont les meilleurs clients; et l'hôtel fait très peu de publicité. 70% de la clientèle est constituée par d'anciens clients. Il n'est pas exagéré de dire qu'aujourd'hui des personnalités de tout premier plan descendent à Vevey parce qu'elles connaissent l'Hôtel des Trois Couronnes. Ce qui est une belle consécration.

Mais la vie continue... Sur le plan social, le conseil d'administration a pris les devants en introduisant, voici déjà six ans, l'assurance-ancienneté en faveur de son personnel suisse, grâce à un fonds accumulé durant douze années de bonne gestion; il étudie de nouveaux projets de modernisation: Après les chambres, ce sera cet hiver le tour du hall.

L'hôtel a le vent en poupe. Le directeur peut, en toute quiétude, fêter en même temps ses 25 ans de mariage avec Mme Herminjard et les «Trois Couronnes». Nos félicitations et nos vœux l'accompagnent dans le voyage qu'il entreprend à cette occasion en Egypte où débute sa carrière. P.-H. J.

P.S. Les renseignements historiques sont empruntés à la plaquette consacrée à l'Hôtel des Trois Couronnes par M. Fédia Müller à Vevey de même que les lignes ci-après consacrées à Vevey. Nous le remercions de son aimable contribution.

Vevey, ville de tourisme

Autrefois bourgade d'origine romaine appelée Vibiscum, déjà mentionnée dans l'itinéraire d'Antonin, placée à un carrefour de grandes voies de communication, la ville de Vevey a été, de tout temps, un centre commercial important. Ainsi pourrait-on dire que son hôtellerie est née bien avant qu'on parle de tourisme. Ce sont ces nombreux commerçants, venus autrefois à Vevey pour y chercher un logement convenable, qui ont fait naître dans la cité cette vocation hôtelière dont on trouve maintes traces en feuilletant les archives de la localité.

En 1627, il existait déjà dans cette petite ville de quelque trois mille habitants, dix auberges sans compter les deux «grands logis». Leurs enseignes portaient les noms évocateurs de «La Couronne», qui apparaît déjà en 1577, le «Lion», appelé plus tard le «Lion d'Or», la «Croix d'Or», l'«Aigle», la «Fleur de Lys» et les «Trois Couronnes».

Venue pour affaires, la clientèle de ces établissements trouva tant de charmes à ces lieux qu'elle revint à Vevey plus tard pour son simple plaisir. Des littérateurs vantèrent à la fois les beautés d'un paysage à nul autre pareil et le cordial accueil que Vevey réservait à ses hôtes. Et ce fut la naissance de cette sorte de migration que l'on appela plus tard le tourisme. Ces hôtes qui, fidèlement, reviennent à Vevey pour retrouver leurs émotions premières, ont fait la réputation de cette petite ville des bords du lac Léman que l'on a pu surnommer, à juste titre, «Vevey la Jolie». Qualificatif charmant, mais incomplet. Il faudrait dire aussi «Vevey l'Accueillante», car, en bonne hôtesse, cette cité sait pratiquer avec doigté les lois de l'hospitalité. Hospitalière, Vevey l'est sans orgueil. Elle exerce cette qualité de maison qui oblige l'invité à faire le tour du propriétaire sans même lui laisser le temps de s'asseoir, lui énumérant ses richesses avec une ponctualité de fonctionnaire. Ses trésors, Vevey ne les révèle qu'à point nommé, une fois l'hôte conquis par le paysage et par l'ambiance particulière de cette petite ville.

Fort heureusement, cette cité, qui pouvait déjà offrir il y a près d'un siècle un gîte confortable aux

A nos lecteurs:

Le livre d'or de l'hôtellerie suisse

Sous ce titre très général, une nouvelle rubrique vient de naître. Elle est consacrée à l'histoire de nos hôtels à l'occasion de leurs anniversaires ou de leurs jubilés. Pour les uns, ce sera le centenaire de la fondation, pour d'autres, 25 ou 50 ans d'existence. Ce sera parfois l'occasion de fêter un homme, dont l'existence tout entière aura été consacrée à la cause de l'hôtellerie et par elle, au tourisme, branche essentielle de notre économie nationale.

Souvent bien renseignée, la rédaction de la «Revue suisse des hôtels» ne saurait cependant découvrir par elle-même les dates de tous ces jubilés. Elle fait donc appel à ses lecteurs pour les lui signaler, heureuse de consacrer quelques colonnes à l'histoire d'entreprises qui honorent notre profession.

voyageurs circulant entre Lausanne et l'Italie, ne s'est pas laissé envahir par la marée montante d'une hôtellerie qui, par ailleurs, tournait à l'industrie. Vevey a conservé la juste mesure, le judicieux équilibre qui permet à l'artisanat, au commerce, à la viticulture et au tourisme de faire bon ménage. Ainsi les hôtes qui séjournent à Vevey ont-ils l'impression de vivre dans une ville et non pas dans un caravansérail. Ici l'hôtel-fourmillière est remplacé par la maison dans laquelle le client garde son individualité.

Un exemple typique de ces accueillantes demeures est l'Hôtel des Trois Couronnes, ancien Hôtel Monnet construit en 1842 sur l'emplacement du Château des Belles-Truches.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 30. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 15 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 30 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. — Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux No 55. Téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction: Ad. Pfister
P. Nantermod

Administration des annonces: E. Kuhn

Für Haushaltwäsche
gibt es nichts Besseres als
Leinen- und
Halbleinen-Gewebe
mit diesen Zeichen



— bringt Ihnen
das Weichstärken
der kostbaren
Restaurant- und
Hotel-Wäsche
Vorteile?

Die beste Antwort auf diese
Frage erhalten Sie mit einer
praktischen Vorführung.

Wir offerieren Ihnen deshalb
eine kostenlose Demonstration
in Ihrer eigenen Lingerie!

Sie brauchen lediglich den nach-
stehenden Coupon auszufüllen.

Wir ersuchen um eine kostenlose und unverbindliche
Stärke-Demonstration

Gewünschter Wochentag: _____
(bitte nur Wochentag angeben, das definitive
Datum wird noch telefonisch vereinbart).

Gewünschte Tagesstunde: _____

sich melden bei: _____

Adresse: _____

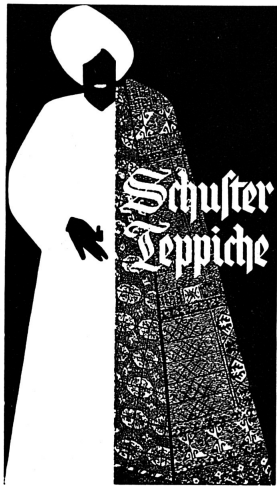
Telephon Nr.: _____

Senden Sie den ausgefüllten Coupon
an die Firma:

BLATTMANN & CO.,
STÄRKEFABRIKEN
WÄDENSWIL

Weichstärke Noredux/K

— die kaltwasserlösliche
Weichstärke für die
Gross-Wäsche!



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telefon (071) 221501
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telefon (051) 237603

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Karkmann

Seidengasse 20, Telefon (051) 236364
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen

Amerikanische Bettedecken

(Piquédecken)
sind leicht und daher angenehmer, knittern nicht, müssen nicht gebügelt werden, helfen Wäsche sparen, 180/220 cm weiss Fr. 18.50, farbig Fr. 21.50.
Bitte verlangen Sie Ansichtssendung



& CIE.
PEEIFFER
MOLLIS

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

Inserate in der Hotel-Revue
haben Erfolg

Champagne
TAITTINGER



La plus belle
création française 1960

La Cuvée des Comtes de Champagne est présentée dans la reproduction très fidèle de la plus ancienne forme connue de bouteille champenoise utilisée au XVIII siècle

Agence Bâle
Alphonse Fischer
Première Distillerie
par Actions Bâle
Tél. (061) 34 30 43 et 34 30 44
Privé (061) 34 14 95

Agence Lausanne
Aux
Planteurs Réunis
S. A.
Téléphone (021) 23 99 22
4 lignes.

This is the bottle
to look for...

From
Scotland
every precious drop...



The Secret is in the Blending
'BLACK & WHITE'
SCOTCH WHISKY

By Appointment
Scotch Whisky Distillers



to Her Majesty the Queen
James Buchanan & Co. Ltd.

JAMES BUCHANAN & CO. LTD., GLASGOW, SCOTLAND

Sole Distributor for Switzerland: P. F. Navazza, Genève

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee-Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35

Hans Giger & Co. Bern

Verwenden Sie das für
**Ihre Kaffee-
maschine**



geschaffene
nassreissfeste und faserfreie
MELITTA-Filterpapier

Gratismuster durch Melitta AG

Zürich 9/48

Telefon 051/54 88 54



Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telefon (031) 2 21 44

A liquider

caisse comptable

(Anker) pour hôtel, neuve,
prix exceptionnel

S'adresser sous chiffre CA 2569 à l'Hôtel-Revue,
Bâle 2.

Sehr gut erhaltener «Frigidaire»

Gewerbe-Kühlschrank

mit 4 Türen und allem Zubehör, günstig zu verkaufen. Verwaltung «Florhaus», Alpenstrasse 23,
Bern, Telefon (031) 44 11 83 (tagsüber).

Zu kaufen oder zu mieten gesucht

mittleres Hotel

Bestausgewiesene Fachleute. Offerten unter
Chiffre OFA 475 Zw an Orell Füssli-Annoncen,
Zürich 22.

Wir vermieten

für die Wintersaison, eventuell auch länger, an

HOTEL

modernen 8-Pfänger-Luxuswagen mit Chauffeur,
eignet sich auch für die Bedienung von 2-3 Hotels
am gleichen Ort. Richten Sie bitte Ihre schriftliche
Offerte an A. Rüttimann, Autorenreisen, Nieder-
büren SG, Telefon (071) 8 14 72.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 35302.

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

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Eine Probe... und die Wahl ist getroffen

„gommapiuma“

Matratzen sind herrlich bequem

Nacht für Nacht gut schlafen

Millionen kleinster Zellen stützen den Körper anatomisch richtig und tragen ihn sanft; dadurch entsteht ein herrliches Gefühl der Schwerelosigkeit. Mollige Wärme im Winter, angenehmer Temperaturausgleich im Sommer. Dauernde Ventilation. Die «gommapiuma»-Matratze ist und bleibt absolut geräuschlos! Vollkommen keimfrei und keimtötend (bakterizid)...

Hygienisch, leicht und handlich, waschbar, gänzlich geruchlos. Die «gommapiuma»-Matratze bedarf keinerlei Wartung!

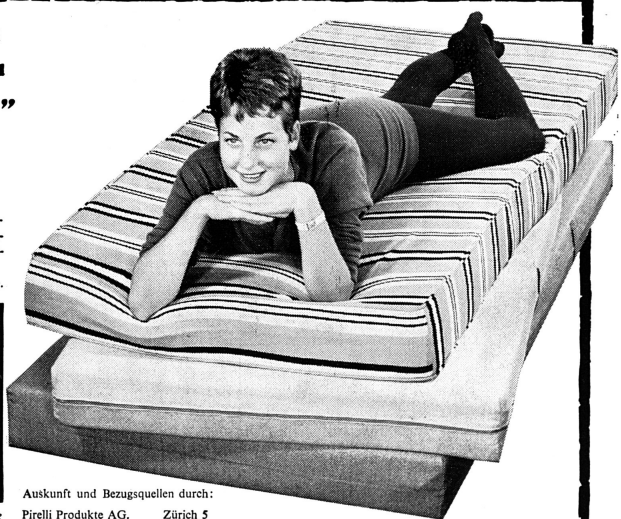
20 Jahre Garantie.

PIRELLI

gommapiuma
Matratzen



ein Spitzenprodukt der Pirelli-Werke



Auskunft und Bezugsquellen durch:
Pirelli Produkte AG. Zürich 5