

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **77 (1968)**

Heft 47

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>



Nr. 47  
Bern, 21. November 1968

# hotel revue

Schweizer Hotel-Revue  
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr  
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein  
77. Jahrgang - Erscheint jeden Donnerstag  
3011 Bern, Monbijoustrasse 31. Tel. (031) 25 72 22

Revue suisse des Hôtels  
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme  
Propriété de la Société suisse des hôteliers  
77 année - Parait tous les jeudis  
Einzelnnummer 80 Cts. le numéro

## Penser et agir en chef

La formation scolaire et professionnelle, de même que les programmes d'études, ont de tous temps fait objet de vives discussions de la part des intéressés. Les contestations actuelles des étudiants, qui veulent non seulement participer à l'organisation des universités, mais encore à la structure des programmes d'enseignement, montrent que la question demeure d'une brûlante actualité.

L'enseignement universitaire doit-il être simplement technique, ou doit-il surtout apprendre aux étudiants à penser, à procéder à des travaux de recherches, à des études personnelles, etc.? C'est la voie qu'il a adoptée en général et nous pensons que c'est strictement son rôle, quoique les avis puissent être partagés quant aux méthodes et aux structures qui sont précisément contestées.

Où en est-on sur la plan de l'enseignement hôtelier? La commémoration du 75e anniversaire de l'Ecole hôtelière de la S.S.H. à Lausanne a permis de mettre en évidence la place prise par cette institution dans la formation professionnelle hôtelière, tout en nous obligeant de constater que, pendant bien des années, il y avait eu des lacunes dans la préparation des hôteliers au sein de notre société. Certes, l'école hôtelière formait bien des cadres et de futurs directeurs, mais l'enseignement inférieur et au degré universitaire faisaient défaut. Il a fallu que, sur l'initiative de M. H. Schellenberg, la commission et notre département de formation professionnelle élaborent un concept précis de la hiérarchie scolaire, pour que l'on crée, par la suite, les Hôtels-écoles (qui remplacent la formation empirique en usage jusqu' alors) et le Séminaire pour chefs d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, qui répond au degré universitaire.

Le moment était venu d'agir, car tout évolue et se transforme avec une rapidité déconcertante. Les connaissances usuelles ne suffisent plus pour maîtriser des situations imprévues, si l'on n'est pas « armé » pour cela. Celui qui gravit les échelons de la hiérarchie professionnelle doit avoir une vue d'ensemble d'autant plus nette qu'il occupe une situation plus élevée. Il doit penser, juger et agir en chef d'entreprise, se rendre compte des évolutions qui se dessinent, maîtriser les techniques de planification, d'organisation et de contrôle modernes, prendre des décisions à la fois réfléchies et systématiques et enfin, en tant que chef, entraîner ses collaborateurs et son personnel à fournir encore de meilleures prestations. En d'autres termes, il doit dominer son entourage, se montrer digne de confiance en traitant ses affaires et forcer le respect autour de lui.

On reconnaîtra que ce n'était pas tâche facile que de former des chefs répondant aux buts que s'était fixés la S.S.H. en mettant sur pied son Séminaire international pour chefs d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. D'autant plus qu'il y a toujours des pharisiens qui prétendent que le métier d'hôtelier ne s'apprend pas, mais qu'il répond à une vocation et à des qualités innées.

Il faut tout l'enthousiasme, les relations et les talents d'organisateur de ceux qui préparent ce séminaire pour qu'il devienne ce qu'il a été, c'est-à-dire, de l'avis des participants, une parfaite réussite. Un étranger qui a suivi le cycle des quatre cours déclarait, qu'après la première expérience, il n'avait pas hésité à revenir régulièrement de son pays lointain, parce qu'il avait senti qu'il ne s'agissait pas de cours ex cathédra qu'on écoute avec plus ou moins d'attention, mais parce que celui qui ailleurs, n'est qu'un auditeur devenait dans ce séminaire un participant à part entière, c'est-à-dire un hôtelier contraint de prendre part, d'affronter et de résoudre les problèmes qui lui étaient posés, d'accomplir les tâches qui lui étaient imposées. En un mot, il avait senti d'une part que tous les enseignements donnaient le meilleur d'eux-mêmes, et de l'autre qu'on leur apprendait à penser, à juger et à agir en chef d'entreprise.

Plus nous allons de l'avant, plus il sera nécessaire de posséder une telle formation qui donne les moyens de dominer les événements et non de les subir. Celui qui, d'emblée, adopte une attitude passive a pressenti déjà perdu la partie, tandis que celui qui fait face à beaucoup de chance de la gagner surtout s'il sait utiliser à bon escient les moyens techniques à sa disposition. Et c'est précisément le propre d'un chef d'entreprise.



Rückblende in das Seminar SHV für Unternehmensführung: Unter der Leitung von E. Glattfelder, Lausanne, diskutiert die Gruppe CITY blau Probleme der Personalführung. (Photo EG)

## Führungsfragen in Armee und Wirtschaft

Oberstdivisionär J. J. Vischer, Bern

Die nachstehenden Ausführungen entstammen einem Vortrag, den der Verfasser im Rahmen des Seminars SHV für Unternehmensführung am 26. Oktober 1968 auf dem Gurten gehalten hat.

### Einleitung

Bei einem ersten Vergleich von Armee und Wirtschaft springen einem zunächst die grossen Unterschiede in Zielsetzung und Methode in die Augen:

- die Wirtschaft bezweckt die Produktion von Gütern und Dienstleistungen, während die Armee die Vernichtung des Gegners anstrebt. Sowohl in der Wirtschaft als in der Armee stehen sich zwei Parteien gegenüber. Während die Wirtschaft aber ihre Kunden zu gewinnen und ihre Konkurrenten zu überwinden sucht – wenigstens im zivilisierten Teil Mitteleuropas – will die Armee ihre Gegenpartei kampfunfähig machen;
- die Wirtschaft kann ihre Operationen in der Regel in Ruhe abwägen, vorbereiten und durchführen. Sie kann sich auf stabile und ausgebauten Einrichtungen stützen und verfügt, wenigstens zum Teil, über beruflich geschultes und erfahrenes Personal. Die Armee muss ihre Leistungen meistens in Zeitnot erbringen; unter schwierigen, sich laufend ändernden Verhältnissen, mit einem Personal, das wohl in, allerdings relativ kurzen, Schulen ausgebildet ist, sich aber nur etwa 1 Monat pro Jahr seinen militärischen Aufgaben widmet. Dieses Personal verfügt deshalb über eine mit der Wirtschaft vergleichbare Berufserfahrung;
- die Wirtschaft sucht einen grösstmöglichen Ertrag zu erzielen und die Unkosten so niedrig als möglich zu halten. Am Verhältnis vom Ertrag zu den Unkosten, an der Rendite, lässt sich die Qualität des Unternehmens und wohl auch seiner Führung messen. Die Armee verursacht überhaupt nur Unkosten. Ihnen steht wohl eine Leistung gegenüber, die aber mit wirtschaftlichen Massstäben nicht messbar ist. Es kann deshalb auch keine Rendite ermittelt werden und es ist fast unmöglich, die Rentabilität einer militärischen Unternehmung mit jener eines Wirtschaftsbetriebes zu vergleichen.

Vertieft man sich in den Fragenkreis, dann erkennt man allerdings doch, dass Armee und Wirtschaft in verschiedener Hinsicht vor ähnlichen Problemen stehen, für deren Lösung wohl auch ähnliche Grundsätze gelten. Das gilt in hohem Masse natürlich für die oberste militärische Stufe, das Militärdepartement und das Armeekommando. Diese haben fast alle Probleme eines Grossbetriebes zu meistern, die sich auch in einem wirtschaftlichen Grossunternehmen stellen. Dazu kommen die politischen Gesichtspunkte und Auflagen. Die typisch militärischen Führungsprinzipien und -methoden treten deshalb auf dieser Stufe – wenigstens im Frieden – naturgemäss in den Hintergrund. Ich beschränke mich deshalb auf Führungsfragen der eigentlichen militärischen Verbände.

Auch hier gibt es zweifellos verschiedene, vergleichbare Aufgaben, von denen ich zwei herausgreife:

- obwohl die «Rendite» eines militärischen Unternehmens nicht direkt messbar ist, so hat doch die Armee immer das Bestreben, einen bestimmten Erfolg mit möglichst kleinem Aufwand zu erzielen. Wie die Wirtschaft bemüht sich auch die Armee, den «Kosten-Nutzen»-Quotienten tief zu halten. Die «Kosten» können gemessen werden in Arbeitsstunden, Material- oder Munitionsmengen, Zeitbedarf, Geld. Der «Nutzen» besteht z. B. in der Ueberwachung eines bestimmten Luftraumes, der Zerstörung eines feindlichen Zieltes, dem Schutz einer bestimmten Zahl von Leuten gegen Beschuss, dem Bau einer Kriegsbrücke. Durch «Kosten-Nutzen»-Vergleiche verschiedener Lösungen kann die «rentabelste» gefunden werden;
- bei einem militärischen Verband, so gut wie bei einem Betrieb der Wirtschaft geht es darum, Menschen zu führen. Das heisst, jeden Untergebenen an den Platz zu stellen, an dem er sein Bestes leistet, ihm klare Anweisungen zu geben und die Voraussetzungen zu schaffen, dass jeder im Sinne der Führung arbeitet und mit Freude und Interesse am Gelingen des Ganzen mitwirkt.

Es wundert deshalb nicht, dass Armee und Wirtschaft gegenseitig Führungsgrundsätze und -methoden und sogar Begriffe übernommen haben. In der Armee spricht man von Rationalisierung, Rentabilität und Krediten. In der Wirtschaft verwendet man Ausdrücke wie Strategie, Taktik, Logistik, Infrastruktur, Offensive, Defensiv, Stabs- und Linienfunktionen, Nach- und Rückschub und anderen mehr. Ich möchte deshalb einige Grundsätze und Methoden der militärischen Führung herausgreifen, bei denen mir Vergleiche mit der wirtschaftlichen Führung möglich scheinen.

### Grundsätze der Gefechtsführung

Diese ist das oberste Gebot des militärischen Führers. Die schweizerische Armee als Ganzes will keinen Krieg, sondern sie will jeden möglichen Gegner davon abhalten, die Schweiz zu überfallen. Das gelingt nur, wenn der Gegner davon überzeugt ist, dass jeder schweizerische militärische Führer alles daran setzen würde, jeden ihm gegenüber stehenden Feind zu vernichten. Ein Vergleich mit der Wirtschaft scheint vielleicht gewagt, um so mehr, wenn ich eine Parallele zwischen dem militärischen Feind und der wirtschaftlichen Konkurrenz zu ziehen versuche. Doch der Krieg ist auf der Stufe der Führung in

Fortsetzung Seite 6

## Lire aujourd'hui

	page
Ein hohes Ziel erreicht	2-3
Was bringt die Wintersaison 1968/69 Neues?	4-5
Quelles nouveautés pour la saison d'hiver 1968/69?	7
Rettende Sofortmassnahmen für den Aegerisee	6
Die Notiz	7
Le congrès de la F.N.I.H. à Strasbourg	8
Saison d'été encourageante en Grande-Bretagne	8

## Touristisches Komitee der OCDE

Am 14. und 15. November 1968 hielt das Touristische Komitee der OCDE in Paris unter dem Vorsitz von Dr. A. Martin, Direktor des Eidgenössischen Amtes für Verkehr, seine 16. Tagung ab. Hauptattraktionen waren die Entwicklung des internationalen Fremdenverkehrs in der Sommersaison 1968, die internationale Staffelfung der Schullerfer, Zollerleichterungen für Touristen bei der Rückreise in ihr Heimatland und Vergünstigungen an ausländische Touristen sowie staatliche Massnahmen zur Förderung des Fremdenverkehrs.

## St. Moritz will auch Skiweltmeisterschaften 1974

Nachdem St. Moritz vergangene Woche seine Kandidatur für die Durchführung der Olympischen Winterspiele 1976 ammeldet, hat nun der Skiclub Alpina St. Moritz beschlossen, den Engadiner Kurort auch als Durchführungsort für die Alpines Skiweltmeisterschaften 1974 anzumelden. Das Begehren wurde am Wochenende beim bündnerischen und beim schweizerischen Skiverband, wie auch bei der FIS eingereicht. In einem Schreiben wird festgestellt, dass der Skiclub Alpina mit St. Moritz über einen Austragungsort verfügt, in welchem Schneesicherheit, ausgezeichnetes Gelände, ein gut eingespielter Organisationsstab sowie genügend Unterkünfte für Wettkämpfer, Offizielle und Betreuer vorhanden sind.

## Tellair will doch fliegen

An der Generalversammlung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes in Spiez gab der Präsident des Verkehrsvereins Interlaken, Oberstbrigadier Kurt Bühner, eine Orientierung über den Stand der neugegründeten Fluggesellschaft «Tellair» nach dem Konkurs der britischen Luftfahrtgesellschaft «British Eagle». Eigentümerin der «Tellair» ist praktisch die öffentliche Hand. Das Aktienkapital wurde gezeichnet von Kanton und Stadt Bern, den Berner Oberländer und Walliser Verkehrsorganisationen. Die «British Eagle», mit der eine enge technische Zusammenarbeit vereinbart wurde, beteiligte sich zu einem Drittel am Aktienkapital. Die völlig überraschende Liquidation der bedeutenden englischen Luftfahrtgesellschaft bedeutet zwar einen Rückschlag für die «Tellair».

Man hofft aber bestimmt, das Ziel, ab Frühjahr 1969 die Flüge London-Schweiz aufzunehmen, trotz allem zu erreichen. Auch hinsichtlich der Möglichkeit, Interlaken wieder direkt anzufliessen, äusserte der Redner einen gedämpften Optimismus, die Entscheidung liegt beim eidgenössischen Luftamt.

## Vendanges vaudoises: résultat satisfaisant

Le service cantonal de la viticulture vient de communiquer les résultats globaux des vendanges 1968. Sous réserve de légères modifications après les opérations de contrôle, la récolte dans son volume atteint en chiffres ronds près de 28 millions de litres, soit

24 200 000 l Dorin (vin blanc)  
3 000 000 l Pinot et Gamay  
800 000 l jus de raisin rouge.

Ces chiffres établis sur la base de 34 700 contrôles sont supérieurs à la moyenne, toutefois, on enregistre un déchet de 2 000 000 de litres par rapport aux prévisions.

# Ein hohes Ziel

Vom 10. bis 13. November 1968 fanden im Hotel Schweizerhof in Bern die ersten Diplomprüfungen des Seminars SHV für Unternehmungsführung statt. Ein Zyklus dieses Seminars umfasst vier in sich abgeschlossene Kurse, die je im Frühling und Herbst stattfinden. Die gesamte Unternehmerschulung verteilt sich somit auf zwei Jahre und dauert insgesamt rund 70 Arbeitstage. – Von der Atmosphäre, die anlässlich der Diplomfeier am 13. November in Bern herrschte, soll der folgende Bericht einen Eindruck vermitteln.

## Ende gut – alles gut

In einer Atmosphäre der Freude und Entspannung konnte Zentralpräsident Ernst Scherz die Diplomanden sowie zahlreiche Gäste zur Abschlussfeier im Hotel Schweizerhof, in Bern, begrüssen. Unter den Anwesenden bemerkte man Dr. M. Ammann, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, Zürich, B. Berner, Präsident der Union Helvetia, Gümli, Direktor K. Büttiker, Präsident des Berner Hotelier-Vereins, Fürsprecher H. Dellspiger, Abteilung für berufliche Ausbildung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, Bern, Dr. O. Nickler, Vorsteher des Kantonalen Amtes für berufliche Ausbildung, Bern, E. Pauli, Präsident der Berufsbildungskommission des Schweizer Wirt-Verbands, Aarau, Dr. F. Portmann, Zentralsekretär der Union Helvetia, Luzern, H. Reber, Vorsteher des städtischen Amtes für Berufsberatung, Bern, Prof. Dr. P. Risch, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Bern, und nicht zuletzt A. Trees, Direktor des «Seminar-Hotels» Gurtenkümm; ferner Mitglieder des Zentralvorstandes, der Kommission für Berufsbildung, Unternehmerschulung SHV, die Prüfungsexperten und zahlreiche Familienangehörige.

Nach den wohlgesetzten Eröffnungsworten des Zentralpräsidenten wandte sich H. Schellenberg, Präsident der Kommission SHV für Berufsbildung und gleichzeitig Obergewerteter der Diplomprüfungen, an die Diplomanden.

Die von E. Glatfelder mit ausserordentlichem Talent vorgetragene Ballade von Chopin bildete das musikalische Vorspiel zur Diplombübergabe durch die Herren E. Scherz und H. Schellenberg. Unter lebhaftem Applaus konnten die frischgebackenen Hoteliers und Restaurateure die langersehten Diplome entgegennehmen.

Den zweiten Teil der gediegenen Feierstunde eröffnete die weltbekannte Sängerin Christine von Widmann mit Arien aus den Opern «Der Maskenball» sowie «Tosca» von Puccini. Anschliessend ergriff B. Theus das Wort zu einer kurzen, aber gehaltvollen Ansprache. Im Namen der Diplomanden würdigte er die Anstrengungen des Schweizer Hotelier-Vereins auf dem Gebiete der Unternehmerschulung. Mit sympathischen Worten sprach er der Kursleitung Dank und Anerkennung für die tadellose Organisation und das dargebotene Bildungsgut aus.

Christine von Widmann sang zum Abschluss der Diplomfeier zwei mit grossem Applaus verdankte Operettenarien. Gibt es einen besseren Übergang zu Aperitif und Bankett als das Schwipslied von Strauss? Der Aperitif wurde übrigens in grosszügiger Weise gestiftet durch die Firma G. H. Mumm & Co., Reims, mit ganz speziellen Grüssen von den Herren Marzio Spozzi, Generaldirektor und Georges Prade, Verkaufsleiter.

Das glanzvolle Bankett im Hotel Schweizerhof vereinigte nach einem kurzen Unterbruch Seminarabsolventen und geladene Gäste zu einem frohen Fest. Diese rauschende Ballnacht, durch die Diplomanden selbst organisiert und durchgeführt, setzte einen würdigen und unvergesslichen Schlusspunkt unter die mehr als zwölfwöchige harte Seminararbeit.

## Den Blick für das Ganze geschärft ...

Grussbotschaft des Zentralpräsidenten SHV, Ernst Scherz, Gstaad

Freude, Stolz und tiefe Genugtuung erfüllen uns am heutigen, für die schweizerische Hotellerie denkwürdigen Tag. Ein weitgestecktes Ziel ist erreicht. Die erste Diplomprüfung unseres Seminars für Unternehmungsführung liegt hinter uns. Für unseren Berufsverband bedeutet dieser Tag eine Krönung der Bemühungen und Anstrengungen, die zum Ziele haben, Ansehen und Konkurrenzfähigkeit der Hotellerie zu erhalten und zu mehren.

In unserem Ausbildungskonzept stellt die Unternehmerschulung die oberste, die höchste Stufe dar. Nach sorgfältiger, systematischer Planung und Vorbereitung durften wir im Frühjahr 1967 den ersten Zyklus des Seminars SHV für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration in Angriff nehmen. In vier Kursen, die sich über zwei Jahre hin erstreckten und insgesamt 13 Wochen dauerten, wurden die Teilnehmer auf lebendige und praxisnahe Weise mit den Problemen des modernen Managements konfrontiert, wurde ihr Blick für das Ganze geschärft, wurden die Grundlagen unternehmerischen Denkens, Urteilens und Handelns vermittelt, Entwicklungstendenzen erkannt und gelernt, moderne Planungs-, Organisations- und Kontrolltechniken zu beherrschen und nicht zuletzt wurden die Absolventen mit den Grundgesetzen der Unternehmensführung vertraut gemacht. In einer harten Prüfung wurde das Wissen getestet. «Ich beglückwünsche Sie zu Ihren Leistungen und danke Ihnen für Ihren hohen persönlichen Einsatz. Sie haben grosse Opfer gebracht – Opfer an Zeit und an Geld. Ein volles Vierteljahr waren Sie Ihren Betrieben, Ihren Arbeitsstätten fern, und mein Dank richtet sich auch an

## Hoteliers im Examen

Die Diplomprüfung wurde gemäss dem vom Zentralvorstand genehmigten Reglement über die Durchführung der Diplomprüfungen vorbereitet und abgewickelt.

Als Experten stellten sich in verdankenswerter Weise zur Verfügung Marcel Burri, Gstaad; Eduard W. Giannela, Luzern; Heinz Holz, Flims; Alfred Ineichen, Lenk; Richard A. Lendi, Genf; Georg Marugg, Basel; Nikolaus Weibel, Luzern, als Hoteliers; die Herren PD Dr. Claude Kaspar, Hochschule St. Gallen; Dr. Jost Krippendorff und Prof. Dr. Paul Risch, beide Universität Bern, als Vertreter der Wissenschaft und Erich Gerber, Andreas Junker, Dr. Peter Kühler, Kurt Michel, Dr. Hans Riesen und Anton Trippi, Mitarbeiter des SHV. Hans Schellenberg wirkte im Auftrag des Zentralvorstandes als Obergewerteter. Organisation und Leitung der Prüfung lagen in den Händen von Franz Dietrich.

Die Kandidaten wurden wie folgt geprüft: Montag, 11. November 1968: Mündliche Prüfungen über die Gebiete Personalwesen, Organisation und Administration des Betriebes und Betriebstechnik. Jeder Kandidat hatte während zweimal 15 Minuten den Experten Red' und Antwort zu stehen.

Dienstag, 12. November 1968: Schriftliche Prüfungen. 7.30–10 Uhr: Personalwesen  
10.45–13.15 Uhr: Organisation und Administration des Betriebes  
15.30–18 Uhr: Betriebstechnik.

Die Experten hatten bis in die Mittagsstunden des folgenden Tages die verantwortungsvolle und schwierige Arbeit der Beurteilung der Arbeiten und die Notengebung vorzunehmen. Das Reglement sieht Noten von 6,0 bis 1,0 vor. Die Prüfung gilt als bestanden, wenn die Schlussnote nicht schlechter ist als 4,0 und wenn der Kandidat in nicht mehr als einem Fach die Note 3,0 und in keinem Fach die Note 2 oder 1 erhält.

## Die Zeit der Bewährung steht noch bevor

Ansprache von Hans Schellenberg, Winterthur, Präsident der Kommission SHV für Berufsbildung

«Im 17. Kapitel des Purgatorio in der Divina Comedia schreibt Dante Alighieri: «Du entsinnst Dich, Leser, dass, wenn dich je in den Bergen der Nebel überraschte, du nicht besser sahst als der Maulwurf. Aber dann, wie die feuchten, dichten Schwaden sich nach und nach auflösen, beginnt – zuerst nur schwach – die Sonnenscheibe durch den Nebel durchzuschimmern. So wird es dir nicht schwer fallen, dir vorzustellen, wie ich die Sonne wieder zu Gesicht bekam, als sie gerade unterging.»

So mag es auch Ihnen in den letzten Wochen oft ergangen sein. Wohl manchmal haben Sie im Nebel nach der Richtung gesucht, sind falsche Wege gegangen, bis Sie endlich den richtigen Pfad zum Gipfel einschlugen.

Manches Wertstück und manchen Edelstein haben Sie auf Ihrem Weg in Ihren Rucksack gepackt, alles was Ihnen wichtig und wertvoll schien, mitgenommen, bis Sie endlich merkten, dass Ihre Kräfte nicht ausreichten, alles bis zum Gipfel zu schleppen. So haben Sie das eine und andere wohlverhört am Wege zurücklassen müssen, um es beim Abstieg, bei leichterem Wegsame, wieder aufzunehmen. Mit minimalem Ballast, nur mit leichtem Sturmpäckchen, haben Sie den letzten Angriff auf den Gip-

fel genommen, haben die letzten paar hundert Meter dem Berge abgetrotzt. Lassen Sie mich hoffen, dass sich in Ihrem Sturmpäckchen Raum fand für einige Goldstücke, die Ihnen als Wegzeiger dienen werden auf Ihrem weitem Weg, wenn Sie wieder unten im Nebel dem nächsten Ziel entgegenwandern, wenn Sie Hilfe brauchen und die Ihnen verbliebenen Goldstücke, Ihr gesammeltes Wissen, in gangbarere Münze wechseln müssen.

Sie haben es geschafft. Sie sind oben. Nach zweijährigen Mühen, nach 13 arbeitsreichen Wochen lassen Sie Ihren Blick schweifen über der Nebeldecke, schauen auf den Weg, den Sie kamen, zurück und suchen sich neu zu orientieren. Schon geht Ihr Sehnen weiter nach noch höher und noch steileren Gipfeln. Diese wollen Sie sich zum Ziel setzen, Weg und Zeit dorthin bestimmen. – Der Weg aber, den Sie dorthin gehen müssen, ist schmal und steinig, rechts und links lauern Schluchten und Abgründe, Neid, Missgunst und Selbstsucht, auch Mangel an Vertrauen wollen Sie in die Tiefe ziehen und Sie wissen doch, dass es leichter ist, hinunterzuzurufen, denn in mühseliger Arbeit sich wieder auf den Grat emporzuschwingen.

Das Erreichen Ihres ersten Zieles wird Ihnen auch ausserlich bedeutsam gemacht – Sie erhalten den Ausweis, das Sie die vier Kurse des Seminars unseres Berufsverbandes für Unternehmungsführung in Hotellerie und Restauration besucht, die Abschlussprüfung mit ihren hohen Anforderungen bestanden und den Titel eines diplomierten Hotelier-Restaurateurs SHV empfangen haben. Manchem von Ihnen mag das Bestätigung seines Wissens und Könnens sein, der Beweis, schon bisher auf dem rechten Weg gegangen zu sein; manchem mag es Krönung seiner Karriere bedeuten, manchem Ausblick und Sprungbrett zu noch weiterer, gewichtiger Laufbahn in der Hotellerie.

Sorgfältig haben Wissenschaftler, Sachbearbeiter und Praktiker Sie geprüft und gewogen, haben versucht, Ihre qualitativen Leistungen in eine quantitative Grösse, eine Note, umzuwandeln, wohl wissend, dass damit nur eine Seite Ihrer Persönlichkeit erfasst werden kann, nie Ihr ganzes Wesen. So nehmen Sie denn diese Zahlen auch als das, was sie sein wollen, als ein Hilfsmittel, zu beurteilen, ob Sie wirklich Chef-Qualitäten besitzen. Ein Unternehmer, so haben wir es zu Beginn unserer Zusammenarbeit formuliert, ist einer, der etwas unternimmt, einer der sich von den Ereignissen nicht treiben lässt, sondern aktiv handelnd ins Geschehen eingreift und den Ereignissen den Stempel seiner Persönlichkeit aufzudrücken versucht. Besser als wir, Ihre Experten, wird der Markt, werden Ihre Gäste, Ihre Umwelt beurteilen, ob Sie zum Unternehmer taugen oder nicht. Die Zeit der Bewährung in Ihrer neuen Stellung steht Ihnen erst noch bevor.

Alle, die als Referenten oder Organisatoren am Seminar teilnahmen, haben versucht, Ihnen das Beste und Wertvollste mitzugeben, das sie besitzen. Schätze von Erfahrungen und Wissen wurden Ihnen vermittelt, keine fertigen Rezepte zwar, sondern Anleitungen zum Selberdenken, Selberplanen. Ihrem Entscheid bleibt das Wesentlichste überlassen. Was konnten wir alle Ihnen mehr geben als dies? Sind Sie es doch, die einmal, wohl schon in kurzer Zeit, unsere Nachfolge antreten sollen – Sie sind es, die die Fackel weitertragen werden. Sie sollen unsern Beruf zu neuen Sternen führen. Sie wissen, dass das Wort von der «education permanente» kein leeres Geschwätz ist, wie vielleicht manche noch glauben, sondern dass nur durch stetes Bemühen um Erkenntnis weiteres Handeln in unserem



▲ Zentralpräsident Ernst Scherz während seiner Ansprache.

▼ Feierliche Übergabe der Diplome durch Ernst Scherz und Hans Schellenberg. (Bilder: foto-rodo)

► Hans Schellenberg, der geistige Vater des Ausbildungskonzeptes SHV, wurde zum Ehrenmitglied der Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV ernannt.

Ihre Ehegattinnen und -gatten, die so viel Verständnis gezeigt und Mehrarbeit auf sich genommen haben, Ihnen die Teilnahme an den Kursen zu ermöglichen.

Danken will ich aber auch allen, die in Kommissionen und Arbeitsgruppen, die als Referenten und Lehrer, die als Organisatoren und Betreuer das Seminar konzipiert, durchgeführt und zum Erfolg geführt haben.

Stellvertretend für Sie alle, soll Hans Schellenberg, Präsident der Kommission SHV für Berufsbildung, der verdiente und unermüdete Kämpfer, der eigentliche geistige Vater unseres Ausbildungskonzeptes, den herzlichsten Dank und die hohe Anerkennung des gesamten Berufsverbandes entgegennehmen.»



# erreicht

berufe möglich ist. Wer nicht mitlernt, kommt nicht mehr mit, wird abgehängt.

Sie sind im Kampf um die Zukunft unseres Berufsstandes nicht allein. Viele Freunde haben Sie in diesen zwei Jahren hier im täglichen Gespräch, in erster Ueberlegung, in hitziger Diskussion gefunden, viele streiten mit Ihnen, um umzubauen oder neuzubauen am Gebäude unserer Hotellerie. Sie selber leben nicht im luftleeren Raum; Sie sind eingeordnet in Ihre Umgebung, in eine Gemeinschaft, und Ihre Entscheidungen sind oft von grösserer Tragweite als Sie ahnen. Wenn Sie von Fabrik-schliessungen, Entlassungen, von Strukturwandel lesen, so sehen Sie, welche Bedeutung Ihren unternehmerischen Entschlüssen zukommt und mit welchem Mass von Verantwortungsbewusstsein Sie Ihre Entscheidungen treffen müssen. Ergeben sich doch daraus Folgen nicht nur für Sie selber, sondern für alle, mit denen Sie irgendwie verknüpft sind. Jeder Fehlentscheid kann Ihre Existenz kosten. Wohl Mahnung genug, als Unternehmer Ihre Entscheide mit aller Sorgfalt zu überlegen.

Wenn wir die Frage stellen: 'Was ist wohl zurückgeblieben von all dem, was wir Ihnen mitzugeben versuchten?', so möchte ich die Antwort geben mit den Worten von Andri Peer, dem romanischen Dichter: 'Das Lernen gleicht dem Wasser, dem Regen. Er fällt und fällt, und schon sieht man ihn nicht mehr. Er fliesst ab in Bäche und Flüsse, verdampft, versickert in den dunkeln Schächten der Erde, aber siehe da: eines Tages, wie ein Wunder, tritt er als blauer Quell wieder zutage und öffnet ein Auge zum Himmel empor.'

Dass für Sie und durch Sie manche Quelle Ihr Auge zum Himmel empor öffne, dies ist mein herzlich Wunsch für Sie.

## Die diplomierten Hoteliers-Restaurateure SHV

Baudet Jean-Pierre, Direktor, Hotel Bahnhof, Baden.  
Civelli Italo Luigi, Betriebsinhaber, Hotel-Restaurant Ochesen, Davos-Platz.  
Fischer Andreas, Personalchef/Dir.-Assist. Hotel St. Gotthard, Zürich.  
Fringer Engelbert, Delegierter des Verwaltungsrates, Sporthotel Valsana, Arosa.

Gaulé Peter, Geschäftsführer, Hôtel de l'Etrier, Crans.  
Gerber Otto, Betriebsinhaber, Landgasthof und Hotel Schönbühl, Schönbühl.

Glattefelder Eric, Sous-Directeur, Hôtel Beau-Rivage, Lausanne-Ouchy.

Goetzinger Jörg, Direktor, Hotel Schweizerhof, Basel.  
Hangartner Eugen, Direktor, Sportcenter Laax AG, Laax.

Holm Gunnar, Direktor, Grand-Café, Nestlun / Norwegen.

Kappelle Joseph, Dr., Hoteldirektor, Hotel Port van Cleve, Amsterdam/Holland.

Kündig Eric, Direktor, Flughafen-Restaurants Zürich-Kloten.

Leu Annelise, Directrice, Arosa Kulm Hotel, Arosa.  
Leu Hans, Direktor, Arosa Kulm Hotel, Arosa.

Matti Heinrich, Betriebsinhaber, Hotel Garni Tea Room-Restaurant, Gstaad.

Maurer Jan Wilhelm, Direktor, Apartement-houses, Genève.

Metger Till Enno, Betriebsorganisator, Hotel St. Gotthard, Zürich.

Müller Otto Franz, Leiter Abtlg. Gastgewerbe, Schweiz. Käse-Union AG, Bern.

Pacozzi Gilbert, Hotelfier, Abt. Hotelbetriebe, Bamesa SA, Locarno.

Pfister Emil, Hotelfier-Restaurateur, vormals Hotel City, Chur.

Santschi Lore, Direktion, GBAG Rest. Steinbock, Chur.

Schoch Jean-Ulrich, Direktor, Hôtel Beau-Rivage, Nyon.

von Siebenthal Peter, Geschäftsführer, Hotel Hornberg, Saanenmöser.

Tsgetal Urs, Betriebsleiter, Hotel Quadratscha, Samedan.

Theus Balz, Direktor, Hotel Sternen, Domat/Ems, Hotel Oberalp, Ilanz.

Zimmermann Charles, Chef de personnel-Adjoint à la Direction, Hôtel du Rhône, Genève.

## Sich nicht vom Alltag treiben lassen!

Im Anschluss an die Ueberreichung der Diplommurken durch Zentralpräsident E. Scherz und H. Schellenberg, wandte sich Balz Theus, Hotel Sternen, Domat-Ems, namens aller Seminarteilnehmer mit den folgenden Worten an die Leitung des Seminars und an die Gäste:

'Vor beinahe zwei Jahren haben wir das Unternehmenseminar begonnen. Die Diplomfeier bildet den Abschluss einer Zeitspanne, auf die wir alle mit Befriedigung und Genugtuung zurückblicken.

### Alles auf Erden ist in ständigem Fluss

das Leben, die Natur, unsere Geschäfte, unser Denken und Handeln. Wie auf einer grossen, weiten Reise durchschreiten wir dieses Leben, schalten ab und zu einen Halt ein, sammeln neue Eindrücke und Erfahrungen, und immer wieder von neuem ge-

ben wir uns den Auftrag, weiter zu wandern, vorwärts; einer neuen Zukunft entgegen, die in den Zeitraum gestellt wohl kurz ist, eine Zukunft, die uns Erfüllung verspricht.

Wir haben das Seminar besucht, weil wir unternehmungsfreudig in die Zukunft blicken, weil wir uns nicht einfach vom Alltag treiben lassen wollen. Wir haben uns aufgekratzt, uns aus dem Alltag herauszureissen, die Betriebsblindheit abzustreifen, neue Erkenntnisse zu sammeln, uns einen klaren Weg aufzuzeichnen – eben für diese vor uns liegende Zukunft.

Erwartungsvoll haben wir im April 1967 den Kurs begonnen und unsere Erwartungen wurden nicht enttäuscht. Ich möchte es an dieser Stelle nicht unterlassen, im Namen aller Teilnehmer unseren aufrichtigen Dank auszusprechen. Unser Dank gilt den Initianten, allen voran Hans Schellenberg. Sie haben die Voraussetzungen für dieses Seminar geschaffen. Der Kursleiter danken wir für die glänzende Organisation und Gestaltung der Kurse sowie allen Referenten, die die Probleme eindrücklich, zeitgemäss und prospektiv dargelegt haben und uns ein ausgezeichnetes Vademecum mitgegeben haben. Vor allem haben sie es verstanden, uns davon zu überzeugen,

**dass der Mensch, der zum Ganzen strebt, sich nicht nach Innen abkapseln darf, sondern nur durch ständige Weiterbildung und im Gespräch mit dem Mitmenschen ein Ziel erreicht.**

Und schliesslich möchte ich jeder von uns seinen Kollegen und Kolleginnen von Herzen danken. Durch uneigennützig zusammenarbeit in den Teams, in den Gruppen und im Plenum haben wir die vielen an uns gestellten Fragen und Aufgaben während der Kurse gelöst.

Der heutige Tag gleicht einem strahlenden Frühlingsmorgen. Der Samen ist auf fruchtbaren Boden gefallen. Hoffnungsvoll, mutig und voll Selbstvertrauen blicken wir unserem Sommer und der Zeit der Reife entgegen. Wie in der Natur werden auch in unserem Alltag Gewitterwolken aufziehen. Die Bewahrung im Alltag steht uns noch bevor. Im Vertrauen auf unseren Schöpfer, durch unsere Kraft, durch unseren Glauben an unsere Leistungsfähigkeit und unseren Willen wollen wir unser Image prägen, so wie Hans Schellenberg das Bild des Hoteliers geprägt hat:

**Angesehen in seiner Umgebung, vertrauenswürdig in seinen Geschäftsgebahren, verantwortungsbewusst der Umwelt gegenüber.**

Durch die Gründung der Vereinigung dipl. Hoteliers-Restaurateure SHV wollen wir ein Instrument schaffen, das in echter Zusammenarbeit mit dem SHV aktiv und prospektiv mitwirken will, die bestehenden und zukünftigen grossen Aufgaben und Probleme zu lösen.

In diesem Zusammenhang rufe ich Euch die Worte unseres Zentralpräsidenten Ernst Scherz zu, welche er anlässlich des ersten Seminars an uns gerichtet hat: 'Ich hätte mich glücklich geschätzt, vor 25 Jahren eine Institution auf Unternehmensebene gekannt zu haben. Ich war gezwungen, meine Erkenntnisse selber zu erarbeiten.' Gibt es einen schöneren Beweis dafür, dass auch die traditionelle Hotellerie unendlich Grosses geschaffen hat?

Aus diesem Grunde möchte ich bitten, nie zu vergessen, dass schlussendlich der Mensch, die Persönlichkeit, die Entscheidung und den Erfolg herbeiführt. Wir haben uns im Seminar ein grosses Wissen und neue Erkenntnisse angeeignet. Wir haben die grosse, verantwortungsvolle Aufgabe übernommen, in die Zukunft eine Brücke zu bauen. Die Brückenpfeiler sind unsere Persönlichkeit, unser Wissen und fachliches Können und nicht zuletzt das Vorbild vieler unserer Berufskollegen, die uns vorangegangen sind. Und der Weg, der über diese Brücke führt, ist die Verbindung von der Gegenwart in eine Zukunft, die teils vorgezeichnet, teils ungewiss vor uns liegt. Es liegt an uns, eigene Zukunft zu bestimmen und es liegt an uns, mitzuwirken, die Zukunft unseres Berufsverbandes zu gestalten. Wir wollen alle unseren Beitrag leisten, diese an uns gestellte Aufgabe zu erfüllen.

Der erste Zyklus des Seminars SHV für Unternehmungsführung ist zu Ende. – Es lebe das Seminar 1969/70 und es lebe der heutige Tag, der die Bande, die uns verbinden sollen, noch fester schliessen mag!

## VDH – eine wertvolle Vereinigung

Nach rauschender Ballnacht und ehrlich verdientem Schlaf kamen fast alle der frisch diplomierten Hoteliers-Restaurateure SHV am Donnerstag, dem 14. November 1968, bei ihrem Kameraden Otto Gerber, Hotel und Landgasthof Schönbühl, nochmals zusammen zur Gründungsversammlung der Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateure, abgekürzt VDH.

Die Vereinigung bezweckt:

- Die Förderung der beruflichen Qualifikation ihrer Mitglieder und des Nachwuchses an diplomierten Hoteliers-Restaurateuren SHV,
- die Unterstützung der Bestrebungen des Schweizer Hotelier-Vereins auf dem Gebiet der beruflichen Ausbildung und Nachwuchsförderung,
- die Verbreitung des Schulungs- und Weiterbildungsgedankens im Gastgewerbe zur Steigerung



- der Leistungsfähigkeit der Betriebe und zur Entfaltung der im Gastgewerbe tätigen Menschen,
- die Förderung der Forschung auf dem Gebiet der Unternehmungsführung im Gastgewerbe,
- die Pflege der Kameradschaft unter den Mitgliedern.

Als erster Präsident der VDH wurde Jörg Goetzinger, Basel, gewählt, als weitere Vorstandsmitglieder Engelbert Fringer, Arosa, Otto Gerber, Schönbühl, Eric Glattefelder, Lausanne-Ouchy, Gilbert Pacozzi, Locarno, und als Ersatzmänner Hans Leu, Arosa, und Emil Pfister, Chur. Die Kontrollstelle besteht aus Heinrich Matti, Gstaad, Jean-Pierre Baudet, Baden, und Charles Zimmermann, Genf (Ersatzmann). Die Gründungsversammlung ernannte Hans Schellenberg, Winterthur, Präsident der Kommission SHV für Berufsbildung, zum Ehrenmitglied der Vereinigung. Diese Ehrung, über die sich der ganze Berufsverband aufrichtig freut, wurde Hans Schellenberg in Würdigung seines unermüdeten Wirkens und Kampfers für die Verwirklichung des anspruchsvollen Ausbildungskonzeptes des SHV zuteil. Wir heissen die neue Vereinigung herzlich willkommen und wünschen ihr segensreiches Wirken im Dienste der Aus- und Weiterbildung der in Hotellerie und Restauration tätigen Menschen.

## Es geht weiter . . .

Die Diplomprüfungen 1968 bilden Abschluss und Auftakt zugleich: Abschluss des ersten Seminarzyklus des Unternehmenseminars – Auftakt und Ansporn zur Weiterführung und Weiterentwicklung der Unternehmenschulung SHV.

**Das Programm für den zweiten Seminarzyklus 1969/1970 liegt vor; die einzelnen Kurse wurden provisorisch wie folgt festgesetzt:**

**Kurs I: Personalwesen**  
29. April bis 16. Mai 1969

**Kurs II: Betriebstechnik**  
11. November bis 28. November 1969  
teilweise kombiniert mit der IGEHO

**Kurs III: Organisation und Administration des Betriebes**  
14. April bis 1. Mai 1970

**Kurs IV: Unternehmungsführung**  
20. Oktober bis 7. November 1970.

Das Seminar will den Teilnehmern einen allgemeinen, aber praxisnahen Ueberblick über die Zusammenhänge und wichtigen Bereiche des Betriebes vermitteln. Es bezweckt also keineswegs eine wissenschaftlich gründliche Schulausbildung, sondern will dem Praktiker unter Verwendung der modernsten Schulungsmethoden jene Grundlagen und Arbeitsinstrumente zur Verfügung stellen, die er für eine erfolgreiche Behauptung im scharfen Konkurrenzkampf heute und morgen unbedingt braucht. Verlangen Sie das Programm und alle Auskünfte beim Schweizer Hotelier-Verein, Unternehmenschulung, Mobjoustrasse 31, 3001 Bern, Telefon: 031 / 25 72 22.

## Le but est atteint

Le 4ème cours du Séminaire pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration organisé par la SSH – séminaire qui s'étend au total sur 13 semaines réparties sur 2 ans – vient de prendre fin. Ces cours, comme on le sait, se proposent de don-

▲ Balz Theus, Seminarteilnehmer, als frisch diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV, spricht anlässlich der Diplomfeier.

ner à des jeunes hôteliers, au moyen des méthodes de formation les plus modernes, un instrument de travail leur permettant d'avoir une vue d'ensemble de leurs affaires et, par là-même, de pouvoir mieux lutter contre une concurrence toujours plus forte. C'était jour de fête, mercredi dernier à l'Hôtel Schweizerhof, à Berne, puisque 26 participants – sur les 85 hôteliers, restaurateurs et jeunes occupant des postes de responsabilité qui ont suivi nos cours – étaient parvenus au terme du premier cycle, avaient réussi leurs examens et obtenu le titre d'hôtelier-restaurateur SSH diplômé. Dans une atmosphère de joie et de détente, M. E. Scherz, président central, put saluer de nombreux invités et participants. Il exprima sa joie de voir ainsi arriver au terme de sa réalisation, le concept que la SSH a élaboré en matière de formation professionnelle permettant de participer à tous les degrés à un enseignement professionnel complet.

M. H. Schellenberg, président de la commission SSH pour la formation professionnelle et en même temps expert principal des examens de diplôme, félicita les participants qui avaient réussi leurs examens, relevant tout ce que comportait le titre d'hôtelier restaurateur SSH diplômé, c'est-à-dire pour les uns, la confirmation de leurs connaissances et de leurs capacités, pour d'autres, le couronnement d'une carrière et, pour les jeunes enfin, un tremplin pour une carrière brillante dans l'hôtellerie.

Au nom des nouveaux diplômés, M. B. Theus, prit brièvement la parole pour faire l'éloge des efforts déployés par la Société suisse des hôteliers dans le domaine de la formation des chefs d'entreprise. Il remercia la direction des cours et tous ceux qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes pour que les assistants puissent profiter de leurs expériences et de leur savoir. Il souligna la différence qui existe entre hier et aujourd'hui et la chance qu'ont les jeunes chefs d'entreprise et les hôteliers qui veulent sortir des chemins battus de disposer de possibilités de formation leur donnant la possibilité de maîtriser l'évolution présente.

Puis ce fut la remise des diplômes par MM. E. Scherz, président central, et Schellenberg, président de la commission SSH de la formation professionnelle. La cérémonie fut agrémentée de productions musicales dont l'une montra que le titre d'hôtelier restaurateur d'était pas incompatible avec un brillant talent musical, tandis que les autres permettaient d'apprécier la magnifique voix de la cantatrice Christine von Widmann.

La cérémonie fut suivie d'un apéritif, d'un dîner et d'un bal qui mirent un point final inoubliable, non seulement à ce dernier cours, mais à ce premier cycle du séminaire.

Disons-encore, que le lendemain, les diplômés créent une Association des hôteliers-restaurateurs SSH diplômés, qui nomma M. Jörg Goetzinger, Bale, comme premier président et M. Hans Schellenberg, membre d'honneur.

La première étape vient de s'achever mais le séminaire continue et le deuxième cycle aura lieu en 1969/70, les cours sur le personnel et la technique d'exploitation se déroulant du 29 avril au 16 mai, et du 11 au 28 novembre 1969, tandis que ceux d'organisation et d'administration d'entreprise et de gestion d'entreprise seront donnés du 14 avril au premier mai et du 20 octobre au 7 novembre 1970.

# Was bringt die Wintersaison 1968/69 Neues?

Die Wintersaison steht vor der Tür. Was war demnach naheliegender, als bei den prominentesten der Schweizer Winterstationen ein bisschen zu stöbern, was man dort von den «weissen Monaten» 1968/69 erwartet? Gefragt haben wir nach den jeweiligen Neuerungen, die auf diese Saison hin zu erwarten sind, wie z. B. grössere Bettenkapazität, neue Skilifte oder Bergbahnen, neuartige Unterhaltungsmöglichkeiten und allgemeine «Dienste am Kunden». Hier das Ergebnis unserer Umfrage:

## Adelboden

Auf der Engstligenalp, Ausgangspunkt für Frühlingsskikonturen, kann im Dezember ein neuer Skilift den Betrieb aufnehmen. Dieser überwindet auf einer Länge von 1200 m eine Höhendifferenz von 370 m und weist eine Förderleistung von 600 Personen/h auf. Absolute Schneesicherheit ist gewährleistet bis Ende Mai, befindet sich doch die Bergstation auf 2330 m ü. M. Borelets sind auch die Vorbereiten für eine neue Sesselbahn auf der Tschententalp an die Hand genommen worden, die im Winter 1969/70 eine fühlbare Entlastung bringen wird. Auch die Skischule, der grösste Lehrbetrieb dieser Art im Berner Oberland, stellt einen weiteren Übungslift in den Dienst der vielen Gäste.

5 Bahnen, 7 Skilifte und 8 Übungslifte werden schon im nächsten Winter stündlich über 8000 Personen befördern können.

Auf dem Gebiete der Unterhaltung ist der neue Scotch Club zu erwähnen, der vorab anspruchsvollen und verwöhnten Gästen dienen möchte. Hier können auch jene Triumphe feiern, die ihre Skier nur als unvermeidliche Staffage in ihrem Reisepäck mitführen!

Besonders preisgünstige Pauschalaufenthalte gewährleisten die Hotels vom 6. bis 31. Januar und vom 16. bis 28. März. Während dieser Perioden reduzieren auch die Bahnen und Lifte und die Schweizer Skischule die Tarife für Wochenabonnemente.

In der sogenannten Vorbereitungsphase befinden sich zwei Grossprojekte: Dezember 1969 Eröffnung des Nevada-Hotels, im Februar 1970 die Wiedereröffnung des Curling-Zentrums mit je 3 gedeckten und offenen Kunsteisrinks.

Tschuggen Hotel mit Vollidamp im Gang. Dieses grösste Bauvorhaben, das in Arosa je, sei es von privater oder öffentlicher Hand, unternommen worden ist, schreitet programmgemäss voran und ist bereits über das Erdgeschoss hinausgewachsen, so dass auf die Wintersaison 1970/1971 mit der Inbetriebnahme dieses nach den modernsten Anforderungen konzipierten Hotels allerersten Ranges mit seinen 200 Betten gerechnet werden kann.

## Champéry

S'il n'y a pas de nouveautés sur le plan de la construction d'hôtels et de chalets, Champéry s'enrichira d'une liaison franco-suissse reliant la station au Pas-Chavanettes, et des chaînons de la future liaison directe franco-suissse entre Champéry et Avoriaz. Un abonnement unique permettra d'utiliser les 15 moyens de remontées mécaniques se trouvant sur les champs de Champéry-Planachaux et Val d'Illeaz-Les Crosets.

## Charmey

L'ouverture du skilift Banderettes II (1500-1600 m), complétera harmonieusement les possibilités de ski à Charmey-Vounetz. D'autre part cette station a créé un centre d'excursions mettant à la disposition des hôtes de la station des promenades organisées et une initiation au ski de tourisme sous la conduite d'un guide compétent.

## Crans sur Siere

Dans l'hôtellerie, on signale la mise à disposition de 150 lits supplémentaires dans les nouveaux bâtiments construits par l'Hôtel de l'Étrier, la construction des hôtels Escorial et Majestic, qui espèrent pouvoir ouvrir leurs portes au début de la saison et la mise à l'enquête de l'Hôtel Résidence-Grands-Palace de 420 lits.

Pour les moyens de transport, le télécabine Cry d'Err-Bella Lui a été remplacé par un téléphérique lourd de 65 places. Un télécabine du Signal à Cry d'Err sera mis en service en décembre et les skilifts de Beau-Séjour et des Mélièzes seront équipés pour transporter aussi bien les skieurs que les skibobbeurs et leurs skibobs. De nouvelles pistes de skibob seront ouvertes.

## Davos

Alle folgenden Angaben betreffen Einrichtungen, die Davos auf die kommende Saison hin neu in Betrieb nehmen wird:

**Frühwinter-Skiwochen «Ski-In»** mit günstigen Pauschalarrangements: 1. bis 7. Dezember 1968, 7. bis 14. Dezember 1968, 14. bis 21. Dezember 1968.

### Kinderhorte

auf Bolgen bei der Talstation der Brämabühl/Jakobshorn-Bahn, für Kinder von 3 bis 10 Jahren, geöffnet vom 21. Dezember 1968 bis 20. April 1969; auf Pischal bei der Bergstation der Luftseilbahn, 2500 m, für Kinder von 3 bis 10 Jahren, geöffnet vom 16. Dezember 1968 bis 8. April 1969.

### Wanderpisten für Nichtskifahrer

Wanderpisten auf Pischal 4 km (2500 bis 2700 m); Wanderpiste «Murmeltweg» auf dem Jakobshorn; Wanderweg Ischalp-Clavadelalp-Clavadel; Höhenpromenade und über 30 km gepfadete Wanderwege.

### Bergrestaurants

Pischal: Neubaubau, Restaurant mit 400 Sitzplätzen, Selbstbedienungsrestaurant mit 100 Sitzplätzen, grosse Sonnenterrasse mit Selbstbedienungskiosk; Bergrestaurant Clavadelalp; Ausbau des Restaurants und Vergrößerung der Sonnenterrasse;

### Parkplätze

Vergrößerung bei der Talstation der Bergbahn Brämabühl/Jakobshorn um weitere 450 Plätze; Ausbau bei der Talstation der Luftseilbahn Pischal auf insgesamt zirka 350 Plätze.

### Hallenbäder

Hallenbad, Sauna und Massage im Grand Hotel Belvedere; Hallenbad, Sauna und totale Fassadenrenovierung und Aufbau einer Bel-Etage im Hotel Schweizerhof; Hallenbad, Sauna, neuer Pöstli-Night-Club sowie zwei vollautomatische Kegelbahnen im Morosani's Pöstlihotel; Hallenbad und Sauna im Hotel Cresta.

**Hotel Pischal** ab 21. Dezember 1968 (vorher Militärspital Davos, seit 1965 geschlossen) als Sport-hotel wiedereröffnet.

**Recette- und Fondue-Stübel** neu im Hotel des Alpes.

**Broschüre «Der Kurort Davos»** Neu-Herausgabe in deutsch, französisch und englisch.

«Führer durch das Heimatmuseum Davos» - Neu-Ausgabe in deutscher Sprache.

## Einsiedeln

Dem Langlauf hat sich Einsiedeln SZ verschrieben: Dort wird diesen Winter erstmals der nordische Meister Alois Kälin den Schnupperlehrlingen auf der Loipe Langlaufunterricht erteilen.

«Dass wir keine Schlittschuhbahn mehr haben, das ist auch neu», meinte galgenhumorig Friedrich Lienhart, der Sekretär des Verkehrsvereins Einsiedeln. Was ist passiert? Der Verkehrsverein hat nun während Jahren immer im Frühling 6000 bis 7000 Franken aus Defizit der Eisbahn bezahlt. Jetzt ist das Geld ausgegangen und die Gemeinde hat keine An-

stalten gemacht, hier einzuspringen. «Jetzt machen wir einfach keine Eisbahn mehr. Wollen doch sehen, ob da nicht jemand zahlt...», führte Lienhart zur Verkehrsvereinspolitik auf dem Glatteis aus.

## Engelberg

An der Spitze der Engelberger Novitäten steht natürlich die neu geschaffene Ski- und Sportwoche. Für knapp 300 Franken steht den Gästen mit diesem idealen Arrangement «Ganz Engelberg» mit all seinen Bahnen, Skiliften und Attraktionen pauschal zur Verfügung.

35 zusätzliche Betten werden aus dem Obwaldner Klosterdorf gemeldet. Sie stehen im neu eröffneten Hotel Garni «Hostal», etwas oberhalb des grossen Kurortumfeldes. Im Februar 1969 wird Engelberg ein 7 x 15 m grosses Hallenschwimmbad erhalten, das auf Privatinitiative erbaut wird.

### Skifahren bei Nacht

Ganz grosse Attraktion für Unermüdete ist natürlich das Angebot Engelbergs zum Nachtskifahren. Für diesen Zweck wurde eigens ein Skilift erbaut, eine neue Flutlichtbeleuchtung eingerichtet und eine nicht allzurohige Nachtpiste ausgesucht. «Wir hoffen natürlich, dass auch unsere Nachwuchsskifahrer diese Nachttouringgelegenheit entdecken werden», meinte Sportsekretär Charles Christen aus Engelberg. Bedeutungsfull für den geruhsameren Sport wird die Eröffnung des Curling-Kunsteisbahnhofs im Ringen am 20. Dezember sein. Bereits Ende November beginnt auf Gerschnalp ein Trainingskurs für jene Instrukturen, welche in verschiedensten Orten der Zentralschweiz als Chefs der neuen Ski-, Wander- und Laufschiulen wirken werden. In diesen Schulen wird den Kurgästen Gelegenheit zu einer Art «Schnupperlehre» auf Langlaufskis geboten. Ausrüstung, Piste und Lehrer sind gratis.

### Neuer Kurdirektor

Ebenfalls eine Neuerung hat Engelberg auf dem Personalsektor zu bieten: Kurdirektor Alex Höchli verlässt den Ort nach mehrjährigem Wirken, um bei der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich eine Stellung zu übernehmen. An seiner Stelle wird ab Neujahr der bisherige Sportssekretär Charles Christen die Geschicke Engelbergs leiten.

## Flumserberge

melden im Hinblick auf die nächsten Wintermonate gegenüber den letzten Saisons keine wesentlichen Neuerungen.

## Grindelwald

Das moderne Grindelwald zählt 35 Hotels und Pensionen mit gegen 2000 Fremdenbetten. In den Privatwohnungen, Chalets, im Naturfreundehaus, in der Jugendherberge sowie auf den Zeitplätzen finden 4000 Gäste Unterkunft. Die Skigebiete Kleine Scheidegg, Laubhorn, Männlichen und First werden durch ein wahres Netz aus Seilbahnen, Sesselliften, Langlauf-Jungfraubahn, 2 Sesselbahnen, 2 Luftseilbahnen, 11 Skiliften und 1 Skifunf erschlossen. Im Dorftzentrum befinden sich die Eis-, Curling- und Hockeybahnen. Grindelwald verfügt über ein weites Netz gepflegter und sonniger Winter-Wanderwege (45 km).

Auch im Winter 1968/69 wartet das gastliche Gleichschon auf einen interessanten Veranstaltungs-kalender und abwechslungsreichen Sportprogramm auf. Fixsterne am Skihimmel sind:

- 7. bis 10. Januar 1969: 31. Internationale Damskirennen von Grindelwald;
  - 8./9. Februar 1969: 8. Schweiz. Junioren-Skimeisterschaften der alpinen Disziplinen;
  - 14. bis 16. März 1969: 28. Schweizer Meisterschaften im militärischen Winterwettkampf.
- Als wichtigster Anlass der Curler figuriert während den 25. Grindelwalder Curlingwochen der 20. Dimtza-Cup auf dem Programm.
- Als besondere Aktion der weitsichtigen Hotellerie wird in der zweiten Jahreshälfte 1969 die «11. Quinzaine Culinnaire de Grindelwald» die Gäste erfreuen und ihnen die Möglichkeit bieten, in den Genuss eines besonderen Gaumenschmaus zu gelangen. Weitere Neuigkeiten des Wintersportplatzes Grindelwald im Winter 1968/69:

- **Langlaufstrecke für Skiwanderer.** Start im Dorftzentrum. Die Piste erstreckt sich im Talboden des Grindelwaldtals in leicht coupétem Gelände.
- **Kindergarten für Gästekinder** im Alter von 4 bis 8 Jahren. Betreuung durch eine diplomierte Kindergärtnerin mit Abgabe einer Mittagsverpflegung.
- **Skibobfahrer** können sich auf sämtlichen Skibahnen frei bewegen. Transportunternehmungen und Schweizer Skischule Grindelwald organisieren Gästereisen für Skibobfahrer und Skifahrer.
- Das Hotel Schweizerhof wartet mit einem neuen **Hallenbad mit Sauna** für Hotelgäste auf (Grösse des Bassins 5 x 12 m).
- Im Dorftzentrum wird auf die Saison 1968/69 hin ein neues **Chalet-Hotel Tschuggen** garni mit 28 Betten eröffnet.
- Preisgünstige **Sonderangebote** für Skifahrer und Curler: **Grindelwald Dezember Skiwochen** unter dem Motto «Zeitig in Schwung - hält fit und jung». Preis des Arrangements 335 Franken, **Januar Ski/Curling - Paket für Anfänger**, ab 189 Franken, «Skiführing 69», Wochenarrangements ab 227 Franken.

## Gstaad

Neu im Gstaader Winter 1968/69 ist das Angebot von sogenannten Spezial-Skiwochen «Fix-Fertig» im Dezember, Januar und März. In diesen «Packages» sind inbegriffen: 7 Tage Bergaufenthalt, 6-Tage-Skifittabonnements auf 35 Bergbahnen und Skiliften, 6 Tage Skikurs in der Schweizerischen Ski-

schule sowie eine Fondue-Party in einem Bergrestaurant mit Skibal. Diese Pauschale werden in der Zeit vom 8. bis 22. Dezember 1968, vom 5. Januar bis 2. Februar 1969 und vom 2. bis 30. März 1969 zum Preis von 495 Franken in der Luxusklasse, 439 Franken in der 1. Kategorie, und 350 Franken in der 2. Kategorie sowie 285 Franken im Hotel garni offeriert.

Daneben organisiert der Automobilclub der Schweiz mit dem Gstaad-Palace zwei Curling-Wochen vom 19. Januar bis 2. Februar. Der Schweizerische Ski-Verband führt eine Spezialwoche und der Alpenclub Gotthard, Zürich, die Ostertage durch. Ein neuer Dienst am Kunden wurde Anfangs November mit einem organisierten Babysitting-Service aufgenommen. Auch der bewährte Helikopterdienst wird im kommenden Winter den Gstaader Gästen wieder zur Verfügung stehen. Die grosse Attraktion für die Wintersportbegeisterten bilden aber die 35 Bergbahnen und Skiliften mit einer stündlichen Beförderungskapazität von nicht weniger als 15 000 Personen. Rund 300 Pisten jeglichen Schwierigkeitsgrades garantieren die gewünschte Abwechslung bei der Ausübung des winterlichen «weissen Sports».

## Jura

Le nouveau village de vacances de **Savagnières** annonce l'ouverture d'un téleski et la mise en chantier d'un nouveau groupe de maisons de vacances. Quant à téléphérique du **Gran Val**, près de Moutier, il est en pleine transformation, de manière à pouvoir, cet hiver, absorber facilement les nombreux skieurs qui l'utilisent.

## Klosters

Dieser Kurort am Fusse der Parsenn meldet, dass in drei Hotels auf die bevorstehende Wintersaison hin wesentliche Neuerungen in Betrieb genommen werden.

Das **Grand Hotel Vereina** verfügt über einen neuen Frühstücksaal und einen Konferenzsaal. Von den insgesamt 80 Zimmern mit 170 Betten sind 80 Prozent mit einem Bad ausgestattet (74 Zimmer mit Bad und WC, 2 Zimmer mit Dusche und WC und 4 Zimmer mit WC). In sämtlichen Zimmern sind Telefon und Radio installiert worden. Auf Wunsch steht den Gästen auch im Zimmer ein Fernsehapparat zur Verfügung.

Das **Hotel Pardenn** stellt seinen Gästen in diesem Winter erstmals ein Hallenbad und vier Curling-Isrinks zur Verfügung. Daneben ist auch eine neue Grill-Bar geschaffen worden.

Im **Hotel Weisskreuz** schliesslich ist auf die nächste Saison hin ein neuer Gästeliift installiert worden. 16 Gästezimmer dieses Hauses sind inzwischen mit Bad und WC, 3 andere mit Dusche und WC ausgestattet worden.

## Lenk

### Neuer Skilift

Im Betelberggebiet ob Lenk werden dieser Tage die letzten Masten eines weiteren Skiliftes errichtet. Die neue Anlage erschliesst die sanften Hänge auf der Westseite der 2000 m hohen Mulkerlatten, Endstation der Walllegg-Sesselbahn. Der knapp 1 km lange Haslerberg-Lift erreicht eine stündliche Förderleistung von 1000 Personen. Das populäre Generalabonnement, das zu beliebig vielen Fahrten auf allen Liften und Bahnen in und um Lenk berechtigt, schliesst auch den neuen Betrieb mit ein.

### Neues Bergrestaurant

An einer der Haslerbergpisten liegt das neue «Hasler-Stübli», ein kleines, wädriges Bergrestaurant mit Terrasse und Liegestühlen, kalten und warmen Speisen. Es wird geführt vom Rennehof des Skiclubs Lenk, Werner Indorf, und seiner Frau.

### Ständige Langlaufloipe

Die vergangenen Winter als Versuch angelegte und anlässlich der Schweizerischen Nordischen Skimeisterschaften eröffnete Langlaufloipe wurde so häufig begangen, dass die Spur zu einer ständigen Einrichtung von Lenk werden soll.

### Neue Sauna

Neu in Lenk ist auch eine moderne, mit viel Finissen eingerichtete Sauna in einem behäbigen Chaletbau. Sporttreibende und Schlankheitsuchende werden die Dienste des diplomierten Masseurs zu schätzen wissen.

### Spezialskiwochen

Bereits zum dritten Mal werden die Lenker Spezial-Skiwochen durchgeführt. Der «Alles-inbegriffen»-Preis (Hotel, 11 Lfite, täglich 2 Stunden Skilunterricht, Bedienung, Taxe) beträgt je nach Hotelkategorie 261 Franken bis 366 Franken.

## Lenzerheide-Valbella

### Neuer Skilift am Rothorn

Auf die kommende Wintersaison wird ein neuer Skilift am Rothorn in Betrieb gesetzt. Der Skilift «Crappa Grossa» überwindet von der Mittelstation Scharmoin aus bei einer Länge von 440 Metern eine Höhendifferenz von 145 Metern. Dank diesem neuen Lift wird eine willkommene Verbindung zum Skilift Scharmoin geschaffen.

### Kindergarten in Valbella

Die Skischule Valbella eröffnet auf die kommende Wintersaison einen Kindergarten. Damit wird einem allgemeinen Wunsch der Gäste entsprochen. Kinder, die noch nicht Skilaufen können, werden von einer diplomierten Kindergärtnerin betreut. Lenzerheide - Valbella - Parpan - Churwalden: Eine Skiregion - ein regionales Skiabonnement.

# Quelles nouveautés pour la saison d'hiver 1968/69?

La saison d'hiver est à la porte. N'était-il donc pas temps de s'adresser aux responsables des stations suisses de sports d'hiver, pour leur demander ce que les hôtes peuvent attendre de la saison 1968/69? Nous désirions spécialement savoir quelles étaient les nouveautés qui marqueraient cet hiver, par exemple l'augmentation de la capacité d'hébergement, les nouveaux moyens de remontées mécaniques, possibilités de distractions et, d'une manière générale ce que l'on offrait de nouveau à la clientèle. Voici le résultat de notre enquête:

**17 Luftseilbahnen, Sessel- und Skiflitte können die Gäste mit einem einzigen Abonnement zu beliebigen Fahrten benutzen.** Das Abonnement kostet für 8 aufeinanderfolgende Tage 120 und für 15 aufeinanderfolgende Tage 180 Franken. Ebenfalls kann dieses Abonnement auf der Postautostrecke zwischen Lenz und Churwalden zu beliebigen Fahrten gebraucht werden. Die 17 Transportanlagen der Region besitzen eine Transportkapazität von über 11 000 Personen pro Stunde.

## Von der Skipiste direkt ins Hallenbad

Diese besondere Attraktion ist in Lenzerheide-Valbella möglich. Eine spezielle Nachmittagskarte der Sälerhornskiflitte berechtigt zu einem freien Eintritt in das moderne Hallenbad des Posthotels in Valbella.

## Vorwint

Ski- und Wadelkursen in Lenzerheide; Ski- und Schwimmwochen in Valbella

## Skiwandern – Skispazieren – Langlauf

Auf die Wintersaison 1968/69 wird zwischen Lenzerheide und Valbella erstmals eine ständig unterhaltene Langlaufloipe den Gästen zur Verfügung stehen. Die Piste ist in allererster Linie für Gäste gedacht, die gerne abseits von den grossen Skipisten wandern möchten. Die Skischule Lenzerheide wird in ihren Vorwintter-Ski- und Wadelkursen eine Spezialklasse für Skiwanderer führen.

## Luzern

Die Ferienstadt am See hat ihren Versuch aufgegeben, auch am Wintergeschäft teilzunehmen. Die vor drei Jahren als glänzende Idee mit dem «Luzerner im Winter» war eine Fehlspekulation. Nur 47 Franken kostete die ausserordentlich günstige Karte, mit der Luzerns Wintergäste hätten während fünf Tagen zwischen Sörenberg und Einsiedeln auf allen Bahnen und Skiliften fahren dürfen. Doch sie wurde zu selten gekauft. Jetzt haben die Transportanstalten beschlossen, auf eine weitere Herausgabe des Abommements zu verzichten. Damit ist auch der Luzerner Winteraktion jegliche Basis entzogen.

## Moléson-village

On annonce la création et l'ouverture pour la prochaine saison de deux pistes exclusivement réservées au skibob.

## Montana-Vermala

On prépare pour cet hiver l'ouverture de l'Hôtel Olympic, hôtel-garni de 40 lits. Pour les moyens de transports le téléférique de la Plaine morte partant des Violettes pour aboutir à une altitude de 3000 m sera ouvert au cours de la saison. Le télé-cabine du Petit Bonvin rejoindra le col du Mont Bonvin à 2400 m, tandis que le télécabine Montana-Cry d'Err reliera directement la station à Cry d'Err.

## Mürren

In unmittelbarer Nähe des Dorfes ist auf die kommende Wintersaison hin ein neuer Skilift erstellt worden. Er steht «im Rad» und überwindet auf einer Länge von 310 m eine Höhendifferenz von 105 m. Pro Stunde können 700 Personen befördert werden.

Im Verlaufe des letzten Sommers wurden Skipisten durch Erdbewegungen und Sprengungen von Felsen wesentlich verbessert. Weiter wird ein zweites Pistenfahrzeug eingesetzt werden, was eine noch schnellere und bessere Präparierung der Skipisten ermöglichen wird.

## Obertoggenburg

Die meisten Hotels der 3 obersten Kurorte im Toggenburg, Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann, sind in den vergangenen Jahren sukzessiv ausgebaut worden, einzelne vermögen auch hohen Ansprüchen zu genügen. Auf Beginn der Wintersaison wird ein Erweiterungsbau des Hotels Apenrose, Wildhaus, im Zentrum des Skigebietes an den Nordabhängen der Churflirsten bezugsbereit.

1 Drahtseilbahn, 1 Sessellift, 7 Skiflitten und 4 Übungsflitten bringen den Skifahrer zu den besten Abfahrtspisten; ein preislich günstiges Generalabonnement für 8 aufeinanderfolgende Werktage erlaubt die uneingeschränkte Benutzung der erwähnten Sportbahnen. Neu können an Werktagen Tageskarten gelöst werden, die Gültigkeit ist auf den Rayon des Ausgabeortes beschränkt.

Selbstverständlich besteht an jedem Ort eine Skischule, bei Bedarf mit Kinderklassen; der in Wildhaus eingeführte Kinderhort wird sehr geschätzt. Als wichtigsten sportlichen Anlass darf besonders erwähnt werden die Eröffnungskonkurrenz der Springerwoche des Schweizerischen Skiverbandes. Unterwasser organisiert diese zum 10. Male, diesmal verbunden mit einer grossen Jubiläumsveranstaltung, einem Springen der AH-Meister und dem Langlauf der Prominenten.

## Pontresina

In der bevorstehenden Wintersaison wartet der Kurort und Sportplatz Pontresina wiederum mit einer Reihe von Neuerungen auf.

Der Skilift Bernina-Diavolezza, an der Talstation der Diavolezza-Bahn, der bei Entlastung der stark überlasteten Bergbahn erstellt worden ist, wurde auf 1240 Meter verlängert. Er überwindet nun eine Hö-

hendifferenz von 295 Metern und weist eine stündliche Förderleistung von 600 Personen auf. Als Trainer- und Skischullift entstand bei der Talstation der Luftseilbahn Piz Lagalb ebenfalls ein neues Transportmittel. Der Skilift Minor hat eine Länge von 475 Metern (Höhendifferenz 120 Meter), in der Stunde werden bis zu 1000 Personen befördert.

Zur intensiven Förderung des Skilanglaufs und des Skiwanderns führt die Schweizer Skischule Pontresina ab nächsten Winter spezielle Langlaufklassen durch. Mit dem gleichen Zweck erstellte Pontresina eine 4,5 km lange permanente Langlaufspur, welche nach jedem Schneefall mit dem Ski-Doo-Motorschlitten gebahnt wird.

Grössere Modernisierungen und einen zusätzlichen Bädereibau führt das Sporthotel Pontresina durch. Das Hotel Schweizerhof erhält einen neuen Ein- und Ausgang sowie vergrösserte Aufenthaltsräume.

Alle diese Vorkehrungen verstärken das touristische Angebot des Ortes und verbessern damit die Konkurrenzfähigkeit.

## Saas Fee

In Saas Fee wird es auf die kommende Wintersaison 2 neue Skiflitten im Dorfe geben, so dass die Anzahl der Trainerskiflitten von bisher 6 auf 8 ansteigen wird. Die Grossattraktion wird die Grosseckbahn sein, ein schneesicheres Eggenriegebiet sein. Die Länge dieser hundert Personen fassenden Kabinenbahn beträgt 3,6 km und erschliesst damit das schönste Skigebiet von Saas Fee.

Der Kurort selber hat sich weiter herausgeputzt. Renovierungen an bestehenden Hotels und Restaurationsbetrieben vorgenommen, und auch die Kapazität der vorhandenen Unterkünfte in Chalets und Hotels ist um mehrere hundert Plätze erhöht worden.

Die Parkplätze vor dem Eingang zur Station sind um rund 500 Einheiten vermehrt worden. Zahlreiche verschiedene sportliche Veranstaltungen – darunter die beliebten Nachtskispringen – sorgen für Abwechslung und Stimmung.

## Bad Scuol-Tarasp-Vulpera

Das Unterengadin als jüngste Wintersportregion Graubündens unterscheidet sich von andern Orten dadurch, dass Bad Scuol-Tarasp seinen Gästen sowohl Trinken als auch Badekuren, als auch Wintersport anbieten hat. Nachdem dieser Ort bereits in den letzten Jahren sehr viele Neuerungen eingeführt hat (Erweiterung des Badebetriebs, Kunsteisbahn, Hallenbad), ist für den kommenden Winter lediglich die Anschaffung einer zweiten Pistenmaschine vorgesehen, um das Netz von rund 26 km Pisten noch besser pflegen zu können. Die Erstellung einer neuen Skilift-Anlage ist für den Winter 1969/70 geplant.

In Fetan, wo vor einem Jahr das neue Hotel «Haus Paradises» eröffnet wurde, sind seit einiger Zeit Skiliftprojekte im Studium, doch sind diese noch nicht so weit gediehen, um verwirklicht werden zu können.

Tarasp und Sent, die beide einen Skilift besitzen, melden für die kommende Saison keine weiteren Neuerungen.

Dagegen ist in Zernez gegenwärtig ein Skilift mit Doppelbügel im Bau, der auf der linken Talseite gegen Münt erstellt wird. Die Länge beträgt 630 m, die Höhendifferenz 210 m, wobei die Bergstation auf 1680 m zu stehen kommt. Von dort aus besteht die Möglichkeit, in späteren Jahren die Anlage zu erweitern. Die Beförderungskapazität ist einstweilen auf 400 Personen/Stunde beschränkt, doch kann sie später noch erhöht werden.

## Sedrun

meldet im Hinblick auf die nächsten Wintermonate gegenüber den letzten Saisons keine wesentlichen Neuerungen.

## St-Cergue

La grande nouveauté de l'hiver prochain sera la mise en marche du téléski du Noirmont qui peut transporter 600 skieurs à l'heure, et l'émission de cartes d'abonnements générales de 7 jours sur le téléski suisse et français, ainsi que sur les 7 installations exploitées par le chemin de fer Nyon-St-Cergue. Des abonnements à coupons donneront droit d'utiliser les 26 remontées-pentes de la région. De nombreuses distractions et manifestations folkloriques mettront de l'animation dans la station.

## St. Moritz

Auch ein renommierter Wintersportplatz darf sich nicht auf Allhergebrachtes verlassen, sondern muss dem Bedürfnissen des heutigen Gastes Rechnung tragen.

Wohl die wichtigste Aenderung erfuh die Parkplatzprobleme. Im Frühjahr 1968 wurde mit dem Ausbau für das Parkhaus begonnen, und schon auf den kommenden Winter werden 500 Parkplätze unseren Gästen zur Verfügung stehen. Die Lage ist besonders günstig, steht es doch mitten im Zentrum und keine zwei Minuten von der Talstation der Chantarella-Corviglia-Piz Nair-Bahn.

Schon sehr grosser Beliebtheit erfreut sich das am 1. Juni 1968 eröffnete geheizte Hallenschwimmbad. Zweifellos werden das Bad und die Sauna auch im Winter erneut das rege Interesse der Gäste auf sich ziehen.

Den langlauf-begeisterten Sportlern wird in diesem Winter erstmals in St. Moritz die Möglichkeit geboten, die Technik in einer Langlauf- und Skiwander-Schule gründlich zu erlernen. Das Spurenzeihen in den tiefverschneiten Oberegadiner Wäldern ist immer wieder von neuem ein bezauberndes Erlebnis.

## Nach den Mini-Röcken auch die Mini-Skis

Martin Puchler, ein Nord-Bayer, hat schon vor zwei Jahren damit begonnen, seine Skischüler im Fahren auf Kurzsikis zu unterrichten. Er ist dazu gekommen, Skis von verschiedener Länge und besonders von verschiedener Form anzuwenden und führte im letzten Sommer auf dem Piz Corvatsch sehr erfolgreiche und gutbesuchte Kurse durch. Es zeigte sich bald, dass junge, sportlich-gewandte Gäste, die jedoch des Skifahrens absolut unfähig waren, innerhalb von zehn Tagen soweit geschult sein konnten, dass sie auf normalerweise Skis schon des «Wedelns» fähig waren.

Die St. Moritzer Skischule wird diese Mini-Ski-Methode schon ab Dezember parallel zum normalen Lehrgang unterrichten.

## Neuigkeiten im Skigebiet

Die Piste, welche vom Piz Nair hinunter zum Furcia-Grüsch-Skilift führt (er wurde letzten Winter einseitig) wurde verbreitert, so dass nun auch ein mittelmässiger Fahrer ohne Schwierigkeiten diese Abfahrt wagen kann.

Auf der Corviglia ist seit Frühjahr 1968 ein neues, modernes Restaurant in Betrieb; hungrige Skifahrer und auch Nichtskifahrer geniessen dort die herrliche Aussicht, währenddem sie ihre Kräfte mit einer Mahlzeit erneuern.

Wer die Piste vom Corvatsch über Hahnensee nach St. Moritz-Bad kennt, war bestürzt, als er hörte, dass das Berghaus Hahnensee ein Raub der Flammen wurde. Aber der Besitzer liess sich nicht entmutigen und begann sofort mit dem Wiederaufbau. Würde auch das Haus etwas grösser, so ist es mit seinen Terrassen und den gemüthlichen Räumen bestimmt genau so einladend wie vorher. Es kann auch von St. Moritz-Bad her nach einer etwa einstündigen Wanderung auf einem gepfadeten Fussweg erreicht werden.

Die beliebten Sunshine Ski- and Holiday-Courses in der Vor- und Nachsaison finden diesen Winter vom 1. bis 8. / 8. bis 15. / 15. bis 21. Dezember 1968, 22. bis 30. März 1969 und 7. bis 14. / 13. bis 20. April 1969 statt.

Das Höhentrainings- und Wettkampfpzentrum dient von jetzt an, nachdem die Olympischen Spiele von Mexiko vorbei sind, einerseits der Vorbereitung der Elite-Sportler verschiedener Disziplinen auf die Weltmeisterschaften und der Schulung des Nachwuchses für die Olympischen Spiele 1972.

Andererseits beabsichtigt St. Moritz ein Gesundheitszentrum für Manager zu erstellen.

Das Interesse ist riesig. Schon auf den nächsten Winter werden verschiedene Gruppen von geistig und körperlich überforderten Managern erstmals eine besondere Schule mitmachen, um fit zu bleiben und die «Batterie» wieder aufzuladen.

## Die markantesten Aenderungen in der Hotellerie

### Palace

Der Brand des Turmes des Palace-Hotels am 7. Juni 1967 hat den Besitzern viel Sorgen bereitet; aber er konnte im alten Stil wieder aufgebaut werden. Im Zusammenhang mit der Turm-Reparatur wurden 16 Zimmer und ein Appartement neu gebaut und mit allem erdenklichen Komfort ausgestattet; selbstverständlich wurde auch die Feuermelde-Anlage der modernsten Technik angepasst. Nach Beendigung der Arbeiten wurden per Helikopter zwei goldene Fiesenkugeln als neues Symbol auf die beiden Türme gesetzt.

### Suvretta-House

Die Inhaber des Suvretta-Houses wollen dem neuen Trend der Zeit Rechnung tragen und errichteten das für St. Moritz fünfte Hotel-Hallenschwimmbad. Es ist mit Sauna- und Massage-Anlagen ausgerüstet. Der Festsaal und die grosse Bar wurden modernisiert; neu sind die Kegelbahnen und das «Restaurant Rustique». Dem Problem der Angestellten-Unterbringung wurde man durch den Bau eines neuen Personalhauses gerecht.

### Bellevue au Lac

Schon lange ist die Renovation des Hotel Bellevue au Lac im Gange. Während des ganzen Sommers 1968 war das Hotel geschlossen. Es wurde innen und aussen vollkommen renoviert und darf sich nun in die la-Klasse einreihen.

Es würde zu weit führen, hier alle kleineren Aenderungen und Erneuerungen aufzuführen; in allen deshalb nur die bedeutendsten erwähnt. In allen Hotels in St. Moritz, fast ohne Ausnahme, wurden Modernisierungen vorgenommen, um à jour zu bleiben. Eine ganze Reihe von neuen Bädern wurden eingebaut. Man ist bestrebt, dem Gast nur das Beste zu bieten.

So ist St. Moritz gerüstet und bereit, die Wintersaison, die sich sehr gut abzeichnet, zu eröffnen. Sie wird früher beginnen als in andern Jahren – schon Mitte November werden auf dem Corvatsch die ersten Früh-Skikurse durchgeführt und zum amerikanischen Thanksgiving-Day sind grössere Gruppen angemeldet. Anfangs Dezember wird der Hochbetrieb losgehen.

## Verbier

Verbier est une station qui s'est tellement développée ces dernières années qu'elle donne l'impression maintenant de faire une pause, si l'on peut dire. On

annonce pourtant encore l'offre de 1400 lits nouveaux dans les chalets et appartements et, dans les moyens de transport, l'ouverture du télésiège de Revers des Aux partant du bas des Ruinettes (1687 m) pour s'arrêter à Mi-Combe (2085 m). La grande attraction de cet hiver sera l'organisation de cours et de possibilités de parachutage pour les hôtes.

## Villars

Si la station de Villars ne compte pas de nouveaux lits d'hôtels, mais simplement des nouveaux lits d'appartement et de chalet, elle s'enrichira d'un nouveau télésiège conduisant du Lac Noir à Chaux Ronde qui ouvrira de nouveaux champs de skis aux passionnés de ce sport.

La «Piste des Bouquetins» ayant été homologuée, elle sera ouverte pour des concours nationaux et internationaux. Les championnats suisses de ski s'y dérouleront au mois de février.

Grâce à l'institution des semaines forfaitaires à prix réduit la saison pourra commencer le 8 décembre déjà et non seulement avant les fêtes. Un magnifique prospectus en couleur dans lequel chaque hôtel bénéficie de deux pages entières a servi de support publicitaire aux campagnes de propagande faites par Villars dans les grandes capitales européennes.

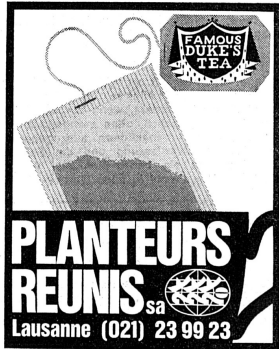
## Zuoz

Der vor Jahresfrist in Betrieb genommene Skilift «Pizetz» ist inzwischen wesentlich verlängert worden. Dadurch ergibt sich für die Gäste des heiligen Engadiner Dorfes Zuoz eine bedeutend grössere Auswahl an Skiabfahrtsmöglichkeiten. Der Zubringer-Sessellift konnte indessen wegen Einspruchs durch einen Anstösser nicht wirklich verwirklicht werden. Dafür steht den Gästen bei der Talstation das Restaurant «Plan San Gian» mit einer ausgedehnten Sonnenterrasse zur Verfügung. Im Spätsommer ist an freier, sonniger Lage das Sporthotel Wolf eröffnet worden. Es verfügt über 35 Betten in modernst eingerichteten Zimmern. Die Saunas sind im Ganzjahresbetrieb geführt werden.

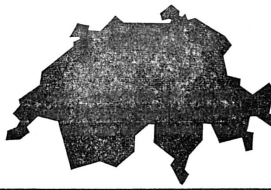
## Zu wenig qualifizierte Skiinstruktoren

Viel Skiprominenz versammelte sich vom 13. bis 17. November zum jährlichen Zentralkurs des Interverbandes für Skilauf, der Dachorganisation aller skisporttreibenden Organisationen der Schweiz, in St. Moritz. Während in den vergangenen Jahren das Hauptgewicht der Arbeit auf der Technik des Skilaufens lag, befassten sich diesmal die Vertreter der 22 angeschlossenen Verbände und Instanzen, die zusammen über eine halbe Million Mitglieder repräsentieren, vor allem mit Fragen der Methodik. Für die administrative Leitung des richtungweisenden Kurses war Dr. Adolf Odermatt, für die technische zeichneten Karl Gamma und Georges Felli verantwortlich. Höhepunkt der praktischen Arbeit auf den Schneehängen des Corvatsch war die Einführung in die neuesten Bewegungsformen durch Mitglieder des Demonstrations-Teams am Internationalen Skikongress 1968 in Aspen, USA. Schlagworte wie «Luftkissenteknik» und «Känguruhschwung» wurden zu konkreten Begriffen.

Als Haupttraktandum der Delegiertenversammlung erwies sich das Problem der Hilfskräfte im Skiliewesen. Bekanntlich stehen für die Tausenden von Skikursen, die jährlich durchgeführt werden, nicht genügend qualifizierte Instruktoren zur Verfügung, sind doch die Prüfungen für Skillehrer in den vergangenen Jahren schwerer geworden. Mit der Schaffung eines neuen, leichter zu erwerbenden Ski-Instruktorenbriefs B, könnte der Mangel behoben werden. Da aber gegenwärtig der Vorunterricht in eine neue, von der Sportschule Magglingen aus lancierte Organisation «Jugend und Sport» umgewandelt wird, die im Rahmen ihrer Kaderausstillen auch die Ausbildung der Hilfs- oder Assistenzskillehrer übernehmen könnte, wurde ein Entscheid verschoben. «Jugend und Sport» wird, so erklärte Dr. Kaspar Wolf, Direktor der Sportschule Magglingen, nicht nur sämtliche Sportarten umfassen, sondern auch auf die Mädchen ausgedehnt werden. Ein Parlamentsentscheid über die Umwandlung wird nächstes Jahr erwartet.



# Schweiz



## Die Sommersaison im Berner Oberland

Ueber den Verlauf der Sommersaison 1968, umfassend die Monate April bis und mit September, gibt die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes folgendes Resultat bekannt. In den oberlandischen Gaststatzen sind 2133 485 **Uebernachtungen** oder 24 224 = 1,1 Prozent weniger als im Sommer 1967 registriert worden. Am Logiernachttotal des Sommers 1968 waren die Ausländer mit 1 458 592 und die Schweizer mit 674 893 beteiligt. Der gegenuber dem Vorjahr eingetretene Rückgang resultiert ausschliesslich aus dem Auslandsverkehr, der um 34 086 = 2,3 Prozent abgenommen hat, während die Logiernächte der Schweizergaste eine Zunahme von 8864 = 1,5 Prozent aufwiesen. Die Zahl der Ankunfte hat sich im Vergleich zum Sommer 1967 nur unwesentlich, d. h. um 727 = 0,15 Prozent auf 462 400 verringert.

Bei den fremden Nationen fallen vor allem die Frequenzruckgange aus Frankreich (Streikwelle und ihre Folgen) und aus England (Devisebeschrankung und Pfundabwertung) ins Gewicht. Logiernachtgewinne verzeichnen die Monate April, Juni und Juli, während im Mai, August und September Frequenzabnahmen eingetreten sind. Ungunstig wirkte sich das unbeständige, regnerische Wetter der zweiten Saisonhälfte aus. Die Besetzung der verfügbaren Gasbetten betrug im Durchschnitt 50,8 Prozent (Vorjahr 51,9 Prozent). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer belief sich auf 4,6 Tage (Vorjahr 4,7). Ueber die Resultate in den einzelnen Monaten und Kurorten wird wie üblich ein Frequenzbericht der Oberlandischen Volkswirtschaftskammer, ausgearbeitet nach den Erhebungen des Eidgenossischen Statistischen Amtes, näheren Aufschluss geben.

## Rettende Sofortmassnahmen für den Aegerisee

Das idyllische Gewässer im Aegerital wird zur stinkenden Kloake - Zwei Millionen Franken kosten Sofortmassnahmen für die Rettung der «Perle des Feriengebietes»

Pa. Dass auch der kleine idyllische Aegerisee auf rund 720 Meter über Meer im Kanton Zug täglich schmutziger würde, das wusste man. Hingegen wollte niemand so recht glauben, dass dies sehr rasch geschehen könnte: die Bestätigung für die traurige Entwicklung liegt heute vor.

Die Lage ist derart besorgniserregend, dass man in den Gemeinde- und Kantonsbehörden bereits rettende Sofortmassnahmen erwägt, welche schätzungsweise zwei Millionen Franken kosten dürften. «Es lässt sich nicht mehr verantworten, mit der Sanierung des Aegerisees bis zum Endausbau des zugerischen Klaranlagenystems zu warten. Was ist passiert? Der 1,8 km breite und 5,3 km lange Bergsee, die Zierde des einseitigen Feriengebietes im Zugerland überhaupt, ist mehr als gesatigt mit Konjunkturabfallen aller Art.

Selbst zehn Prozent des Drecks würden noch zweifelnd auf diese Tatsachen warten kann, als im Spätherbst dieses Jahres auf der sieben Quadratkilometer grossen Seeoberfläche haufenweise abgestorbene Algen schwammen, die einen üblen Faulgeruch verbreiteten.

«Der Zustand des Aegerisees ist nicht wesentlich schlechter als im Vorjahr um dieselbe Zeit», sagen die wenigen, welche noch nicht gemerkt haben, wie «spät» es ist. Tatsächlich aber wurde der See mit seinen 350 Millionen Kub Metern Wasser praktisch «mit jedem Haus schlechter», das im herrlichen Aegerital von Einheimischen und Feriengästen neu erstellt wurde. Die Rolle als Kehrichtkessel des Tales bekam ihm schlecht. Heute ist sein Zustand derart bedenklich, dass die Gewässerschutzfachleute

des Kantons Zug nicht einmal mehr wagen, in ihren Projekten den Aegerisee als Vorfluter einzuplanen. Denn: zur endguligen Sauberhaltung des Aegerisees gibt es keine andere Möglichkeit als eine Totalsanierung. Selbst die zehn Prozent Reststoffe des «gereinigten» Wassers könnten im Aegerisee sofort wieder zu Algenbildung führen.

### Einzelaktion für das bedrohte Gewässer

Erst seit dem 1. Januar dieses Jahres, seit der Inkraftsetzung des kantonalen Baugesetzes, haben nun die Behörden überhaupt eine Möglichkeit, ihre Aufgabe als Gewässerschutz zu erfüllen. Ein Gesetz zum Schutz der Zuger Gewässer ist in Vorbereitung. Voraussichtlich im Frühling 1969 wird es im Kantonsrat zur Behandlung kommen. Bis dahin aber, so meinen die Fachleute, ist es im Aegerital zu spät! Man muss und will daher rascher handeln. Technisch gesehen, so ergab eine erste Kontaktnahme der Gemeindebehörden von Unter- und Oberaegeri mit dem kantonalen Baudirektor Dr. Alois Hurfmann, lässt sich der See schon ab Jahresanfang 1969 gesundpflegen. Aber die Finanzen... Den zwei Gemeinden wurde von höchster kantonalen Werte aus nahegelegt, einen ersten Kanalisationsstrang vorzufinanzieren. Dies sei der einzige Weg, damit vor der Inkraftsetzung des Gewässerschutzgesetzes überhaupt gehandelt werden könne. Die Kosten würden auf rund zwei Millionen Franken geschätzt. Geld, das der Kanton sogar mit Zinsen zurückzahlen will, wenn der See sofort behandelt wird. Das letzte Wort ist in absehbarer Zeit das Stimmvolk der zwei Gemeinden, welche zu einem guten Teil vom Fremdenverkehr rund um ihren kranken See leben.

reizustellen. Planung ist die gedankliche Vorbereitung einer künftigen Aktion, wobei die Voraussetzungen und die Auswirkungen verschiedener Lösungen ermittelt werden. Die Planung soll für jede Lösung Auskunft geben. Ueber den notwendigen Aufwand an Mitteln und Zeit, die zweckmässigste Reihenfolge der Teiloperationen, die zu erwartenden Ergebnisse, Im militärischen Bereich sind während und nach dem 2. Weltkrieg für die Planung komplexer Probleme leistungsfähige Methoden entwickelt worden, wie z. B. die Operations Research und die Netzplanung.

Frühzeitige Planung hat den Vorteil, dass man nicht in Zeitnot gerät, umfassende Informationen einzeln und eine grosse Zahl von Alternativen vergleichen kann. Wer frühzeitig plant, braucht dann, wenn ein konkreter Auftrag vorliegt, weniger Zeit für Entschluss und Befehl. Doch darf die Planung nicht stur betrieben, sondern laufend dahin überprüft werden, ob die Voraussetzungen noch zutreffend oder verändert sind und die Planung angepasst werden muss.

Die Planung kann sich auf Tatsachen, muss sich aber vielleicht auch auf Mutmassungen und Prognosen stützen. Deshalb darf die Planung nicht zu weit ins einzelne gehen. Sind die Ausgangsdaten nur geschätzt, dann ist es Selbstbetrug, Planungsergebnis auf 3 Stellen hinter dem Komma anzugeben.

Wenn das Problem komplex ist, ist eine gründliche Planung unumgänglich, weil solche Aufgaben mit dem berühmten gesunden Menschenverstand einfach nicht zu meistern sind. Für einfache Verhältnisse und einfache Aufträge wird man sich ohne lange Planung auf Erfahrung, Intuition und Instinkt verlassen können. Immer aber wird die Planung den Entschluss nicht vorwegnehmen, sondern nur die Unterlagen dazu liefern dürfen. Zuständig für den Entschluss ist allein die verantwortliche Führung.

### Der Auftrag

Er ist der Ausgangspunkt jeder Beurteilung der Lage. Es lohnt sich immer, die notwendige Zeit aufzuwenden, um den Sinn und die Bedeutung eines Auftrages in seiner ganzen Tragweite zu erfassen. «De quoi s'agit-il» ist die klassische Frage, die sich jeder Fuhrler als erste stellen muss. Ich denke, dass es sich auch in der Wirtschaft lohnt, eine sorgfältige Analyse des Auftrages, d. h. z. B. des Unternehmenszweckes vorzunehmen. Daraus ergeben sich die angestrebte Richtung, die gesetzten Grenzen, die mögliche Unterstützung und die gegebenen Auflagen. Auch im Verlaufe einer Aktion soll der Unternehmenszweck immer wieder klar vor Augen stehen, damit die Operation nicht ganz anderswo endet, als man eigentlich wollte.

### Der Feind

Gestützt auf den Nachrichtendienst macht man sich ein Bild davon, über welche Kampfkraft der Feind verfügt, wie er gegliedert ist, welche Kampfdoctrin er befolgt und welche Aktionen er in einem gegebenen Gelände unternehmen könnte. Im Zweifelsfalle wird man der eigenen Planung jenes Verhalten des Feindes zu Grunde legen, welches für uns am nachteiligsten und gefährlichsten ist. Wer sich in der Wirtschaft unter der Gegenpartei die Kundschaft und die Konkurrenz versteht, dann ist es sicher möglich, bestmögliche Informationen über beide zu beschaffen. Wo kommt die Kundschaft her, welche Ansprüche stellt sie und was ist sie bereit zu zahlen. Wo ist die Konkurrenz, was bietet sie an, welches sind ihre Werbemethoden, welche sind ihre Grenzen der Leistungsfähigkeit. Wie wird sie auf unsere Geschäftspraxis reagieren und ist sie allenfalls bereit zur Zusammenarbeit.

### Umwelt und Zeitverhältnisse

Es liegt auf der Hand, dass eine militärische Operation sehr verschieden durchzuführen ist, je nach der Beschaffenheit des Geländes und der Verkehrswege, je nach Wetter- und Sichtverhältnissen und je nach der verfügbaren Zeitspanne. In der Wirtschaft dürfen ähnliche Faktoren zu berücksichtigen sein: Standort eines Betriebes (Stadt, See, Gebirge), die Verkehrs- und -verbindungen, die Haltung von Behörden und Bevölkerung, das Klima und die Jahreszeit und ähnliches.

### Die Mittel

In der Armee sind Umfang, Zustand und Verfügbarkeit von Truppe, Waffen, Fahrzeuge usw. ein wichtiger Beurteilungsfaktor. Die Möglichkeiten der Versorgung mit Munition, Lebensmitteln, Betriebsstoffen usw. können bestimmt sein dafür, ob, wann und wie lange eine Operation durchgeführt werden kann.

In der Wirtschaft wird sich die Beurteilung auf vorhandene Einrichtungen, Zahl und Leistungsfähigkeit des Personals und wohl immer wieder auf die verfügbaren finanziellen Mittel erstrecken.

### Der Entschluss

Der Führer entscheidet sich für die Lösung, die ihm den grössten und sichersten Erfolg verspricht. Der Entschluss ist Ausdruck des Willens des Führers, seiner Absicht, welche Richtlinien für die ganze Dauer der Aktion bleiben muss. Während der Aktion wird die Beurteilung der Lage fortgesetzt, um dann, wenn sich die Verhältnisse geändert haben, neue Entschlüsse ohne Verzug fassen zu können. Dies dürfte für die Wirtschaft so gut wie für die Armee gelten.

### Der Befehl

Der Befehl drückt den Aktionsplan des Führers für eine bestimmte Handlung aus. In der Wirtschaft wird man an Stelle des weniger beliebten Ausdruckes «Befehl» von Auftrag oder Anweisung sprechen. Wie immer man es nennt, empfiehlt sich die Beachtung einiger Grundsätze. Der Auftrag soll sich auf das Wesentliche beschränken und die Untergebenen möglichst grossen Spielraum in der Durchführung lassen. Gute Mitarbeiter handeln mit mehr Ueberzeugung, wenn sie den eigenen

## Führungsfragen in Armee und Wirtschaft

Fortsetzung von Seite 1

erster Linie eine geistige Auseinandersetzung. Die artel hat am meisten Chance, zu siegen, deren Führer tuglicher, kluger, schlauber sind und die besseren Nerven und mehr Selbstvertrauen haben. Wenn man anstatt «Vernichtung» spricht von «Ueberflugeln», «Ueberrunden» oder «Unterbieten» der Konkurrenz, dann dürfte dieser Grundsatz wohl auch in der Wirtschaft an vorderer Stelle stehen.

### Freiheit des Handelns

Diese ist Voraussetzung dafür, dass man die dem eigenen Zweck am besten dienende Lösung wählen kann und nicht eine von aussen aufgezwungene Lösung übernehmen muss - sicher auch in der Wirtschaft ein erstrebenswertes Ziel. Um diese Freiheit zu bewahren, werden

- der militärische Führer durch Aufklärung Nachrichten über Feind und Umwelt, der Wirtschaftsführer Informationen über Kundschaft und Konkurrenz sammeln,
- der militärische Führer durch Tarnung, Täuschung und Geheimhaltung, der Wirtschaftsführer durch Diskretion seine Absichten nicht vorzeitig verraten,
- der militärische Führer seine Kräfte zweckmässig gliedern und immer Reserven ausscheiden, der Wirtschaftsführer Liquiditaten bereithalten, um unabhängig zu bleiben,
- der Führer in Armee und Wirtschaft beweglich führen und rasch handeln.

Wer die Freiheit des Handelns verloren hat, ist nicht mehr Herr seiner selbst. In der Wirtschaft heisst das, dass er der Kundschaft nachluft, hinter der Konkurrenz dreihinkt, abhängig von seinen Geldgebern wird und nicht mehr frei ist, die für sein Unternehmen richtigen Entschlüsse zu fassen.

### Ueberraschung

Wenn der Gegner überrascht wird, z. B. durch den Ort oder den Zeitpunkt des Angriffs, durch eine neuartige Waffe, durch ein unerwartetes Kampferfahren, dann ist es verhältnismässig leicht, durchschlagende Erfolge zu erzielen.

Auch in der Wirtschaft wird der Erfolg nicht ausbleiben, wenn es gelingt, Kundschaft und Konkurrenz mit neuartigen Produkten oder Dienstleistungen zu überraschen, die das noch nicht Dagewesene verkauft sich leichter. Voraussetzung für Ueberraschung sind Einfallsreichtum und Diskretion der Führung.

### Konzentration der Kräfte

Im Kriege erscheint oft verschiedenes wünschbar und erstrebenswert. Für alles reichen aber die Kräfte nicht aus. Ganz besonders, wenn die Mittel knapp sind, wird es unerlässlich, ohne zwingenden Grund keine Kräfte für Nebenaktionen auszugeben. Nur die strikte Zusammenfassung und die Schweregewichtsbildung auf ein bestimmtes Ziel verspricht Erfolg. Dem «Handstampf in allen Gassen» fehlt die

Durchschlagskraft in der Armee und wohl auch in der Wirtschaft. Statt viel halbheartig zu tun ist es besser, weniges gut auszuführen. Das gelingt nur durch den gezielten Einsatz der verfügbaren Fachkenntnisse, Einrichtungen, Mitarbeiter und Geldmittel dort, wo sie den besten Erfolg versprechen.

### Ordnung

Das Handeln muss einem Plan entsprechen und jede Teilaktion im Rahmen des Ganzen stehen. Ordnung muss herrschen bei der Planung, Vorbereitung und Ausführung der Aktion. Die Ordnung muss aber auch wiederhergestellt werden nach jeder Aktion. Im Gefecht so gut wie im Betrieb kommt nach einiger Zeit verschiedenes durcheinander, verliert den Anschluss oder steht am falschen Platz. Hier greift die Führung ein, um die Ordnung wiederherzustellen und eine geordnete Weiterführung des Betriebes zu gewährleisten.

### Oekonomie der Kräfte

Die Forderung nach Erhaltung der Schlagkraft gebietet, die Truppe nicht durch unzweckmässige Verwendung vorzeitig abzunutzen. Führt strossen Festhalten an der ursprünglichen Absicht zu unverantwortlichem Krafteverschleiss, dann ist der Kampf abzubrechen und in anderer Weise wieder aufzunehmen. Andererseits dürfen in entscheidenden Phasen des Gefechts keine Kräfte brachliegen. Der Ausdruck «Oekonomie» ist aus der Wirtschaft übernommen worden. Denn auch dort dürfte es wichtig sein, Personal und Kapital nicht für unzweckmässige Aufgaben zu verschleudern; die «Strategie» zu ändern, wenn der Aufwand untragbar wird, und einen neuen Plan zu fassen; in entscheidenden Phasen kunn alles einzusetzen und nicht Mittel in Reserve zu behalten, die vielleicht überhaupt nicht mehr zur Verwendung kommen und deshalb auch nichts abwerten.

### Einfachheit

Einfache Pläne versprechen den sichersten Erfolg, und zwar aus verschiedenen Gründen. Einfache Lösungen leuchten den Untergebenen am schnellsten ein, sind am leichtesten durchzuführen und zu überwachen.

Einfache Pläne sind nicht immer jene, die man am schnellsten zur Hand hat. Oft ist es eine längere, gedankliche Vorarbeit und ein Planen und Abwägen verschiedener Möglichkeiten notwendig, bis man das Einfachste herausgefunden hat. Einfachheit dürfte nicht nur für die Armee, sondern auch für die Wirtschaft zu den wichtigsten Grundsätzen gehören.

### Technik der Führung

Die Beurteilung der Lage erstreckt sich in der Armee auf

- Auftrag, Feind, Umwelt und Zeit, Mittel, an deren Stelle man in der Wirtschaft etwa folgende Faktoren setzen würde:

- Zweck oder Einzelproblem eines Unternehmens,
- Kundschaft und Konkurrenz,
- geographische Lage, Jahreszeit und verfügbare Zeit,
- Produktionseinrichtungen, Personal, Finanzen.

Es geht nicht nur um die Bewertung der einzelnen Faktoren, sondern auch um deren Beziehungen zu einander. Je nach der Grösse des Unternehmens und der Tragweite des Entschlusses kann die Beurteilung der Lagen den Charakter einer mehr oder weniger umfangreichen Planung annehmen. Die Planung bezweckt, Unterlagen für einen Entschluss be-

Ideenreichtum in einer möglichst guten Verwirklichung des Auftrages anwenden können.

Schlechte Mitarbeiter arbeiten nicht besser, wenn man ihnen detaillierte Ausführungsvorschriften macht. Wer nicht selbstständig handeln kann, muss ersetzt werden.

Der Auftrag muss einfach, klar und genau sein; vage Ausdrücke oder Uebertreibungen schwächen den Auftrag ab.

Der Auftrag soll nicht mehr regeln, als was sich nach Lage und Umständen verantworten lässt. Verfrühte Anordnungen haben oft Gegenbefehle zur Folge, was verwirrt und Misstrauen weckt. Wer Aufträge erteilt, hat die Ausführung zu überwachen, damit Fiktionen und Missverständnisse frühzeitig entdeckt und behoben werden können. Wenn etwas schief geht, dann hört man manchmal: «Aber ich habe es doch anders befohlen!» Es ist die typische Ausrede des schlechten Führers.

### Der Führer

«Im Kriege darf nichts Gutes geschehen», das war früher ein heiliger Grundsatz der Armee. Ich glaube nicht, dass er den heutigen Verhältnissen noch voll gerecht wird.

Führungsfragen in Armee und Wirtschaft sind heute oft so komplex, dass ein Einzelner sie nicht mehr in ihrer Gesamtheit überblicken und alle Auswirkungen erkennen kann. Einsame Führer, die einsame Entschlüsse fassen können, werden in der Wirtschaft mehr gerecht werden. Kein Führer kann mehr verzichten auf den Ideenreichtum und die schöpferische Mitwirkung seiner Mitarbeiter. Diese sind nicht nur berechtigt, sondern verpflichtet, ihre Auffassung offen zu vertreten und nicht nur zu sagen, was der Vorgesetzte vielleicht gerne hört. Es schadet oft nichts, wenn die Aussprache zu einem einzelnen Person ausartet. Es ist erstlich, weil klärend das wirken kann. Aus den aufeinanderprallenden Meinungen und Argumenten kann sich, richtig abgewogen, die sachlich beste Lösung herauskristallisieren. Die Mitarbeiter im Stab beschaffen ferner alle für den Entschluss nötigen Unterlagen, bearbeiten die Befehle und Weisungen und wirken bei der Ueberwachung der Ausführung mit.

Im Stabe wird beraten, aber nicht beschlossen. Für den Entschluss trägt der Führer und nur er allein die Verantwortung. Er fasst den Entschluss in voller Freiheit. Das ist die unerlässliche Voraussetzung für rasches und wirksames militärisches Handeln.

In der Wirtschaft ist die Führung nicht immer in dieser ausgespragigten Form eines einzelnen Person übertragen. Aber auch wenn ein Gremium die Führung innehat, empfiehlt sich die Beachtung einiger Führungsgrundsätze.

Der Führer soll am gefassten Entschluss festhalten und ihn nur ändern, wenn das Ziel auf dem eingeschlagenen Weg nicht erreicht wird, wenn unverantwortlich grosse Verluste entstehen oder wenn sich eine unerwartete Gelegenheit bietet, auf andere Art rascher und sicherer ans Ziel zu kommen. Neue Entschlüsse können aber auch Verwirrung stiften und den Eindruck von Unentschllossenheit erwecken. Jede Aenderung soll deshalb wohl überlegt sein und sollte nur getroffen werden, wenn die Argumente zwingend sind. Oft ist «das Bessere der Feind des Guten». Die Orientierung bietet, auf andere Art die Entschlüsse und den Verlauf einer Aktion trägt wesentlich dazu bei, dass alle sich willig einsetzen, mitdenken und im Sinne der Führung handeln. Der Führer lebt mit seiner Truppe und hält den menschlichen Kontakt. Wirklich gute Leistungen lobt er ohne Vorbehalt. Bei Misserfolgen wartet er mit der Tadel, bis er die Ursache einwandfrei festgestellt hat.

- Der gute Führer zeichnet sich aus durch
- Klaren Denken und geistige Beweglichkeit,
- Sicherheit, Initiative und Einfallsreichtum,
- Sinn für das Mögliche,
- Beherrschung der taktischen Grundsätze und Verfahren,
- Kenntnis der eigenen und gegenseitigen Mittel,
- Fähigkeit, auf die Untergebenen einzuwirken und Verständnis für ihre Bedürfnisse und Nöte.

### Schlusswort

Die komplexer gewordenen Verhältnisse zwingen Armee und Wirtschaft, ihre Führungslehre zu überdenken und laufend zu verbessern. Wissenschaft und Technik bieten heute Möglichkeiten, die man vor 20 Jahren noch kaum ahnen konnte. Der einsame Führer kann die Probleme nicht mehr meistern. Er muss viel mehr als früher seine Mitarbeiter heranziehen und mit ihnen zusammen die sachlich beste Lösung erarbeiten. In der Wirtschaft ähnlich in Armee und Wirtschaft gleich geblieben. Auch die beste Fuhrungsmethode führt nur zum Ziel, wenn eine Voraussetzung erfüllt ist: wenn der Führer über jene Talente und menschlichen Qualitäten verfügt, welche allein seine Autorität und die Gefolgschaft der Untergebenen begründen. Und schliesslich braucht es zum Erfolg in Armee und Wirtschaft noch eines: Glück!

**Emmanuel Walker AG,**  
Biel  
Gegründet 1856  
Bekannt für  
**Qualitätsweine**  
Tel. (032) 21 22 offen und in Flaschen 111

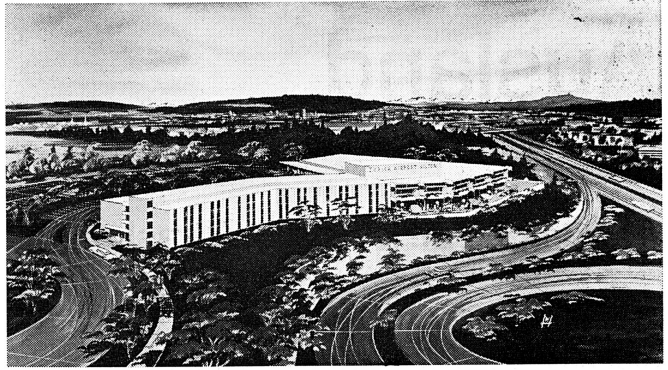
## Kommission SHV für Arbeitsrecht

Unter dem Vorsitz von F.H. Müller, Montreux, hat die Kommission SHV für Arbeitsrecht am 12. November verschiedene aktuelle Fragen behandelt. Der kürzlich durchgeführten Umfrage ist zu entnehmen, dass 25 Sektionen des Schweizer Hotelier-Verbands, meistens gemeinsam mit den lokalen Wirt-Organisationen, die Regelung «Bedienung unbegriffen» schon eingeführt haben. Von den Gästen wird das Angebot fester Preise sehr geschätzt. Die mit dem neuen System gemachten Erfahrungen werden durchwegs als sehr gut bezeichnet. Die vor Jahresfrist festgesetzten Richtlinien und Empfehlungen betreffend die einheitliche Durchführung der neuen Regelung. Diese Richtlinien und Empfehlungen sollen in Verbindung mit dem Schweiz. Wirtverein überarbeitet und den Mitgliedern erneut zur Kenntnis gebracht werden.

Verschiedene arbeitsrechtliche und soziale Fragen sind von der Union Helvetia mit einlässlicher Ein-

gabe zur Diskussion gestellt worden. Vom Bericht über die bisherigen Beratungen wurde mit Interesse Kenntnis genommen. Die Verhandlungen sollen in nächster Zeit weitergeführt werden. Mit Genugtuung wurde vermerkt, dass die Arbeitnehmer die sozialen Leistungen der verbands-eigenen Institutionen SHV, insbesondere der Krankenkasse und der Unfallversicherung, würdigen und schätzen.

Mit der Vernehmlassung zur beantragten Teil-Revision der Vollziehungsverordnung der Arbeitslosenversicherung ist wiederum auf die Dringlichkeit zur grundsätzlichen Neuordnung der gesetzlichen Grundlagen hinzuweisen. Die noch aus der Zeit der grossen Arbeitslosigkeit stammende Konzeption vermag den heutigen Anforderungen nicht mehr zu entsprechen. Auch in organisatorischer Hinsicht fehlt die Anpassung an die Gegebenheiten der Gegenwart.



So wird das «Zürich Airport Hilton» aussehen!

Das vollklimatisierte Hotel wird aus einem zweigeschossigen Hauptgebäude bestehen, das mit einem viergeschossigen Gästetrakt mit 175 Zimmer verbunden ist. Die Pläne sehen einen Vollausbau auf 300 Zimmer mit 600 Betten vor. Vom Eingang des Hauptgebäudes wird man in die Hotelhalle und zum Empfang gelangen. Ferner werden sich im Erdgeschoss ein Spezialitätenrestaurant, eine Bar, ein Coffee-Shop sowie Konferenz- und Tagungsräume für 200 Personen befinden. Ein geheiztes, gedecktes Schwimmbad und eine Snack-Bar mit Zugang zu den Gartenanlagen sind weitere Annehmlichkeiten des Hotels. Der Architekt ist Walter R. Hunziker, Zürich, der die Pläne für das Projekt in Zusammenarbeit mit der Abteilung für Architektur und Inneneinrichtungen von Hilton International erstellt hat. Die Eröffnung des «Zürich Airport Hilton» ist im Frühjahr 1970 geplant.

Fred Richter

## Commission SSH de la législation sur le travail

Sous la présidence de M. H.F. Müller, Montreux, la commission SSH de la législation sur le travail a traité le 12 novembre diverses questions relatives. Les résultats d'une enquête récemment faite montrent que 26 sections de la Société suisse des hôteliers, le plus souvent en commun avec les organisations locales des cafetiers restaurateurs, ont déjà introduit le système «service compris». Les hôtes apprécient énormément l'offre de prix fixes et les expériences faites avec le nouveau système semblent partout très concluantes. Les directives et recommandations concernant l'introduction du système «service compris», établies il y a une année, permettent l'application uniforme de la nouvelle réglementation. Ces directives et recommandations doivent être encore revues en liaison avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, puis portées à nouveau à la connaissance de nos membres. Dans une requête détaillée, l'Union Helvetia a mis

en discussion diverses questions sociales et de législation du travail. L'on a pris connaissance avec intérêt du rapport sur les discussions qui ont eu lieu jusqu'à présent. Les négociations seront poursuivies ces prochains temps. On constate avec satisfaction que les employés apprécient comme il convient les prestations sociales des institutions de la SSH, en particulier celles de la caisse-maladie et de l'assurance contre les accidents.

Tout en prenant position à propos de la révision partielle de l'ordonnance d'exécution de l'assurance-chômage, l'on souligne, une fois de plus l'urgence d'une révision fondamentale des bases légales. La conception, qui date de l'époque où il y avait énormément de chômage, ne correspond plus aux exigences actuelles. Sur le plan de l'organisation également, l'assurance n'a pas été adaptée aux circonstances présentes.

sacrifices à la collectivité en différant, voire en renonçant définitivement, à la perception du loyer. Dans ces conditions, M. Jean Armleder estime que le Conseil municipal de la Ville de Genève doit refuser ce projet car, à son avis, toute l'affaire a été étudiée «de manière hâtive et superficielle». Quant aux autorités, elles qualifient ce projet de «raisonnable».

La société promotrice apporte 5 millions et demi de fonds propres, pour la réalisation de ce projet, tandis qu'il est assuré que de grosses hypothèques, en 1er et 2e rang, seront prises en charge par le Crédit Suisse, soit 21 millions de francs, et que l'entreprise Giovanola, de Monthey, en prend une en 3e rang, pour trois millions et demi de francs. Il y a lieu de signaler que si le Conseil municipal de la Ville de Genève devait accepter ce projet, lors de sa prochaine séance plénière, sa décision peut cependant être soumise à l'approbation du corps électoral, si celui-ci le demande par voie de référendum, comme la loi lui en offre la possibilité.

nous avons été gratifiés, ce ne sont pas moins de 20 000 personnes qui ont utilisé le «petit train». L'Association des amis de la ligne a doublé le nombre de ses adhérents qui ne sont pas loin de 1000.

Sur la base de ces résultats, on envisage l'avenir sous un angle favorable.

### La ville de Lausanne s'intéresse aux problèmes hôteliers

La commission consultative des activités industrielles de la région lausannoise, présidée par M. G.A. Chevallaz, syndic de Lausanne, et groupant des représentants de tous les milieux économiques, a consacré l'entier de l'ordre du jour de sa dernière séance à une vaste discussion sur les problèmes hôteliers de la capitale vaudoise. On sait que le rapport établi par un expert, M. Campiche, a conclu à la nécessité pour Lausanne de compléter son équipement hôtelier et touristique; MM. Jean Perret, auteur d'un projet d'aménagement de l'esplanade du Flon, au centre de la ville, et René Heeblerli, président de la société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, avaient été invités à présenter les divers projets à l'étude.

On a constaté combien l'avenir hôtelier lausannois préoccupe les milieux les plus divers de l'économie; l'effort du Comptoir suisse de compléter ses salles de congrès, ceux de l'Office du tourisme en matière de séjour à forfait, le développement attendu de l'aviation commerciale, militent en faveur de la création d'un ou deux établissements de forte capacité.

Il est aussi certain que l'équipement touristique doit être complété dans le même temps, afin de satisfaire une clientèle accrue dont les besoins ont été clairement définis dans le rapport Campiche.

Cette réunion a donné l'impression que tout serait mis en œuvre pour accélérer les études en cours et passer le plus rapidement du stade des projets à l'exécution.

Jd.

## Die neuen «dipl. Küchenchefs» Nouveaux «chefs de cuisine diplômés»

(SFG) Zwischen dem 8. und 13. November 1968 fand in Basel unter der Oberaufsicht des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit die neunte höhere Fachprüfung für Küchenchefs statt. Von den 13 Kandidaten waren 13 erfolgreich. Zur Führung des gesetzlich geschützten Titels «Dipl. Küchenchef» sind fortan berechtigt:

De Marchi Alois, Hotel Schweizerhof, Basel; Elsässer Bernhard, Landgasthof, Riehen; Indermies Dieter, Restaurant zur Alten Wasche, Birmingen; Iseli Karl-Eduard, Bahnhofbuffet, Basel; Knopp Heinz, Restaurant Helin, Basel; Kuhn Karl, Hotel Drei Könige, Basel; Loppacher Hans-Rudolf, Restaurant Fährma, Basel; Lüdin Werner, Hotel Euler, Basel; Marx Victor, Restaurant Zoologischer Garten, Basel; Müller Helmut, Restaurant zum braunen Mütz, Basel; Peter Roland, Restaurant Schulzenhaus, Basel; Richter Wolfgang, Restaurant Safranzzunft, Basel; Schneider Hermann, Buffet Badischer Bahnhof, Basel.

Wir gratulieren den neuen Diplominhabern zum Bestehen der Prüfung und wünschen ihnen in ihrer weiteren beruflichen Laufbahn viel Glück.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich.

Du 8 au 13 novembre, 15 candidats se sont soumis, à Bâle, à l'astreignant examen professionnel supérieur pour chefs de cuisine et ont démontré, par cet examen, qu'ils possèdent de vastes connaissances pratiques et théoriques en art culinaire et en particulier dans la direction de la cuisine. 13 candidats furent couronnés de succès. Auront désormais le droit de porter le titre, protégé par la loi, de «Chef de cuisine titulaire du diplôme fédéral» les chefs titulaires; nos noms sont publiés dans le texte allemand ci-dessus.

Nous félicitons les nouveaux titulaires du diplôme d'avoir subi avec succès l'examen professionnel supérieur pour chefs de cuisine et leur souhaitons un plein succès dans leur future carrière professionnelle.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants, Zürich

## Le sort du Grand Casino de Genève se joue

Le projet de reconstruction du Grand Casino, dont il a été question plusieurs fois déjà en ces colonnes, et sur lequel le Conseil municipal de la Ville de Genève doit se prononcer, cette semaine, en séance plénière, après que des commissions de l'assemblée législative communale se fussent penchées sur lui et déclarés favorables à sa réalisation, a suscité passablement de remous, non seulement dans certains milieux politiques, mais aussi au sein d'une partie de la population.

Rappels, dans les grandes lignes, ce dont il s'agit. La Ville de Genève n'ayant pas les moyens financiers elle-même la reconstruction du Grand Casino, qui lui appartient, et pour le «replâtrer» duquel, il y a quelques années, le corps électoral a refusé un crédit de plusieurs millions de francs, un groupe financier privé s'est mis sur les rangs et a présenté, à l'autorité municipale, un projet, qui porte le nom d'«Eldorado», prévoyant la construction, sur l'emplacement actuel, d'un vaste ensemble, ne comprenant pas seulement une salle de spectacles, avec salons de jeux, mais aussi un hôtel de luxe, d'assez grande capacité, des studios, un restaurant panoramique, des locaux commerciaux et un grand par-

king souterrain, pour plusieurs centaines de voitures. C'est la Sofedine S.A., soit la Société fiduciaire d'investissements et de promotion hôtelière, qui a présenté le projet.

Afin de permettre la réalisation de ce plan, la Ville de Genève accorde à Sofedine S.A. un droit de superficie de nonante-trois ans, ainsi que des conditions, semble-t-il, assez avantageuses. Mais, évidemment, une telle entreprise ne va pas sans certains risques.

A la fin de la semaine dernière, M. Jean Armleder, en sa qualité de simple citoyen, et non pas d'hôtelier, a envoyé, à la presse quotidienne, une lettre dans laquelle celui-ci s'étonne de ce que le loyer du nouveau Grand Casino ne sera payable seulement à partir de la seizième année, car il estime que, si l'on désire alléger les charges de l'entreprise, durant les premières années, en l'exonérant du paiement du loyer, il ne faut pas oublier que, après seize ans, de nouveaux investissements importants seront indispensables pour adapter les locaux au goût du jour. Cela amènera alors, presque certainement, les exploitations à demander de nouveaux

## Nouvelles vaudoises

### L'invitation au château du tourisme vaudois

Haut lieu de la gastronomie et de la politique d'accueil du tourisme vaudois, le château d'Oron a reçu jeudi dernier les membres de l'Office du tourisme du canton de Vaud à l'occasion de l'assemblée d'automne. Il est d'usage depuis quelques années, pour décharger l'ordre du jour d'assemblée statutaire, de tenir une séance d'information à la fin de la saison d'été. C'est le moment de faire le point, de commenter les résultats de la statistique et de préparer l'avenir.

Présidée par M. Henri Guhl, cette séance a vu l'adoption du budget pour 1969, présenté par M. Paul-Henri Jaccard, président de la commission des finances; des exposés furent également consacrés aux problèmes touristiques et publicitaires par MM. Raymond Jaussi, président de la commission de propagande de l'OTV et J. J. Monnard, secrétaire général.

On informa l'assemblée sur les études en cours en vue d'assurer, par une loi sur le tourisme, l'avenir financier de l'OTV et l'équipement touristique du canton. Le comité de direction s'est vu compléter par l'entrée de deux conseillers nationaux MM. J. J. Cevey, rédacteur en chef du Journal de Montreux, et Junod, directeur de la Chambre vaudoise de l'agriculture, ainsi que par deux représentants de milieux industriels MM. Eric Giorgis et Jean Perret. Ces désignations montrent la volonté des dirigeants de l'Office du tourisme du canton de Vaud de rassembler toutes les énergies du canton pour une meilleure défense de ses intérêts touristiques.

### Le succès du petit train

Lorsqu'un groupe d'amis du rail décida de reprendre à son compte l'exploitation de la ligne ferroviaire abandonnée de Blonay à Chamby, au dessus de Vevey, et d'y créer un «petit train touristique», on accueillit avec sympathie mais un peu de scepticisme ce projet. Or la première saison d'exploitation qui vient de se terminer a apporté de belles satisfactions aux promoteurs. Malgré l'été maussade dont

## Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclames 1 fr. 80. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 33 fr., six mois 20 fr. 50, trois mois 11 fr. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 42 fr., six mois 25 fr., trois mois 14 fr.

Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers.

Imprimé par Fritz Pochon-Jent AG, Berne. Rédaction et administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Berne, Comptes de chèques postaux 30-1674, téléphone (031) 25 72 22.

Responsable de rédaction: J. O. Benz, P. Nantemod. Administration des annonces: P. Steiner.

## Mitteilung an unsere Inserenten!

Da über Weihnachten und Jahresende die Dienste der PTT sowie die der Druckerei der Hotel-Revue eingeschränkt werden, sind wir gezwungen, die Inseratetermine für die letzte Nummer des Jahres 1968 sowie für die erste Nummer des Jahres 1969 vorzuschieben.

Inseratenschluss für die Nummer 52:  
Donnerstag, 19. Dezember, 11 Uhr.

Inseratenschluss für die Nummer 1/69:  
Donnerstag, 26. Dezember, 11 Uhr.

Wir bitten unsere verehrte Inseratenkundschaft, den vorverlängerten Inseratenschluss bei der Auftragserteilung zu beachten; andernfalls wären wir «flogelig» über die Festtage ausfallenden Arbeitsstunden nicht in der Lage, eine fristgemässe Erledigung der Aufträge zu gewährleisten.

Inseratverwaltung Hotel-Revue

## A nos annonceurs!

Comme, pendant les fêtes de Noël et de fin d'année, les services des PTT, ainsi que ceux de l'Hôtel-Revue seront très réduits, nous sommes contraints d'avancer comme suit les délais d'insertion pour les derniers numéros de l'année 1968:

Dernier délai pour le numéro 52:  
jeudi, 19 décembre, 11 heures.

Dernier délai pour le numéro 1/69:  
jeudi, 26 décembre 1968, 11 heures.

Nous prions nos annonceurs de bien vouloir tenir compte, en passant leurs commandes de l'avancement de nos délais pour les annonces. Autrement, en raison des heures de travail qui tombent pendant les jours de fête, nous ne serions pas en mesure d'exécuter dans les délais les ordres d'insertion qui nous parviendraient.

Hôtel-Revue, Administration





# Ausland

## Le congrès de la FNIH à Strasbourg

### Nouvelle manifestation des hôteliers français pour la liberté dans l'entreprise privée

Il va sans dire qu'un congrès national de l'hôtellerie française ne peut se dérouler dans une atmosphère d'euphorie, lorsque les répercussions économiques et monétaires de ce que les optimistes gouvernements appellent les «événements» de mai et de juin (mais qui fut, à vrai dire, l'une des plus graves crises que la France ait subies depuis la guerre) continuent de peser sur le moral de nos collègues français et de créer un «malaise», notamment chez les nombreux hôteliers, restaurateurs et cafetiers petits ou moyens qui forment le noyau des membres de la grande et puissante FNIH.

Le congrès qui vient de se tenir à Strasbourg a donné lieu à des discussions fructueuses, mais parfois, à en croire nos confrères de la presse parisienne, un peu houleuses. A notre avis, rien ne sert de conspuer le nom du nouveau ministre de l'équipement et du tourisme, c'est l'industrie et l'agriculture tout entière et notamment les moyennes et petites entreprises - qui en subissent les conséquences. Lorsque deux de nos éminents hôteliers, MM. Marcel Bourbeau, vice-président de l'AIH et Marcel Anthonioz, vice-président de l'Assemblée nationale et - comme professionnel - président de l'hôtellerie assonnière, proclamèrent au haut de la tribune de Strasbourg, que les hôteliers et restaurateurs français ont la ferme volonté de maintenir pendant la saison hivernale 1968/1969 (et même pendant la saison estivale 1969) leurs prix de chambre et de pension actuels, il faut leur faire le compliment qu'ils ont du courage et qu'ils témoignent à l'ensemble de leurs collègues une confiance presque illimitée. Car, nonobstant l'énergie, la bonne volonté et la discipline professionnelle dont les hôteliers français ont fait preuve depuis que M. Giscard d'Estaing (en 1963) leur a «bloqué» les prix, on peut (comme d'ailleurs la plupart des journaux français) être sceptique quant à l'évolution des prix et des charges dont nous avons récemment (voir Hôtel Revue N° 43 du 24.10) donné un aperçu statistique.

S'il ne reste aux responsables de la planification à la française aucun autre moyen pour atteindre la «stabilité dans l'expansion», si, vous voulez, «l'expansion économique et touristique dans la stabilité», que de revenir au blocage général des prix et ta-

rifs (comme d'aucuns croient pouvoir l'annoncer), c'est tout au plus ce qu'on peut encourager les investissements hôteliers en haussant le taux d'escompte de la Banque de France au niveau de 6%, si, en un mot, les ministres de tutelle cherchent à réanimer le rythme du moteur économique en manipulant à la fois les pédales d'accélération et de freinage... Les espoirs de nos amis français de voir le tourisme national redevenir prospère et rémunérateur pour la profession hôtelière restent initiales.

### La causerie gastronomique de Paul André

## Au Tastevin: le Chapitre de la Gastronomie et des Arts de la Table

Parlons d'abord cuisine, à propos de ce chapitre d'automne, qui démontre jusqu'au v du renouvellement des menus, au Clos-de-Vougeot, sous la direction de Roger Bonneau, de l'Académie culinaire de France, avec sa brigade de quatorze chefs - tous des anciens élèves. Quand ils comparurent sur l'estrade, en fin de soirée, pour y recevoir les pertinentes félicitations du Procureur général près la Cour des Comptes Vincent Bourrel, président du Comité des Côtés, on put mesurer aux frémissements applaudissements l'importance de leur succès: un triomphe. Et c'était amplement mérité, du premier au dernier plat, qui défilèrent comme les mouvements d'un concerto de grande cuisine.

type nouveau avec les pouvoirs publics, afin de faire participer l'hôtellerie à la promotion touristique au niveau national, régional et local.

Concernant l'aide des pouvoirs publics à la transformation de l'équipement hôtelier, M. Dechartre a donné les chiffres suivants:

«Les prêts à taux réduit destinés à l'équipement hôtelier et thermal représentaient 175 millions au cours des neuf premiers mois de 1967, ils ont atteint 208 millions pendant la période correspondante de 1968, et atteindront 240 millions à la fin de la présente année; ce chiffre sera porté à 350 millions en 1969.»

C'est réconfortant, mais - vu la dégradation continue du pouvoir d'achat du Français et surtout de l'hôtelier «moyen» - ce n'est pas suffisant. Nous reviendrons sur le contenu des vœux et décisions, du congrès de Strasbourg (encadré de nombreuses manifestations, réceptions et excursions dans le vignoble alsacien et vers la Forêt-Noire) dès que nous aurons reçu les documents officiels, diffusés par la FNIH à l'intention de la presse spécialisée.

Walter Bing

mun, une terrine essentiellement originale, alors que, neuf fois sur dix, elles se ressemblent comme des sœurs jumelles, issues qu'elles sont de l'envahissante méthode à fabriquer en série.

Quant au gratin de homard Cardinal, c'était un régal de prince. Que souhaiter de plus, comme couronnement d'un festin? Mais la tradition est là, immodifiable: il faut ensuite une dorure. C'était le cuisot de marcssin Grand Veneur, digne en tous points de sa noble appellation: parfaite octuoctude d'une sauce soupenteuse, avec cette pureté de marons frais, qui permettait d'en mieux saisir les parfums forestiers, et cette pomme fondante que couronnait une gelée d'aïrelles, pour stimuler la sécrétion salivaire et favoriser la digestion du plus sauvage des gibiers. Mais le croiriez-vous? Toute sa

## Zusammenarbeit zwischen Industrie und Hotellerie

Die Verbundwirtschaft schreitet in der Hotellerie kühn vorwärts. Bis jetzt beschränkte sie sich aber im wesentlichen auf Luftverkehrsunternehmen, die zusammen mit bestehenden Hotelunternehmen oder Finanzinstituten neue Betriebe planen und sich an ihrer Erstellung beteiligen. Darin liegt an sich kein grundsätzlich neues Moment, da bekanntlich schon seit vielen Jahrzehnten Verkehrsunternehmen wie Bahngesellschaften, Schiffahrtlinien, usw. Betriebe betreiben. Erstmals kommt es nun in Frankreich zu einer Zusammenarbeit mit dem grossen Industrieunternehmen der Régie Renault (die sich der Air France in Boulogne-Billancourt (wo sich der Sitz der Régie Renault befindet), am pont de Sèvres ein Hotel mit 500 Zimmern zur Barberbergung von knapp 1000 Gästen errichten wollen. Diese Verbindung von Industrieunternehmen und Luftverkehrsgesellschaft repräsentiert ein Novum, das aber vielleicht in Frankreich noch weiter Schule machen wird und auch in anderen Ländern Beachtung finden dürfte.

In Frankreich kranke der Bau von Grosshotels im Hinblick auf die neuen Grossflugzeuge und die Anforderungen des Geschäfts- und Kongrestourismus vor allem an zwei Uebeln. Auf der einen Seite konnte sich die Regierung Pompidou, die sich allgemein durch eine betonte Entschlossenigkeit auszeichnete und alle wichtigen Entscheidungen immer wieder verteilte, nicht zu einer prinzipiellen Konzession für den Bau von Grosshotels durchbringen. Die meisten Projekte - an denen es eigentlich in der Hauptstadt-Region in den letzten fünfzehn Jahren nie fehlte - wurden nur von einem Büro zum anderen getragen, ohne dass mit Ausnahme der beiden Hilton-Betriebe an der avenue de Suffren und in Orly seit 1933 überhaupt kein einziges Grosshotel in der französischen Hauptstadt errichtet wurde, ja sogar noch in den letzten Monaten das Hôtel de Paris am boulevard de la Madeleine geschlossen und in Appartements umgewandelt wurde! Die Aera Pompidou schliesst für den Bau von Grosshotels mit einem totalen Fiasko ab, und diese Verantwortung trifft den ehemaligen Premierminister persönlich, da ihm das Staatssekretariat für den Tourismus unterstellt war und er sich gerade auf diesem Gebiete alle wichtigen Entscheidungen selbst vorbehielt.

Inzwischen wurde das Staatssekretariat in das Ministerium eingegliedert, indem das Ausrüstungsministerium den Titel «Ministère de l'équipement et du tourisme» erhielt. Es scheint nun auch effektiv mit der bisherigen Methode des ewigen Erdauern aller wichtigen Entscheidungen und dem ständigen Hin- und Herbewegen der definitiven Baubewilligungen Schluss gemacht zu werden. Dies wird der einzige Weg sein, um die bisherige Zurückhaltung der Finanzinstitute zu überwinden und eventuell die Zusammenarbeit zwischen Industrie und Hotellerie fruchtbar zu gestalten. In Frankreich sind zwar die Gewinnmargen der Industrie nicht so hoch, dass diese Unternehmen im allgemeinen vor Schwierigkeiten der Reinvestition stehen würden. Die Frage hat jedoch noch einen anderen Aspekt und dieser kann für die massgebenden Industriegruppen des Landes eventuell ausschlaggebend ins Gewicht fallen. Ohne leistungsfähige und grosse Hotels ist es ausgeschlossen, wissenschaftliche, technische oder andere Kongresse nach Frankreich zu bringen. Bereits die Durchführung internationaler Verbandstagen stösst heute in Paris - von den Provinzstädten ganz abgesehen - auf so erhebliche Schwierigkeiten, sobald die Teilnehmerzahl mehr als 200

viguer ne parvenait pas à refouler le souvenir du homard - insistant et victorieux. Bref, c'est le homard qui tuait le sanglier; paradoxe invraisemblable, dans l'ordre de la nature, mais réalité gastronomiquement certaine.

Pour les vins, excellente idée, assurément, que d'en servir désormais quatre au lieu de cinq. On passa sans décalage d'un lumineux Meursault-Charmes 1966 au Beaune Clos de la Figueire 1962, millésime épanoui dans la splendeur d'une maturité exemplaire. Les Bonnes-Mares 1964, qui accompagnaient les fromages, devront en revanche attendre environ deux ans cet âge de munificence expansion: mais, alors, quelle merveille, à en juger d'après leur état présent! Les desserts ne sauraient passer sans mention spéciale: un Dauphin praliné aux noisettes, dont on ne retrouverait pas facilement ailleurs l'équilibre, et des petits fours qui, à eux seuls, révélaient un des meilleurs disciples du pâtissier Cocolin.

En pleine forme, comme d'habitude, le Grand Ecuier Bernard Barbier a magnifiquement introduit les orateurs et les productions. Pareille maîtrise chez Léon Rappeneau, qui présente toujours ses Cadets, plus verveux que jamais, avec le relief d'un sociétaire de la Comédie française - à l'époque où celle-ci avait encore une voix et une langue. P. A.

## «Highland Holiday» en Ecosse

Quelque 200 hôtels et une centaine d'autres établissements touristiques prennent part à une initiative que le «Highlands and Islands Development Board» (centre de développement des Highlands et des îles d'Ecosse) vient de lancer. C'est évidemment trop tard pour que l'effort entrepris porte encore des fruits cette année, mais assez tôt pour l'année prochaine. Les Highlands sont, comme on le sait, les régions montagneuses de l'Ecosse au nord d'une ligne imaginaire reliant Glasgow à Edinburgh. Il s'agit, en l'occurrence d'un projet prévoyant la concession d'un rabais de 20% sur les prix de chambre d'hôtels, de repas, de manifestations sportives, de croisières le long des côtes ou à travers les archipels à l'ouest et nord-ouest de l'Ecosse, de locations d'automobiles, de passages par ferryboat à travers les lacs écossais... de la terre-ferme aux îles, etc. à tout touriste qui visite l'Ecosse en avril et mai, ou bien pendant la seconde moitié de septembre et en octobre. Les British Railways, voire les chemins de fer de l'Etat, concèdent également, dans chaque cas de plan, des réductions pour des voyages de l'Angleterre en Ecosse et retour, pourvu que les voyages soient effectués au départ d'une des 23 villes situées en Angleterre.

<C'est la première fois, que l'industrie touristique du Highland entreprend un effort direct et substantiel en vue d'attirer des touristes avant et après la saison», a déclaré James Mackay, directeur du département du tourisme du Highland Board. E. A.

## Saison d'été encourageante en Grande-Bretagne

Le sud-ouest de la Grande-Bretagne, tel un promontoire gigantesque faisant saillie vers l'Atlantique, a été, de tout temps, la région classique de tourisme britannique. Région placée sous l'influence modératrice du gulf-stream, elle jouit d'un climat plus doux, et la température de la mer y est plus agréable. Bon an, mal an, le comté anglais du Cornwall, tout à l'extrémité du pays, et ceux du Devon, Dorset et Somerset, fourmillent de touristes, soit «sédataires» soit «ambulants» (ceux qui vont en voiture, de station en station). La saison d'été 1968 s'est soldée par un vrai record pour les hôteliers, teneurs de pensions, restaurateurs, etc. qui sont enchantés: ils ont réalisé des résultats dépassant toutes les espérances. L'on dit que les affaires ont été «very good indeed», et l'on parle même de «fantastic business». La saison 1967 avait souffert des conséquences du naufrage du pétrolier «Torry Canyon» qui vint à échouer juste avant le début de la saison, sur la côte de Cornwall (Cornwall), ce qui souilla toutes les plages sans exception pour plusieurs semaines. Le nombre de touristes avait été inférieur à la moyenne habituelle, car ce ne fut qu'au mois d'août que la presse, la télévision, etc. purent annoncer que les plages avaient été débarrassées de la «peste noire» que les touristes revinrent, hélas, un peu tard pour «sauver la saison»! La grève des cheminots, cette année, et leur grève prélevée pendant la saison, n'ont eu qu'une influence relative, car les quatre cinquièmes des touristes qui préfèrent le sud-ouest y viennent en voiture.

Le Pays de Galles (Wales), que le «Bristol Channel» séparé du sud-ouest, est également considéré comme le «paradis» des touristes britanniques, notamment parce que le niveau des prix y est notablement inférieur à celui des autres régions touristiques de la Grande-Bretagne. Cette année, la saison fut exceptionnellement bonne dans le Pays de Galles, contrastant avec celle de l'année passée, qui avait été également partiellement affectée par les conséquences du naufrage du «Torry Canyon». Il n'en a pas été de même à l'intérieur du pays, plus accidenté, préféré des touristes faisant du «mountain-ringing», notamment dans la partie septentrionale, où le Snowdon, avec son altitude de 1067 m, est le sommet le plus haut de l'Angleterre. Dans l'ensemble, à les entendre, les hôteliers ont été satisfaits de la saison qui vient de se terminer; et cela non seulement dans les stations balnéaires mais aussi dans des régions moins pittoresques (au sud et au centre) où de nouvelles localités, telles Lampeter et Llandrindod Wells se sont ouvertes au tourisme.

Dans les nombreuses stations balnéaires situées le long de la côte méridionale, le trafic touristique a été fort contrarié, cette saison, par les conditions atmosphériques très instables et défavorables. Mauvaise début de saison à Bournemouth, Brighton et Eastbourne - les trois «perles» de la côte méridionale (ce ne fut qu'au mois d'août qu'une re-

prise se fit sentir. Les hôteliers déclarent que les «affaires» sont demeurées plus ou moins au même niveau qu'en 1967, qui ne furent pas brillantes. La situation est à peu près la même dans les stations balnéaires de la côte orientale, Yarmouth, Whitely Bay, Margate, etc. Seule Scarborough, plus au nord, semble avoir été une exception bénéficiant d'un taux d'occupation des hôtels et des appartements de villégiature de l'ordre de 75% à partir du milieu de juin déjà. Mais Scarborough jouit d'une tradition qui la met à l'abri de mauvaises conditions atmosphériques. Celles-ci ont pourtant jeté un froid - c'est le cas de le dire - sur les espoirs des hôteliers des stations touristiques plus proches de Londres-Southern-on-Sea, Herne, etc. - qui comptent sur l'afflux des touristes de fin de semaine provenant de Londres.

Les rapports des stations touristiques de la côte nord-occidentale (au nord du Pays de Galles jusqu'à l'Ecosse), sont peu favorables. Le centre moudain de Blackpool, au nord de Liverpool, annonce que la saison a été meilleure exclusivement pour les grands hôtels, tandis que les petites maisons se plaignent du manque d'hôtes. Dans l'île de Man, face à Blackpool, la période initiale a été bonne, mais dès le mois de juillet, la moyenne des touristes fut 10% au-dessous de celle enregistrée en 1967. En Ecosse, enfin, mai, juin et juillet furent inférieurs à la moyenne des autres années, et ce ne fut qu'au mois d'août qu'on put enregistrer une certaine reprise. Or, le mois d'août, en Ecosse, c'est la fin de la saison.

### Les effets de la dévaluation de la £

En revanche, à la suite de la dévaluation de la £, le nombre des touristes étrangers venant passer leurs vacances en Grande-Bretagne a augmenté de 18% par rapport au total enregistré en 1967. Une augmentation qui a dépassé toutes les prévisions. Cette saison-ci, les touristes étrangers se sont aventurés beaucoup plus vers l'intérieur de la Grande-Bretagne. Ils sont apparus en masse dans le sud-ouest, cela va sans dire, mais aussi dans le Pays de Galles, la région des lacs et même en Ecosse. Selon les dernières statistiques officielles, 2,2 millions de touristes étrangers seraient venus en Grande-Bretagne au cours des 8 premiers mois de l'année, ce qui représente une augmentation de quelque 250.000 touristes ou 13%. Les visiteurs européens seraient au nombre de 1,4 million, contre 1,2 million pendant la même période de 1967. C'est à eux que l'augmentation de touristes est due puisqu'il y a un léger fléchissement de 5% dans le trafic provenant d'outre-Atlantique. E. B.

# Cela vaut la peine de savoir ce que coûte l'installation d'une cuisine au Shell Propagaz.

C'est pourquoi vous devriez remplir  
le coupon ci-dessous, le découper et nous  
l'envoyer.  
Nous vous dirons alors à combien vous  
reviendrait une cuisine au Shell  
Propagaz «faite sur mesure» pour répondre  
à vos besoins.

----- ✂

Je sers en moyenne \_\_\_\_\_ repas par jour.  
Ce sont au maximum \_\_\_\_\_ repas.

Il s'agit en majeure partie de menus – mets à la carte.  
Jusqu'ici j'ai fait la cuisine à l'électricité – au bois/  
charbon – au mazout  
(J'ai souligné ce qui convient et ajouté les chiffres.)

Veillez me faire savoir ce que coûterait approxima-  
tivement l'installation d'une cuisine au Shell Propa-  
gaz. Merci.

Hôtel/restaurant/auberge: \_\_\_\_\_  
A l'attention de: \_\_\_\_\_  
Rue: \_\_\_\_\_  
Numéro postal et localité: \_\_\_\_\_  
Téléphone: \_\_\_\_\_

Shell Switzerland, département Propagaz, case postale,  
8021 Zurich

-----

Que vous cuisiez, rôtissiez ou bouilliez, que vous gratiniez,  
pochiez ou étuviez, Shell Propagaz vous donnera entière  
satisfaction. Sa grande puissance calorifique et son réglage  
facile vous aideront à faire une cuisine soignée.



# Wir suchen sorgenbeladene Kantinen-Planer, Kantinen-Köche, Tea-Room-Besitzer, Ausflugslokal-Inhaber und Restaurant-Küchenchefs.

## Weil wir 12 erprobte Anti-Sorgen-Tips haben:

**Erprobter Kantinen-Tip Nr. 1**  
**Personalkosten senken**  
 Hochbezahltes Fachpersonal ist für eine moderne Kantine nicht mehr unbedingte Notwendigkeit. Denn tiefgekühlte Hero-Menüs können von jedem, der Wasser kochen kann, zubereitet werden. Fragen Sie den Hero-Menus-Dienst an: Telefon 064 511123.

**Erprobter Kantinen-Tip Nr. 2**  
**Mutters Kochtopf genügt**

Schon bei der Planung einer Kantine können Sie die kostspielige und raumbeanspruchende Grossküchen-Installation vergessen. Ein kleiner Raum mit Herdplatten, Töpfen, einer Tiefkühltruhe und Hero-Menus genügt. Erkundigen Sie sich unverbindlich beim Hero-Menus-Dienst: Telefon 064 511123.

**Erprobter Kantinen-Tip Nr. 3**  
**In 2 Stunden 200 Menüs**

Ein Mitarbeiter und zwei Hilfskräfte können mit einfachen Mitteln in 2 Stunden für 200 hungrige Kollegen mühelos kochen. Warme Hero-Menüs, bekömmlich, schmackhaft. Der Hero-Menus-Dienst informiert Sie gern ausführlicher: Telefon 064 511123.

**Erprobter Kantinen-Tip Nr. 4**  
**Täglich ein anderes Menü**

Mehr als 2 Monate lang können Sie mit Hero-Menüs tagtäglich ein neues Essen anbieten. Endlich die Speisekarte, die Ihre Gäste sich wünschen. Und Gemüse gibt es auch im Winter. Lassen Sie sich vom Hero-Menus-Dienst kostenlos eine 4-Wochen-Speisekarte zusammenstellen: Telefon 064 511123.

**Erprobter Kantinen-Tip Nr. 5**  
**Restaurant-Menüs zu Kantinen-Preisen**

Hier einige Preisbeispiele: «Kalbfleischkügel in weisser Sauce mit Reis und Blumenkohl» können wir für Fr. 2.20 anbieten. «Geschnetzeltes Rindfleisch mit Kartoffelstock und grünen Bohnen» für Fr. 2.45 und «Rahmschnitzel mit Erbsen und Teigwaren» für Fr. 2.65. Bitte fordern Sie von uns eine Preisliste, gleich telefonisch: 064 511123.

**Erprobter Kantinen-Tip Nr. 6**  
**Jetzt ist die rentable Kantine möglich**

Der Hero-Menus-Dienst macht Kantinen rentabel. Ohne Grossküchen-Installation, ohne Fachpersonal, ohne grossen Zeitaufwand können beliebig viele Kantinenbesucher täglich zu vernünftigen Preisen verpflegt werden. Ihre Kantine sollten Sie nicht einstellen, sondern umstellen. Umstellen auf Hero. Lassen Sie sich unverbindlich von uns beraten: Telefon 064 511123.

**Erprobter Restaurant-Tip Nr. 1**  
**Der Koch wird wieder Spezialist**

Alle Routinearbeit wird dem Küchenchef abgenommen. Mit dem Hero-Menus-Dienst. Der Koch kann sich wieder seiner Hauptaufgabe widmen: Dem Verfeinern der fertigen Gerichte, dem Zubereiten von exklusiven Feinschmecker-Spezialitäten. Köche, die es ganz genau wissen wollen, rufen gleich jetzt den Hero-Menus-Dienst unverbindlich an: 064 511123.

**Erprobter Restaurant-Tip Nr. 2**  
**Die verlängerte Speisekarte – ohne Risiko**

Der Hero-Menus-Dienst verlängert Ihr Angebot um beliebig

**Hero Menu-Dienst**  
**Was ist das?**

Der Menu-Dienst der Hero Fleischwaren Lenzburg bietet fertig zubereitete, gewürzte, tiefgekühlte Menüs in Siedebüteln an. Ihre ganze Arbeit: In heissem Wasser erhitzen, anrichten und servieren. Es gibt keine Zursünderarbeit, kein Anrühren – überhaupt keine Vorbereitungen. Und nachher? Keinen Abfall. Nichts bleibt übrig, nichts wird schlecht. Und jeder Lehrling könnte das Essen zubereiten. Tiefkühltruhe, Töpfe, Herd und Hero-Menüs genügen. Das ist das Hero-Menus-Dienst-System. Einfach klar und kostensparend. Über 60 verschiedene Menüs bereichern Ihren Speisezettel. Und selbstverständlich können Sie selbst die Speisen verfeinern (müssen aber nicht). Hero nimmt Ihnen alle Routine-Arbeit ab. Profitieren Sie von unserer Erfahrung. Erfahren Sie mehr. Rufen Sie uns einfach an: 064 511123.

viele Menüs – ohne Risiko. Denn tiefgefrorene Hero-Menüs lagern sicher – auch an Ruhetagen, auch wenn weniger Gäste kommen, auch eine ganze Saison lang. Nichts wird schlecht. Fordern Sie gleich per Telefon Hero-Menus-Vorschläge: 064 511123.

**Erprobter Restaurant-Tip Nr. 3**  
**Wenn statt 100 nur 20 kommen**

Für Restaurants im Grünen gibt es kein Risiko mehr. Hero-Menüs warten, wenn es regnet. Nichts wird schlecht. Und wenn dann unerwartet viele Gäste kommen – der Hero-Menus-Vorrat ist jeder Überraschung gewachsen. Fragen Sie uns aus: 064 511123.

**Erprobter Restaurant-Tip Nr. 4**  
**Tea-Room-Mittagstisch – ohne Personal**

Endlich können auch Tea-Rooms ohne grosse Küche das Mittagstisch-Geschäft mitmachen. Ohne zusätzliches Personal. Hero-Menüs sind rasch zubereitet: Nur erhitzen, anrichten und servieren. So einfach! Vereinbaren Sie mit uns einen Beratungs-Termin: Telefon 064 511123.

**Erprobter Restaurant-Tip Nr. 5**  
**Menu-Dienst-Express, damit Küchenchefs mehr Zeit haben**

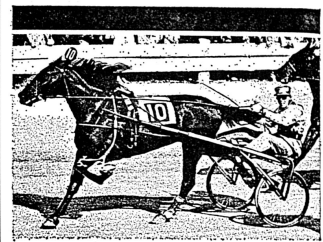
Wenn Sie und Ihr Personal überlastet sind – dann bringt Ihnen diese Telefon-Nummer schnelle Hilfe: 064 511123. Innerhalb kurzer Zeit haben Sie dann genügend tiefgefrorene Hero-Menüs, die Ihnen alle Sorgen nehmen. Nur erhitzen, anrichten und servieren. Probieren Sie mal, wie schnell Ihnen geholfen werden kann: 064 511123.

**Erprobter Restaurant-Tip Nr. 6**  
**Spätküche ohne Küchenchef**

Gäste haben oft nach Küchenschluss noch Hunger. Mit Hero-Menüs ist dieses Problem gelöst: Einfach erhitzen, anrichten und servieren. Ihre Gäste werden staunen und wiederkommen. Fordern Sie mehr Informationen: Telefon 064 511123.

**Tiefgekühlte Hero-Menüs**

**Hero**  
 Hero Fleischwaren Lenzburg  
 Telefon 064 511123



...apropos 10...  
**Scotch No 10**



**Whisky wie er sein soll!**

Ihr Whisky «maison»!  
 Ja – dazu ist er ganz besonders geeignet. Erhältlich bei Ihrem Grossisten. Ein Spitzenprodukt aus dem



**Whisky wie er sein soll!**

### Bedeutender Chianti-Produzent Italiens sucht

Kontaknahme mit bestqualifizierter Weinhandelsfirma zwecks Alleinverkaufsrechte für seine Produkte in der Schweiz, Zentral- und Nordeuropa.

Interessenten sind gebeten, sich unter Vorlegung von Referenzen schriftlich zu wenden an

Postfach 2864, 8023 Zürich.

W 10361

### Aus Hotel-Liquidation

sehr schöne, gut erhaltene

### Orient-Tepiche

zu verkaufen.

Etwa 40 Heriz 200/250, etwa 40 Karadja-Läufer 70/280, etwa 100 Hamidan Bettvorlagen 65/130 und 5 Afghan 280/300/400. (Bei Gesamtabnahme sehr günstiger Preis.)

Auskunft erteilt Telefon (051) 52 52 17.

10236

### Bevor Sie Fassadenrenovationen

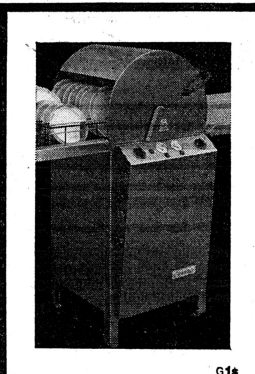
ausführen lassen, sollten Sie eine unverbindliche Offerte bei uns einholen.

#### Qualität, preisgünstig und schnell

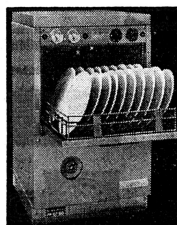
dank spezialisierten Arbeitsequipen, Spezialgeräten, grosser Erfahrung. Beste Referenzen von zahlreichen kleineren und grossen Hotels vielerorts in der Schweiz.

Willy Fritsch, Material und Gipserei, 3652 Hiltterlingen und Thun, Telefon (833) 43 15 16.

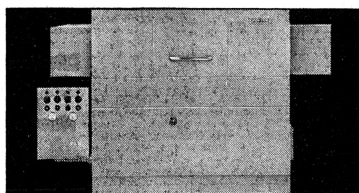
141/1



G1s

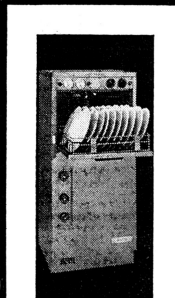


G2s

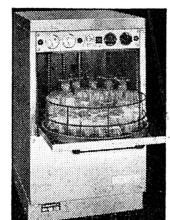


G4

Gehrig liefert Geschirrwash- und Gläserpülmaschinen für jeden Bedarf, vom kleinsten Modell bis zum größten Bandautomaten. Unsere langjährige Erfahrung im Bau von Geschirrwashanlagen bietet Ihnen Garantie für beste Qualität und fachmännische Beratung. Sehr gut aufgebauter Servicedienst in der ganzen Schweiz.



G3



neu G6s

F. Gehrig & Co. AG  
 6275 Ballwil LU  
 Telefon 041 89 1403

Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate

Votre meilleur atout: une bière très bien servie



Hotel Hirschen  
Zürich 1  
Niederdorfstr. 13  
Wegen Umbaus

**Liquidation der Hotelküche**

Grosser Gas-Küchenherd, fast neu, sehr preiswert zu verkaufen.

Abwaschtrög sehr preiswert zu verkaufen.

M 9947252

**Lampenschirme**

neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

**Deli-Lampen**

Weinbergstr. 105, Zürich  
Telefon (051) 28 22 20.

13R

Grill électrique

**Turmix Infra-rouge**

modèle 1954, dimensions 345 x 290 mm fermé, 354 x 570 mm ouvert, à vendre. Renseignements auprès de la direction de la clinique Cecil, 53, av. Ruchonnet, 1003 Lausanne, tél. (021) 23 03 01.

10266

**B MIX  
a r  
KURS**

der

**Internationalen Barfachschule KALTENBACH**

Kursbeginn 2. Dezember  
Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, 8000 Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 47 81.

Aelteste Fachschule der Schweiz.

137

**Total-Liquidation**

Günstig zu verkaufen:

- 1 Kaffeemaschine «Rena-Cafina»
- 1 Aufschnittmaschine «Latscha»
- 1 Waage «Meierhofer» Wandmodell
- 1 Kasse «National» 9 S.-9 Sp.
- 2 Kassen «National» 5 S.-9 Sp.
- 1 Bodenputzmaschine «Wibis»
- 1 Tiefkühltruhe gross, 4 Abteile
- 1 vollautom. Kegelbahn «Schmid»

Telefonische Anfragen an Herrn Galli, Gasthaus Krone, Oberwil, (Tel. 051 / 54 23 70).

2484 Q

**Discothek**

Planung, Einbau, Umbau auf schallgesteuerte Akustik (Lärmbekämpfung)

Vermittlung guter

**Disc-Jockies**

durch:

**International Disc-Jockey Club**

L. Volpi, -voVox-, I. D. J. C. - Tontechnik, Carimstr. 31, 8032 Zürich, Tel. (051) 47 62 38.

**Vorgesetzter werden ist nicht schwer!  
Vorgesetzter sein dagegen sehr!**

Es genügt nicht, es zu wollen, man muss es auch können: Vorgesetzter sein! Das ist heute noch schwieriger als früher.

Wer Vorgesetzter werden will (oder es gerne bleiben möchte), der kann von dem neuen Mössinger-Fernkurs «Ausbildung zum Vorgesetzten» eine Menge profitieren.

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, halten dabei engen Kontakt mit Ihrem «Fern-Lehrer», machen zum Schluss eine Diplomprüfung an unserer Schule in Zürich – und können dann mit Recht sagen: «Ich weiss, was es heisst: Vorgesetzter zu sein!»

Leere Versprechungen? Ueberzeugen Sie sich vom Gegenteil, indem Sie noch heute mit dem nachstehenden **BON** kostenlose Informationen anfordern. Es lohnt sich wirklich!

**INSTITUT MÖSSINGER**

Grösste Fernschule der Schweiz  
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. (051) 35 53 91

Informieren Sie mich bitte über Ihren neuen Kurs: Ausbildung zum Vorgesetzten. HR 3

Name \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
Ort \_\_\_\_\_

# Preisabschlag

**FINDUS**  
tiefgekühlt - surgelé

## Délices au Fromage (Chäs-Plätzli)

Die schmackhafte Findus Spezialität jetzt billiger  
**Packung à 10 Stück nur noch 4.65**

Findus Délices au Fromage ein wirklicher Schlager für Sie und Ihre Gäste. **und gut:** mit cremiger Käsefüllung aus frischer Vollmilch und kräftigem Greyerzer Käse.

**vielseitig:** als warme Vorspeise, exquisite Käsespezialität à la carte, als «Freitagsmenu», als Snack auf der Nachmittags- oder Nachkarte, etc., etc.

**vorteilhaft:** günstige Kalkulation, praktisch kein Arbeitsaufwand, in Portionen abgepackt, darum immer kontrollierbar, risikoloser mise en place, etc., etc.

**FINDUS**  
tiefgekühlt - surgelé

Telefonische Bestellungen direkt im Kühlhaus (051/25 57 06) oder bei Ihrem Grossisten



US-Geflügelprodukte mit dem Inspected-Siegel sind schmackhaft, nahrhaft und preiswert.

## Neu für Sie sind US-Geflügelteile, die Sie rationell zubereiten können.

Der Trend geht zur Zeit- und Arbeitsersparnis. Und US-Geflügel ist der Schrittmacher. Besonders US-Geflügelteile, die jetzt auch in der Schweiz angeboten werden, sind wie geschaffen für die Gastronomie. US-Geflügelteile lassen sich schnell zubereiten, weil sie küchenfertig vorbereitet sind. Zu jeder Zeit stehen beliebig viele mengenreiche Portionen zur Verfügung. Ihr Lieferant bietet Ihnen jetzt vom US-Truthahn und Hähnchen einzeln abgepackt Truthahn- oder Hähnchen-Brust, ganze Schenkel, Oberschenkel und Unterschenkel. Ein Angebot für viele schmackhafte abwechslungsreiche Menüs. Hinzu kommen vorgekochte oder gebratene US-Truthahn- und Hähnchenrollen, ganz aus delikatem Brust- und saftigem Schenkelfleisch. Ohne Knochen, ohne Fett und Haut. Die Rollen sind einfach und genau in Scheiben oder Würfel zu schneiden und können auf 100 Arten Verwendung finden. Diese reiche Auswahl wird natürlich durch den ganzen Truthahn ideal ergänzt, als lukullischer Mittelpunkt festlicher Bankette zum Beispiel.

Vielleicht steht jetzt auch auf Ihrer Speisekarte öfter US-Geflügel? Sprechen Sie mit Ihrem Lieferanten oder schreiben Sie uns.

**INSPECTED BY THE U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE**

Bitte senden Sie bitte Ihren Namen und Ihre Adresse an: **USA-GEFLÜGEL**, c/o Schweizerische Eidgenossenschaft, Bundesstrasse 11, 8045 Zürich. Telefon: (051) 35 53 91. Keine Spesen. Schweizerische Eidgenossenschaft, Bundesstrasse 11, 8045 Zürich. Telefon: (051) 35 53 91.

**USA-GEFLÜGEL**  
Gesund essen – US-Geflügel essen

## Immer wenn es um guten Kaffee geht...

und wenn Ihr Fall nach so kompliziert ist, unsere Mitarbeiter stehen Ihnen kostenlos als erfahrene (und objektive) Berater zur Verfügung. Sie nehmen Ihre Kaffee-probleme genau unter die Lupe. Und sie bringen Ihnen einen Vorschlag, der in allen Teilen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

(051) 48 64 65 (031) 22 65 45 (022) 36 17 25  
Zürich Bern Gené

(041) 6 44 37 (061) 22 82 76 (021) 26 82 11  
Luzern Chur Lausanne

(091) 2 58 63  
Lugano

Das sind die Telefonnummern für guten Kaffee (für den berühmten Cimballi-Kaffee)!

# LA CIMBALI

Die meistgekaufte vollautomatische Kaffeemaschine der Welt!

# Stellenangebote Offres d'emploi



**Hotel Schweizerhof, 3808 Grindelwald**  
 sucht für lange Winter- und Sommersaison, Eintritt 16. Dezember.  
**Zimmermädchen Saaltochter**  
 Auf Frühjahr 1969  
**Saal-Lehrtochter**  
 Offerten mit den üblichen Unterlagen an: Otto Häuser, Schweizerhof, 3815 Grindelwald.  
 10181

**ENGLAND**  
**Keswick Hotel - Keswick - Cumberland**  
 sucht für Sommer-Saison von 2. April bis 16. Oktober  
**jüngeren Chef de cuisine Entremetier Gardemanger Pâtissier**  
 Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit zugesichert.  
 Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: H. D. Weil, Direktor, Keswick Hotel, Keswick, Cumberland, England.  
 10239

**Hotel Commodore, 6902 Lugano**  
 sucht in Jahresstelle:  
**Bar: Barmaid und Barman**  
 Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüche an die Direktion.  
 10111

**Bahnhof-Buffer**  
**Aarau**  
sucht:  
 tüchtige

**Serviertochter**  
**Kellner**  
**Buffettochter**  
**Schankbursche**  
 Wer Freude hat in unserem lebhaften Betrieb mitzuarbeiten, melde sich bitte unter Telefon (054) 22 41 75.  
 10115

**Zunfthaus, Am Neumarkt 5, 8001 Zürich**  
 sucht auf 1. oder 15. Dezember tüchtigen, erfahrenen  
**Chef de service** (Schweizer)  
 à-la-carte- und bankettservice-kundig. Wir bieten Dauerstelle, angenehmes Arbeitsklima und den hohen Anforderungen entsprechendes Salär.  
 Offerten an Rudolf Galliker, Zunfthaus, Am Neumarkt 5, 8001 Zürich, Tel. (051) 32 40 21.  
 10170

**Hotel Sonne, Mumpf am Rhein**  
 Gesucht  
**Serviertochter**  
 und  
**Küchenmädchen**  
 Eintritt per sofort oder nach Uebereinkunft. Geregelte Freizeit.  
 Offerten sind zu richten an: Telefon (064) 63 12 03.  
 4005 Q

**Hotel Toggenburg, Wildhaus**  
 sucht für kommende Wintersaison:  
**Commis de cuisine Saaltochter Buffettochter**  
 Offerten an: Familie Hans Vetsch-Koller, Tel. (074) 5 23 23.  
 10187

**Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft einfache**  
**Serviertochter** sprachenkundig für 15. Dezember  
**Jungkoch** (Commis de cuisine)  
**Saalpraktikantin**  
**Tochter** zur Mithilfe in Zimmer und Saal  
**junger Kellner** deutsch sprechend  
**Office- und Küchenbursche**  
 Schriftliche Offerte an: Hotel Bündnerhof, 7250 Klosters GR.  
 10185

**BERMUDA**  
 Wir suchen zum Eintritt Mitte März oder Anfang April 1969 gegen gute Bezahlung  
**1 Chef Pâtissier sowie 2 Chefs de partie**  
 in privaten Country Club mittlerer Grösse auf der Basis eines Zweijahresvertrages mit bezahlem Rückflug.  
 Handschriftliche Bewerbungen mit Lichtbild und Zeugnisabschriften sind per Luftpost an den Manager des Coral Beach and Tennis Club, Paget W., Bermuda, zu richten.  
 10233

**Gesucht für die Wintersaison** (Eintritt Mitte Dezember)  
**Saaltochter**  
**Saalpraktikantin**  
 Offerten an:  
**Hotel Bel-Air Eden, 3818 Grindelwald**  
 10224

**schinzen hof horgen**  
 Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft  
**Restaurationskellner** (oder Tochter) für Restaurant Français  
**Serviertochter**  
**Buffettochter**  
 Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion der Restaurations-Betriebe Schinzen Hof, 8810 Horgen, Tel. (051) 62 27 05.  
 10109

**Receptionist**  
 Male unmarried, write with full curriculum vitae, photo. Stating languages known to the resident director, Reina Cristina, Algeciras (Spain).  
 Applicants not available before 15 december no need to apply.  
 10232



**Unser langjähriger Pächter**  
 verlässt uns am 30. April 1969. Wir suchen deshalb für die Führung des 1949 erbauten Hotel-Restaurants **Schwert** im Industrieort **Netstal GL**, direkt an der Hauptstrasse Zürich-Glarus-Klausen gelegen, einen geeigneten Ersatz. Grosses Restaurant, schöne Gesellschaftsräume; geeignete Pächterwohnung im Hause.  
 Übernahme auf den 1. Mai 1969 zu sehr günstigen Pächterbedingungen. Als Pächter kommen nur bestausgewiesene Fachleute in Frage. Anmeldungen mit ausführlicher Angabe der Personalien, Ausbildung, bisherigen Tätigkeit, unter Beilage von Foto und Zeugnisabschriften an die **Schwert AG, 8754 Netstal GL**, Tel. (058) 5 25 25.  
 926 GL

**Davos**  
 Wir suchen für unsere guteingerichtete und schön gelegene Mehrzweck-Klinik in Davos:  
**1 Koch**  
**1 Koch-Pâtissier**  
**1 Köchin**  
 Gutbezahlte Jahresstellen. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.  
 Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Verwaltung der Thurg.-Schaffh. Heilstätte, 7270 Davos.  
 10152

**Hotel Hirschen, Wengen**  
 mit bekanntem Spezialitätenrestaurant sucht für lange Wintersaison 1969/69  
**Buffettochter** mit Mithilfe im Service (wird auch angeleert)  
**Saaltochter** mit Ablösung im Restaurant Sehr guter Verdienst und familiäre Behandlung.  
 Offerten an Fam. Marti-Schneider, 3823 Wengen B0.  
 10098

**1. Jungkoch oder Commis de cuisine**  
**1. Buffettochter oder -bursche** (kann angeleert werden)  
 Gute Entlohnung und familiäre Behandlung werden zugesichert.  
 Offerte mit den üblichen Unterlagen an  
**Fam. Bischoff, Hotel Regina Beatenberg**  
 10100

Erstklass-Stadthotel sucht nach Uebereinkunft zirka Frühjahr 1969  
**1. Etagegouvernante**  
 Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 10108 an Hotel-Revue, 3011 Bern.  
 Wir suchen tüchtige  
**Küchengehilfin**  
 Besoldung nach städt. Lohnreglement. Schönes Zimmer, fliessend Kalt- und Warmwasser. Eintritt nach Uebereinkunft.  
 Offerten an: Städtisches Altersheim Neumarkt, Spitalgasse 8, 8400 Winterthur, Tel. (052) 23 76 51.  
 6404 W

**Hotel-Gasthof Metz, 8712 Stäfa am Zürichsee**  
 sucht  
**Buffettochter**  
**Zimmermädchen**  
 Kost und Logis im Hause, guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.  
 Max Bachmann, Telefon (051) 74 93 19. OFA 1164519

**Grand Hôtel, 1854 Leysin**  
 cherche pour la saison d'hiver 1968/69  
**disc-jockeys**  
 Faire offre à la direction du Grand Hôtel de Leysin, 1854 Leysin.  
 10149

## Anmeldeformular für Stellensuchende

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut lesbar und vollständig ausfüllen und an folgende Adresse einsenden:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN  
 Stellenvermittlung  
 Postfach  
 3001 Bern

## Formule d'inscription pour employés cherchant une place

Les candidats qui désirent trouver un emploi dans un des hôtels membres de notre société sont priés de remplir complètement et lisiblement en lettres capitales le coupon ci-contre et de le retourner à l'adresse suivante:

Société suisse des hôteliers  
 Service de placement  
 Case postale  
 3001 Berne

hier abtrennen	Name Nom Cognome	Vorname Prénom Nome	Geboren am Né le Nato il
	Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale	Telefon Téléphone Telefono	
	Nationalität Nationalité Nazionalità	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri	
	Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta	Letzter Arbeitgeber Dernier employeur Ultimo datore di lavoro	
Wünscht Stelle als Desire place de Desidera place de	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata		Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale
Bemerkungen Observations Osservazioni			

Wir suchen für Grossbetrieb in Zürich einen gutausgewiesenen, dynamischen Fachmann als

## Aide du patron

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Führung der Mitarbeiter
- Schulung und Instruktionen
- Assistenz und Vertretung des Geschäftsführers.

Offerten mit vollständigen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 10162 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen nach Uebereinkunft einen

## Chefkoch

Wir sind: Ein neuzeitlicher und vielseitiger Hotel-Restaurationsbetrieb von mittlerer Grösse im Raum Olten.

Wir wünschen: Einen bestausgewiesenen, erfahrenen Fachmann, welcher in der Lage ist, eine bis jetzt sehr gut geführte Küche nach eigenen Ideen, mit persönlichem und praktischem Einsatz als Chef zu leiten.

Wir bieten: Eine absolut selbständige, vertrauensvolle Dauerstelle, welche entsprechend honoriert wird.

Es wollen sich nur bestqualifizierte Leute melden.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Offerten mit Bild und Zeugnissen erbeten unter Chiffre 10203 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

## Grossrestaurant in Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen tüchtigen

## Chef de partie

(Chef de brigade)

zur Führung seiner SNAKBAR-KÜCHE.

Interessenten melden sich mit Ausweisen über bisherige Tätigkeit unter Chiffre 9476 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht in führendes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern versierter, gutausgewiesener, jüngerer

## Koch (neben Chef)

Es handelt sich um eine gute Jahresstelle mit überdurchschnittlichem Lohn. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an Postfach 1536, 3001 Bern.

10234

Gesucht

## Buffettochter oder -bursche

in gutgehenden Betrieb. Schichtbetrieb und geregelte Freizeit. Guter Lohn und Kost und Logis im Hause.

Hans Hunziker, Hotel Hammer, Olten, Tel. 062/32 4088

10325

## Kurhotel Valmont 1823 Glion sur Montreux

sucht tüchtige

### Hotelsekretärin Journalführerin - Hauptkassierin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Was wir erwarten: Kaufmännische Ausbildung und sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache. Weitere Kenntnisse, besonders Italienisch, sind ein Vorteil. Unsere Mitarbeiterin sollte kontaktfreudig, selbständig und gewinnend sein.

Was wir bieten: Eine ideale Tätigkeit in persönlicher Arbeitsatmosphäre, eine angemessene Entlohnung und zeitgemässe Sozialleistungen. Freie Unterkunft und Verpflegung.

Ausserdem suchen wir:

**Telefonistin**

4sprachig

**Hotelpraktikantin-Tournante**

Bewerbungsunterlagen und Handschriftprobe oder telefonische Kontaktnahme mit der Direktion erbeten: (021) 61 38 02.

10145

Gesucht: auf 1. Januar, evtl. früher, zwei im Speiseservice gewandte

## Serviertöchter

In Jahresstelle. Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Hotel «Rössli», 6415 Arth am See, Telefon (041) 81 61 10.

SA 582/3 Lz



## Hotel Glockenhof, Zürich

Zur Komplettierung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Dezember 1968 oder nach Uebereinkunft in Jahresstellen

### Commis de cuisine

Legen Sie Wert auf eine angenehme Zusammenarbeit in einem jungen Team und sind Sie an einer gut-bezahlten Dauerstelle interessiert, so senden Sie

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstr. 31, 8001 Zürich oder telefonieren. Sie unserem Küchenchef, Herrn A. Hunziker, (051) 23 56 60.

10192

Wir suchen in unsere vorzüglich eingerichtete, neue Küche noch einen tüchtigen

### Chef de partie

Gutbezahlte Jahresstelle. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse des Buffetvereins.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger-Minng, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur, Tel. (052) 22 13 35.

179 W

### Pour Genève

### sommelière

suisse ou permis C cherchée par

Restaurant Bavaria  
49, rue du Rhône, 1211 Genève 3, tél. (022) 24 09 68.

250633 X

## Hotel du Commerce, Basel

sucht tüchtigen

### Commis de cuisine

(neben Chef), auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten mit Ansprüchen, Eintrittsmöglichkeit, Unterlagen und Foto an W. und N. Weibel.

10148

## Au Rendez-vous, 3818 Grindelwald

Wir suchen auf Dezember oder nach Uebereinkunft

### Buffettochter, evtl. Anfängerin

Offerten gefl. mit Bild und Lohnanspruch an Fr. Kaufmann.

9888

Wir suchen eine gut ausgebildete

### Buffetdame oder Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an:

W. Frauchiger-Minng, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur, Telefon (052) 22 13 35.

P 17

Gesucht zuverlässiger

### Kellner

für à-la-carte-Service.

Englisch erforderlich.

Hotel Linde, 5400 Baden, Tel. (056) 2 53 86. OFA 1360641

Gesucht für die Wintersaison

### Portier-Hausbursche

### Zimmermädchen

### Saaltöchter

### Saalpraktikantin

### Küchenbursche

Offerten an

Hotel Schweizerhof, 3823 Wengen, Tel. (036) 3 46 71.

10037

Erstklassiges Hotel in Vaduz / Fürstentum Liechtenstein sucht:

## Küchenchef

Vertrauensmann in verantwortungsvollen Posten, in Jahresstelle, kalkulationssicherer Mitarbeiter, Fähigkeiten im Einkauf und in Lehrlingsausbildung, Beherrschung der feinen, französischen Küche sowie Auslandserfahrung.

Sehr gutes Gehalt. Geregelt Arbeitsklima, Wohnung vergütet.

Eintritt: 1. 12. oder nach Uebereinkunft (spätestens 1. 2. 1969).

Offerten mit Unterlagen und Foto erbeten unter Chiffre 10088 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht qualifizierter

## Küchenchef

in das bestbekannte Spezialitäten-Restaurant

## Les Halles, 2000 Neuchâtel

10082

Gesucht

## Küchenchef in Jahresstelle

oder nach Wunsch aus 2-Saison-Stelle.

Guteingerichtete elektrische Küche mit allen modernen Hilfsmaschinen vorhanden.

Arbeitszeit geregelt und über Tag.

Küchenchef muss solide sein und über ein gutes Organisationstalent verfügen.

Entlohnung auf Grund gegenseitiger Besprechung.

Offerten mit Zeugnisunterlagen, Bild, Altersangabe und Zivilstand sind erbeten an:

W. Hirt, Intern. Feriencamp, Lenk i. S.

10099

- Initiativ, verantwortungsbewusst und für alles Neue aufgeschlossen
  - gute Führungseigenschaften im Umgang mit den unterstellten Mitarbeitern
  - einwandfreie Kenntnisse und Erfahrungen in der Restauration
  - Wahrung des traditionellen Qualitätsprinzips
- So wünschen wir uns unsern neuen

## Chef de service

Bewerber für diesen interessanten und guthonorierten Posten, welche schon grösseren Brigaden vorgestanden haben, richten ihre vollständige

Offerte unter Chiffre 10161 an Hotel-Revue, 3011 Bern.



## Hotel Segnes und Post, Flims Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison:

**1 Commis de cuisine - Garde de nuit**  
**1 Kaffeeköchin**  
**1 Office Mädchen**

Eilofferten an A. Klainguti, Hotel Segnes, Flims Waldhaus.

10257

## Hotel Rotes Haus, Brugg

sucht per sofort

### Buffetdame oder Buffettochter (Schweizerin)

Offerten an Familie J. Maurer-Haller, Telefon (056) 41 14 79.

OFA 1376041

## Grossrestaurationsbetrieb Zürich

sucht zu baldigem Eintritt eine

## Hausbeamtin

für Ihre Abteilungen Office/Küche.

Interessentinnen melden sich mit Zeugniskopien oder Angaben über bisherige Tätigkeit unter Chiffre 9529 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Genève  
L'Hôtel de Strasbourg  
cherche pour de suite ou à convenir  
**commis de salle**  
Faire offres à la direction.

9977

Hotel Bergheimat, 3906 Saas Fee  
Gesucht für die Wintersaison  
**1 Köchin oder junger Koch**  
Offerten an Familie Heinrich Zurbriggen, Telefon (028) 4 83 32.

10043



sucht für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle  
**Kondukteur  
Nachtportier  
Lingeriemädchen  
Zimmermädchen  
Chef de garde  
Commis de garde**  
Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Reto Stiffler, Hotel Central, 7270 Davos-Platz.

9808

Hôtel Belair, 1936 Verbier (hôtel en partie terminé) cherche  
**jeune directeur**  
pour la saison d'hiver prochaine déjà. Bonnes connaissances de l'anglais. Ainsi que:  
**chef de cuisine**  
Un capable chef de partie peut être pris en considération.

9917

Offres à la direction Hôtel Eden, Verbier, tél (028) 7 12 02.  
Wir suchen per sofort in Jahresstelle (Abenddienst) junge, selbständige  
**Barmaid oder Barserviertochter**  
Tüchtiger Kraft bieten wir angenehmes Arbeitsklima, sehr guter Verdienst und Umsatzbonus.  
Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen an Familie L. und W. Schön, Restaurant-Bar Rüden, Bahnhofstrasse 10, 8200 Schaffhausen.

9938

Gesucht in gepflegten Betrieb an der Peripherie der Stadt Zürich  
**freundliche, zuverlässige  
Serviertochter  
Jungkoch neben Patron**  
Spezialitäten-Restaurant Kibiz, 8305 Dietlikon, Familie K. Siegrist, Telefon (051) 93 31 10.  
Für Wintersaison nach Davos gesucht:  
**2 Zimmermädchen**  
(Sprachkenntnisse erwünscht)  
Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an  
K. Bill, Hotel Bernina  
7270 Davos-Platz.

10141

Hotel Hirschen, Wildhaus sucht für Wintersaison oder in Jahresstelle:  
**1. Lingère**  
(Näherin-Glättlerin), Eintritt anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft.  
**Lingeriehilfe  
Zimmermädchen  
Buffetochter  
Küchenpraktikant**  
(Aussicht auf Frühling für Kochlehrsstelle) Eintritt zirka 15. Dezember 1968  
Wir bitten um raschstmögliche Offerten. Telefon (074) 5 22 52.

10147

Hôtel Eden, 1936 Verbier  
cherche pour la saison d'hiver 1968/69  
**2 commis de cuisine  
2 femmes de chambres  
1 commis de bar  
garçon de cuisine et  
dame d'office (couple)**  
Offres à la direction. Tél. (026) 7 12 02.

9916

In sehr gepflegtes Speiserestaurant in Neuenburg gesucht  
**Saalpraktikant**  
Gute Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen.  
Offerten an  
Restaurant des Halles, 2000 Neuenburg

10083

Das Bezirksspital Schwarzenburg BE sucht  
**1 Köchin**  
evtl. Tochter mit guten Kochkenntnissen. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Zeitgemässe Lohn- und Arbeitsbedingungen.  
Offerten nimmt entgegen H. Blaser, Verwalter des Bezirksspitals, 3150 Schwarzenburg.

10089

**Gesucht** auf 1. evtl. 15. Februar 1969 Jüngerer, erfahrener  
**Küchenchef**  
oder strebsamen Koch in gut bezahlte Jahresstelle. Spezialitäten-Restaurant (à-la-carte).  
Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an  
Jos. Fähndrich-Sutter, Seehotel Lothänbach, 6318 Walchwil

10090

Gesucht per sofort junge  
**Barmaid**  
Hotel Linde, Baden, Tel. (056) 2 53 86.  
OFA 1360541



Das neue, 250-Betten-Erstklasshaus Continental Hotel in Zürich  
Direktion:  
**Sekretärin**  
sprachkundig, gutpräsentierend, Stenodaktylo in Englisch und Deutsch  
Emplang:  
**1. Kassier / Assistent  
Chef de réception**  
mit sehr guten Kenntnissen der NCR 42  
Halle:  
**2. Concierge**  
sprachkundig  
Küche:  
**erster Commis de garde**  
tüchtig und zuverlässig  
Es kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Niederlassungsbewilligung in Frage.  
Offerten bitte mit Zeugnisausschnitten, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion, Stämpfenbachstrasse 60, 8005 Zürich.

10139

Erstklasshotel im Tessin sucht per sofort oder nach Uebereinkunft folgende tüchtige, sprachkundige Mitarbeiter  
**1. Chef de réception  
2. Chef de réception  
routinierter Personalchef**  
Offerten erbeten unter Chiffre 10135 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

10143

Hotel Sântis, Unterwasser SG  
sucht auf kommende Wintersaison  
**1. Koch  
Commis de cuisine  
Barmaid  
Sekretärin  
Tournante  
Saaltochter**  
(auch Anfängerin) (alles Schweizer)  
Offerten mit Unterlagen an E. Feiss, Dir. Hotel Sântis, 9557 Unterwasser, Tel. (074) 5 21 41.

10092



Wir suchen nach Uebereinkunft  
**Restaurationskellner**  
in Jahresstelle mit Garantieverdienst.  
Offerten an Hotel Anker, 9400 Rorschach, Telefon (071) 41 42 43.

10081

Für die Wintersaison suchen wir  
**1 Köchin**  
mit Diätkenntnissen zur Führung unserer gut eingerichteten Küche. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.  
Hotel Viktoria, 6082 Reuti-Hasliberg, R. Brühwiler, Dir., Telefon (036) 5 11 21.

9780

Wir suchen per sofort einen  
**Nachtportier**  
(sprachkundig) sowie einen gewandten  
**Kellner**  
oder eines  
**Saaltochter**  
Sprachkenntnisse erwünscht.  
Offerten erbeten an W. Schälder, Posthotel, Poststrasse 11, 7000 Chur, Tel. (081) 22 68 44.

850-7 Ch

**Gesucht per sofort in**  
**Café-Tea-room ABC,**  
Schaffhausen, am Bahnhofplatz  
junge, freundliche  
**Serviertochter**  
Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit (Schichtbetrieb) sowie  
**Buffetochter**  
Kost und Logis im Hause (Schichtbetrieb).  
Offerten an F. Hottiger, Café ABC, Schaffhausen, Tel. (053) 5 57 27.

OFA 0910001

**Arosa**  
Gesucht kaufm. gebildeter, sprachkundiger  
**Sekretär**  
Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 32665-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

32665 Z

**Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft**  
**Serviertochter**  
in Tea-room (Schweizerin)  
Fam. J. Maurer-Haller  
Hotel Rotes Haus  
5200 Brugg, Tel. (056) 41 14 79

OFA 1376041

**Bahnhofbuffet SBB, Schaffhausen**  
Gesucht wird mit Eintritt anfangs Dezember  
**Serviertochter**  
für Restaurant 1. Klasse  
**Buffetdame oder -tochter**  
Hoher Verdienst. Schichtbetrieb.  
Offerten sind zu richten an:  
W. Fischer-Keller, Buffet SBB, 8200 Schaffhausen, Telefon (053) 5 32 83.

10284

First Hotel Bärenstube, Rigi  
sucht  
**Koch oder Köchin**  
neben Chef  
**Restaurationstochter  
Buffetochter**  
Offerten an Fam. Abplanalp, Rigi-Kaltbad, Telefon (041) 83 14 84.

34848 LZ

**Alleinkoch**  
für die Wintersaison, 15. Dezember bis 15. April.  
Offerten sind zu richten an:  
Schwestern Berther, Hotel Mira, 7188 Sedrun, Telefon (086) 7 71 82.

16544 Ch

Lac Léman  
Hôtel-restaurant réputé cherche pour le 1er mars 1969  
**chef de cuisine**  
connaissances culinaires parfaites. Bon calculateur, appartement de 4 pièces à disposition. Faires offres avec photo, curriculum vitae et certificats sous chiffre P 50052 L à Publicitas, 1002 Lausanne.  
Wir suchen in Jahresstellen

**Aide gouvernante  
Buffetdame  
Buffetochter  
Schenkbursche**  
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.  
Nur Schweizer, Niederlasser oder entlohnerte Bewerber senden ihre Offertenunterlagen an:  
**Stadthof-Posthotel, 8023 Zürich**  
Telefon (051) 23 97 90.

10283

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle  
**2 Saaltöchter oder  
2 Saalkellner  
2 Zimmermädchen**  
Wir bieten garantierten Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Bezahlte Ferien.



Offerten an  
Hotel-Pension Chalet, Lenk, 3775 Lenk i. S., Tel. (030) 3 14 22.

10279

**Hotel Breidenbacher Hof**  
Haus der internationalen Sonderklasse sucht  
**Chef Pâtissier**  
der in der feinsten Pâtisserie bewandert ist und überdurchschnittliche Leistungen in einer internationalen, ausschliesslich à la carte arbeitenden Küche vollbringen kann.  
Es handelt sich um Jahresstellung bei bester Bezahlung. Verpflegung frei.  
Bei Wohnungsbeschaffung sind wir behilflich.  
Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Bild und Gehaltsforderungen nebst Eintrittsdatum erbeten an  
Hotel Breidenbacher Hof KG, 4 Düsseldorf, Westdeutschland.

10280



Hotel Excelsior garni  
Aeschengraben 13 Telefon 061/35 31 33

## Hotel du Lac, 3800 Interlaken

sucht in Jahresstelle per 15. Dezember oder nach Uebereinkunft

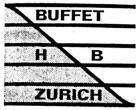
### Oberkellner – Chef de service

#### 2. Sekretärin

sprachenkundig

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten.

10281



Wir suchen auf Frühjahr 1969

## Service-Lehrtöchter und Kellnerlehrling

Wir bieten jungen Leuten, die sich für diesen Beruf interessieren, eine gründliche Ausbildung mit sehr guten Zukunftsmöglichkeiten.

Interessenten richten ihre Bewerbung unter Beilage von Schulzeugnissen an:

Rudolf Candrian, Bahnhof-Buffer Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich.

10274

## England

Gesucht wird erfahrener

### Koch

der fähig ist, als

### Fachchef

zu arbeiten.

Offerte mit Lohnangabe und Zeugniskopien ist zu richten an:

Le Talbooth Restaurant  
Herrn Direktor G. M. W. Milson, M. H. C. I.  
Dedham, Essex, Telefon Dedham 3150.

OFA 0370760

## The Queen's Hotel – Keswick – Cumberland

(Angleterre)

Maison de toute première ordre cherche pour la saison 1969 – 1 avril au 31 octobre

Restaurant à la carte et table d'hôte:

### chefs de rang, demi-chefs de rang, commis de rang

Portière:

### chasseurs bagagistes

jour et nuit

Applications avec copies photostatiques des certificats et photo à la directrice M. Worthington.

10299

## Restaurant Nyffenegger

2, place St-François, Lausanne

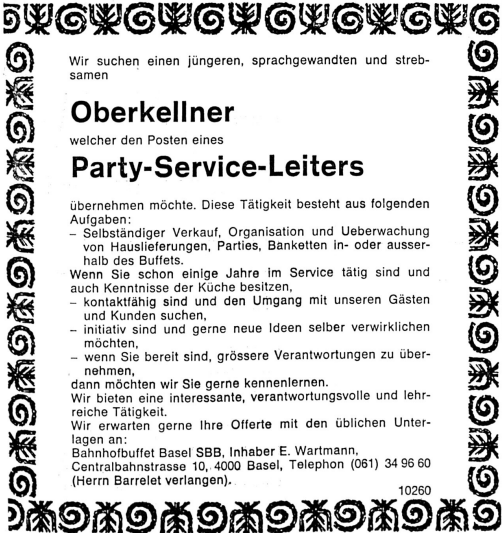
cherche pour sa réouverture mi-décembre

### chefs de partie

### commis de cuisine

Faire offres à la direction.

10350



Wir suchen einen jüngeren, sprachgewandten und strebsamen

### Oberkellner

welcher den Posten eines

### Party-Service-Leiters

übernehmen möchte. Diese Tätigkeit besteht aus folgenden Aufgaben:

- Selbständiger Verkauf, Organisation und Ueberwachung von Hauslieferungen, Parties, Banketten in- oder ausserhalb des Buffets.

Wenn Sie schon einige Jahre im Service tätig sind und auch Kenntnisse der Küche besitzen,

- kontaktfähig sind und den Umgang mit unseren Gästen und Kunden suchen,

- initiativ sind und gerne neue Ideen selber verwirklichen möchten,

- wenn Sie bereit sind, grössere Verantwortungen zu übernehmen,

dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten eine interessante, verantwortungsvolle und lehrreiche Tätigkeit.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inhaber E. Wartmann,

Centralbahnstrasse 10, 4000 Basel, Telefon (061) 34 96 60

(Herrn Barrelet verlangen).

10260

## Chlösterli, Gstaad (Grund)

Wir suchen

### Küchenchef

(Holzkohlegrill und Spezialitätenrestaurant)

Bar-Grill – Restaurant – Dancing Chlösterli, Gstaad (Grund), Telefon 5 10 45.

10278

### Gesucht

für erstklassiges, distinguiertes Kleinhotel in der Nähe von Lugano

### Direktions-Ehepaar

Gewünscht wird ein Paar, das eine verwöhnte, jedoch angenehme Kundschaft betreuen kann. Nach Einführung wird selbständiges Arbeiten erwartet. Gute Kenntnis der drei Landessprachen und Englisch Bedingung. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit den üblichen Beilagen erbeten unter Chiffre 10276 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

## Hotel acker montana Wildhaus (Obertoggenburg)

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende bestausgewiesenen Fachkräfte:

### Saucier

### Barpraktikantinnen oder -töchter

### Buffettochter

### Lingère

Wir offerieren gulthonorierte Stellen in modernem, schöngelegenen Erstklasshaus.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Dir. Harry E. Schraemli, Hotel Acker-Montana, 9601 Wildhaus / Obertoggenburg, Tel. (074) 5 22 21.

10273

Wir suchen tüchtigen

### Chef de rang

tranchier- und flambierkundig als Chef de restaurant. Wir bieten guten Verdienst mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Offerten an

H. Kistler, Restaurant Sporting, Biel, Telefon (032) 3 92 44.

10275



sucht für Januar 1969 oder nach Uebereinkunft Initiativen und zuverlässigen

### Oberkellner

in mittlere Brigade, für unseren bestrenommierten Grill-room.

Es kommen nur sprachkundige Schweizer oder Niederländer mit gründlichen Berufskennnissen in Frage (tranchier- und flambierkundig).

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlohnung.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an P. Muss-Emilsson, Hotel Metropol, 9000 St. Gallen, Tel. (071) 23 35 35.

10277

Gesucht nach Davos für kommende Wintersaison

### Saaltöchter

### Zimmermädchen

Hotel mit 40 Betten.

Schriftliche Offerten bitte an

Greti Baumgartner, Neumatt, 3549 Fankhaus (Trub).

10250

Gesucht für Wintersaison oder in Jahresstelle

### Serviertöchter

Offerten erbeten an

Sport-Hotel, 7431 Splügen GR

10255

## Genève

Nous cherchons pour l'automne 1969 jeune couple dynamique et entreprenant capable d'assumer la

## gérance

d'un snack-bar (40 pl.) en relation avec une piscine de quartier couverte et chauffée ainsi que d'un bar-restaurant (30 pl.) avec salle et terrasse (50 pl.).

Installations en cours de construction dans le meilleur quartier résidentiel.

Capital nécessaire Fr. 40 000.– / 50 000.–.

Etudes foncières et financières, 14, rue du Conseil-Général, 1200 Genève, Téléphone (022) 24 94 24.

10300

## Seilbahn Campione-Sighignola am Luganersee

Die Betriebsöffnung der Bahn soll noch 1969 erfolgen. Jahresbetrieb.

## Gesucht werden Interessenten für die Uebernahme der in der Tal- und Bergstation vorgesehenen Bar- und Restaurationsbetriebe.

Möglichkeit für Ausbau und Gestaltung, wofür Vorschläge eingereicht werden können.

Gut ausgewiesene und kapitalkräftige Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen schriftlich einzureichen an die Seilbahngesellschaft Campione-Sighignola, Postfach 690, 6901 Lugano.

AS 4552 LU



## Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht versierten, sprachkundigen

### 2. Oberkellner

in Grillroom-Bar (Schultheissenstube) mit Eintritt auf Mitte Dezember 68.

### Chef-Kontrollleur

mit sehr interessantem Aufgabenbereich in Jahresstelle ab etwa 1. Januar 1969.

Auf sofort oder nach Uebereinkunft jüngeren Schweizer oder Niederländer mit Sprachkenntnissen als

### Logentourant (Concierge-Stellvertreter)

Dieser vielseitige und interessante Posten eignet sich speziell für einen strebsamen, karrierebedachten jungen Mann.

Offerten mit Photo und Zeugnisausschnitten sind an das Personalbüro zu richten. Telefon (031) 22 45 01, Herr Conti.

10291

### Schulverwaltung der Stadt St. Gallen

Auf Beginn des Schuljahres 1969/70 (21. April 1969) suchen wir für die Gewerbliche Berufsschule St. Gallen einen

## Kochfachlehrer im Hauptamt

Das Unterrichtpensum umfasst 30 Wochenstunden berufskundliche Fächer für Köche.

Anforderungen: Fähigkeitsausweis als Koch. Mehrjährige Praxis. Höhere Fachprüfung (oder Verpflichtung zur Ablegung der höheren Fachprüfung). Freude am Unterricht. Es kommen auch Ausländer mit gleichwertiger Ausbildung in Frage.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto sind bis 6. Dezember 1968 an das Schulsekretariat der Stadt St. Gallen, Scheffelstrasse 2, 9000 St. Gallen, zu richten.

Auskunft erteilt die Direktion der gewerblichen Berufsschule St. Gallen, Telefon (071) 22 80 67.

St. Gallen, den 6. November 1968

Das Schulsekretariat  
P 4360 G

Gesucht

## junger Koch

in kleine Brigade. Eintritt nach Uebereinkunft.

Hans Hunziker, Hotel Hammer, Olten, Tel. 062/32 40 88

10323

## Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen tüchtigen

### Oberkellner – Chef de service

Interessenten mit nur erstklassigen Ausweisen und reicher Banketterfahrung senden ihre Offerten an die Direktion, Kongresshaus Zürich.

10259



Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Serviertochter**  
Daseibst gesucht

**Barmaid**  
auf 26. Dezember  
Evtl. Bar zu vermieiten.

Fam. J. Mathier, Hotel-Restaurant Rawyl-Sternen,  
Zweissimmen, Tel. (030) 2 12 51.

10252

**Hotel Staubbach, 3822 Lauterbrunnen**

sucht per 15. Dezember oder nach Uebereinkunft

**1 Serviertochteranfängerin**  
**1 Hausbursche**

Offerten an Fam. O. Staeger-Fischli,  
Tel. (036) 3 43 81.

10263

**Sporthotel Krone**  
7188 Sedrun GR

sucht für Wintersaison 1968/69

**Sekretärin**  
**Buffetdame**  
**Hilfsbuffetochter**  
**Saaltöchter**  
**Zimmermädchen**  
**Office-/Küchenpersonal**

Eilofferten erbeten an M. vom Endt, Dir., Tel. (086)  
7 51 22.

10265


Junge

**Restaurations Tochter**

sucht Beschäftigung für Wintersaison.

Tel. (036) 5 18 61.

10264



Das neue

**Turmhotel der Thermalquelle AG, 8437 Zurzach**

sucht:

**Gouvernante für Economat und Mithilfe am Buffet**  
**Buffetochter oder Buffetdame**  
**Restaurationskellner und Restaurationstöchter**

Zimmer in Neuwohnung mit Bad, hoher Lohn.

Offerten erbeten an:

M. Jordan-Kunz, Turmhotel,  
8437 Zurzach, Tel. (056) 49 24 40

10258

**Lugano**

Seltene Chance bietet mittleres Hotel-Restaurant einem tüchtigen, selbständigen, jüngeren

**Alleinkoch**

(Saison ab zirka 20. März 1969 bis 1. November 1969) Für spätere evtl. Geschäftsübernahme sind wir tüchtiger Kraft gerne behilflich.

Offeren unter Chiffre 10272 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

10271

Wintersaison in Oberberg: Gesucht junger, tüchtiger

**Alleinkoch**  
hoher Lohn

**Barmaid**

**Restaurant Schlüssel, Gadenbar**  
Hans Reichmuth, 8843 Oberberg, Tel. (055) 6 51 26.

10271

Gesucht für Wintersaison:

**2 Zimmermädchen**  
**1 Tochter**  
für Zimmer und Mithilfe im Saal.  
Gute Entlohnung.

Offerten erbeten an

**Hotel Bahnhof, 3777 Saanenmöser.**

10267

Nous cherchons un couple de profession hôtelière pour s'occuper des postes de

**réceptionniste et femme de chambre**

Faire offres avec curriculum vitae à S. I. Belle-Combe S. A., Grand-Pont 12, 1003 Lausanne.

10270

**Bahnhofbuffet Zermatt**

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft: sprachen- und fachkundigen

**Restaurationskellner (-tochter)**  
Beste Verdienstmöglichkeiten.

Offerten bitte an M. Kuonen, Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt.

10265

**Hotel Furka, 7050 Arosa**

sucht für kommende Wintersaison:

**Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnanspruch erbeten an M. Schmid.

10264

**Hotel Bellevue, 3855 Axalp, Berner Oberland**

sucht

**Köchin**  
**Zimmermädchen**  
**Tournante für Bar-Speisesaal**  
(evtl. Anfängerin)

**Aleinportier - Hausbursche**  
**Buffetbursche**

Eintritt 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

Offerten an Fam. P. Bieri, Tel. (036) 4 17 72.

10261

**Hotel Edelweiss, 3803 Beatenberg**

sucht für Wintersaison (ab 15. Dezember)

**junge Köchin oder Koch**  
in modern eingerichtete Küche.

Offerten an Hotel Edelweiss, Fam. E. Wagner.

10249



Wir eröffnen auf Mitte Januar das NELSON PUB ein Spezialitäten-Lokal, in dem obiges Gespräch nie geführt werden wird, weil wir uns um jedes Detail grösste Mühe geben.

**Wir suchen**  
noch

**hübsche Serviertöchter**  
die vor allem im Detail exakt sind, und die uns in unseren Bemühungen unterstützen.

**Bar-Commis**  
**Buffetangestellte**  
**Commis de cuisine**  
**Hilfsköche und köchinnen**

10243

**Wir bieten:**  
Fünftagewoche, sonntags frei, modernste Arbeitsmittel, komfortable, neue Unterkünfte, sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

**Bewerbungen:**  
an Hr. H. P. Rösli,  
**NELSON PUB**  
Küchengasse 3, 4000 Basel  
(prov. Telefon 061 / 34 96 60)  
NELSON PUB / NELSON PUB / NELSON PUB

10243

**Nach Zürich suchen wir**  
in Jahresstellen

**Commis saucier**  
**Commis entremetier**  
**Commis tournant**

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.  
Es wollen sich nur Schweizer, Niederlasser oder entplanierte Bewerber melden.

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

10262

Gesucht auf 1. Dezember Schweizer

**Ehepaar**  
in Jahresstelle, zur Mithilfe im Hotel und Garten. Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Offerten an:

**Fam. H. Michel-Kummer,**  
**Hotel Baumgarten,**  
**3703 Aeschi bei Spiez,**  
Telefon (033) 54 41 21.

10244

**Hotel du Commerce, Basel**

sucht für Ferienablösung vom 1. 2. bis 31. 3. 69 sympathische, sprachenkundige

**Réceptionist-Sekretärin**  
(Buchhaltungsmaschine)

Offerten mit Ansprüchen, Bild und Unterlagen an W. und N. Weibel.

10266

Hotel im Berner Oberland sucht in Jahresstelle

**Barmaid**

Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit guter Lohn zugesichert.

Offerten erbeten unter Chiffre 10287 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

10287

Für

**Grand Bahama Insel**  
Erstklasse-Casino, wird sofort gesucht

**3 Commis de rang**

Anrufen bis 24. November an Joseph Favre, Telefon (051) 47 10 30, oder schreiben Sie an Joseph Favre, PO Box 606 Freeport, Grand Bahama.

10290

Wir sind ein modernst eingerichteter Restaurationsbetrieb in der Nähe Zürichs und suchen per sofort oder nach Uebereinkunft eine tüchtige und initiative

**Sekretärin**

Ihre Aufgaben umfassen hauptsächlich die Erstellung der Tagesabrechnungen, Korrespondenz, Einkauf, Lagerbuchhaltung usw.  
Wir bieten gutes Salär, modernst eingerichtetes Büro, möbl. Zimmer.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Handschriftprobe, Lichtbild und Saläransprüchen werden erbeten an

**Reppisch Werke AG, Dietikon,**  
Abteilung Restaurant Club 21,  
6953 Dietikon, Telefon (051) 88 68 22.

10292

**Hotel St. Moritzerhof, 7500 St. Moritz**

Wir suchen noch für die Wintersaison mit Eintritt etwa 10. Dezember

**Alleinkoch**  
**Restaurationstöchter**  
sprachenkundig

Offerten mit Zeugnissen, Foto und Gehaltsansprüchen an die neue Direktion W. Müller-Rolandi, Postfach 63, 6976 Castagnola/TL.

10125

**Hotel Krone, Zweissimmen**

sucht für 20. Dezember 1968 bis 28. Februar 1969

**Barmaid**  
für Bar-Dancing.  
Ferner

**Alleinkoch**  
**Serviertochter**  
**Saallehrtochter**

Offerten sind erbeten an

**Hotel Krone, 3770 Zweissimmen.**

10329

**Hotel Bramen, Kloten**

Wir suchen deutschsprechende

**Buffetochter**  
evtl. Anfängerin.

Wir bieten Dauerstelle in fortschrittlichem Betrieb bei guter Bezahlung, Kost und Logis im Hause.

Bewerberinnen melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Hotel-Restaurant Bramen 8308 Kloten, Telefon (051) 84 74 94.

10310

Gesucht zwei freundliche

**Serviertöchter**  
Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an

**Hotel Bahnhof, 3400 Burgdorf**  
Telefon (034) 2 12 98.

10339


**Hôtel Atlantic, Sierre**

Nous cherchons pour le début du mois de décembre ou date à convenir

**jeune chef de cuisine**  
ou  
**saucier**  
(qui sera formé comme chef de cuisine) sachant travailler à la carte

**chasseur-portier**  
Faire offre à la direction.

10335



**St. Gallen**

sucht nach Uebereinkunft

**Koch in Brigade**  
**Serviertochter**  
**Buffetdame**  
**Zimmermädchen**  
**Lingeriemädchen**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit in einem modernen Betrieb.

Offerten bitte an:

**E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalle,**  
**9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.**

10334

**Hotel Brüggli, 7050 Arosa**

sucht für lange Wintersaison folgendes bestqualifiziertes Personal:

**Sekretär**  
Schweizer, für Réception, Journal, Kassa

**Restaurationstöchter**  
**Tournante**  
für Buffetdienst und Saalservice

10333

**Buffetochter**  
**Nachtportier**  
**Etagenportier**  
**Hilfsportier-Kondukteur**

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

10328

**Posthotel Arosa**

sucht für Wintersaison

**Barlehrtochter**  
**Hilfszimmermädchen (Anfängerin)**

Offerten an: Hermann J. Hobi.

10349

**Hotel Kreuz, 4710 Balsthal**

sucht in Jahresstelle:

**Restaurationstöchter/Kellner**  
(nur Schweizer)  
Ehepaare willkommen

**Buffetochter**  
(auch Anfängerin)

Eintritt nach Uebereinkunft. Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion, Telefon (062) 71 34 12.

10348

**Grand Hotel Regina,  
3818 Grindelwald**

sucht für die Wintersaison 1968/69

**2. Barmaid und eine  
Barpraktikantin**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion Grand Hotel Regina,  
3818 Grindelwald BE, Schweiz.

10344

**Nach Zermatt**

Gesucht wird per sofort für unsere vollautomatische Kegelhalle mit Restauration

**1 Serviertochter**

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Elite, 3920 Zermatt, Tel. (028) 7 74 89.

9828

**Bestrenommiertes  
Spezialitätenrestaurant – Hotel – Bar**

sucht **Geschäftsführer,  
evtl. Pächter**

Verlangt erstklassig ausgewiesene Persönlichkeit mit reicher Erfahrung in den entsprechenden Sparten. Verträglicher Charakter und guter Personalführer. Integrität und Initiative werden besonders geschätzt.

Bietet den Erfordernissen entsprechende Entlohnung und Erfolgsbeteiligung, selbständige Tätigkeit.

Offerten an: Kilian Fischer, Buchhaltungs- und Revisionsbüro, Neustadstr. 7, 6000 Luzern Telefon (041) 3 45 96.

SA 8575/1 Lz

Nach Klosters in neu renoviertes Hotel-Restaurant gesucht für die Wintersaison.

**1 Saaltochter**

**1 Zimmermädchen**

**1 Kindermädchen**

mit Mithilfe im Haushalt.

Offerten sind erbeten an:  
Familie U. Altermatt, Sporthotel Kurhaus,  
7252 Klosters Dorf, Telefon (083) 4 11 12.

10314

**Hôtel Carlton, Lausanne,  
4, Av. de cour**

cherche pour décembre ou date à convenir

**1ère secrétaire**

pour réception, caisse, correspondance, etc. Place à l'année, bien rétribuée pour personne capable, bonne présentation et possédant les trois langues principales.

**1 chef et 1 demi-chef de rang**

Fair offres détaillées avec curriculum vitae, copies de certificats et prétentions de salaire à A. Chollet, directeur.

10318

**Hotel des Alpes – Flims Waldhaus**  
sucht per 15. Dezember für die Wintersaison

**1 Lingeriemädchen**

**1 Hilfsportier**

**1 Hilfszimmermädchen,  
halbtags Lingerie**

**1 Saalkellner**

**1 Telefonist-Kondukteur**  
(deutschsprachig)

Sehr gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Erbittet Offerten an A. Zimmermann.

10316

**Verenahof-Hotels in Baden AG**

Erstklass-Badehotels mit 160 Betten, 20 Minuten von Zürich entfernt, benötigen mit raschmöglichstem Eintritt

**Commis de cuisine**

**Saaltochter mit Barkenntnissen**

**Commis de rang**

**Badgehilffinnen**

Nur gutqualifizierte Kräfte senden ihre Offerte mit Unterlagen an die Direktion.

10312

**Hotel Touriste, Mürren**

Wir suchen für lange Wintersaison, evtl. Jahresstelle

**1 Küchenbursche**

**1 Zimmermädchen**

wenn möglich Ehepaar. Eintritt anfangs Dezember.

Offerten erbeten an Xaver Graf, Hotel Tourist, 3625 Mürren.

10368

**Hotel Bristol, Saas Fee**

sucht für die kommende Wintersaison:

**1 Saaltochter**

Offerten mit Zeugnissen an die Direktion, Telefon (028) 4 84 34 / 35.

10347

Nach Arosa (Wintersaison) gesucht:

**selbständige Saaltochter**

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Anfragen an:

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

10345

Gesucht per sofort oder auf 1. 12. 68 in Jahresstellen:

**Entremetier**

**Garde-manger**

**Commis de cuisine**

**Serviertochter für Stadrestaurant**

**Restaurationskellner**

Schriftliche Offerten sind erbeten an:

Hotel Continental, Morgartenstr. 4,  
6000 Luzern, Tel. (041) 22 15 68.

10342



Seiler Hotels, Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison 1968/69

**Hotel Mont Cervin**

Nachportier  
Telefonistin  
2. Kindergärtnerin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an das Zentralbüro der Seiler-Hotels oder an die Direktion der betreffenden Hotels.

7533

Gesucht für Wintersaison:

**Commis de cuisine  
Zimmermädchen**

Offerten sind erbeten an  
G. Vetter, Hotel Vetter, 7050 Arosa, Tel. (081) 31 17 02.

10321



**Hotel Sonnenhof**  
6612 Ascona  
Castello del Sole

Interessieren Sie sich für einen verantwortungsvollen und selbständigen Posten als

**Chef de réception  
Direktionssekretärin**

Wir stellen uns eine freundliche, tüchtige und verantwortungsbewusste Sekretärin vor, mit gründlicher Hotelerfahrung, Beherrschung der Fremdsprachen in Wort und Schrift (Italienisch, Deutsch, Englisch und Französisch) und grosser Einsatzfreudigkeit. Jahresstelle. Kenntnisse in der Bedienung einer Hotelbuchungsmaschine erwünscht, aber nicht Bedingung.

Eintritt Mitte Januar 1969.

Offerten mit handschriftlichem Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die Direktion erbeten.

10337



**VERKAUFSCHIEF FÜR WESTEUROPA**

Trust Houses Group Limited, eine der grössten, internationalen Hotel- und Verpflegungsorganisationen, sucht einen

**Verkaufschef**

zur Ausweitung der Geschäftstätigkeit der europäischen Hotels dieser Gesellschaft.

Dies ist ein neuer Posten in einer lebhaften Atmosphäre dieser Organisation, und Bewerber müssen anwendbare Erfahrung in der Hotel- und Reiseindustrie aufweisen können, besonders im Verkaufswesen. Der Geschäftssitz kann sich in London oder auf dem Kontinent befinden, schliesst aber bedeutende Reisen durch England und das übrige Europa ein.

Der Bewerber muss fließend Französisch und Deutsch sprechen können und muss in der Lage sein, einen lückenlosen Lebenslauf aufweisen zu können. Gehaltsansprüche werden verhandelt in Uebereinstimmung mit seiner Fähigkeit und Erfahrung. Die Anstellungsbedingungen und Gewinnanteile sind erstklassig. Bewerbungen in englischer Sprache werden mit Diskretion behandelt und müssen an folgende Adresse eingesandt werden:

The Executive Development Manager,  
Trust Houses Group Limited,  
166, High Holborn,  
London, W. C. 1.

AML 9558

Gesucht für die Leitung eines aufs modernste eingerichteten Hotel-Restaurants im Jura (Ausflugs- und Sportzentrum)

**Gerantenehepaar**

mit Fähigkeitsausweis A.

Ausserst interessante Dauerstelle. Erfolgsprovision zusätzlich zu überdurchschnittlichem Basisgehalt. Grosse Entwicklungsmöglichkeiten.

Offerten unter Chiffre 10317 an Hotel-Revue, 3011 Bern

Wir suchen für Eintritt 25. November 1968 tüchtigen

**Chef de service**

für das

**Dancing des Casino Kursaals St. Moritz**

sowie

**Serviertochter**

sehr guter Verdienst.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion, Kulmhotel, 7500 St. Moritz.

10182

Balair AG Schweizerische Gesellschaft für Bedarfsflugverkehr **BALAIR**



Interessieren Sie fremde Länder?

Möchten Sie während der Sommersaison 1969 (von April bis Ende Oktober 1969) als

Bedingungen:

Schweizer Bürgerin, Mindestalter 21 Jahre, gute Erscheinung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache.

**Air-Hostess**

in einer Chartergesellschaft arbeiten?

Bewerbung:

Wenn Sie unsere Bedingungen erfüllen, verlangen Sie bitte auf schriftlichem Wege, mit Adressangabe in Blockschrift, unser Bewerbungsformular.

Das Personalbüro der BALAIR erwartet Ihre Offerte.

Postfach, 4002 Basel

P 380 Q

**Hotel und Bädergesellschaft**  
3954 Leukerbad

sucht für sein Erstklasshaus «Hotel des Alpes» ein bestausgewiesener

**Pâtissier**

Geboten werden guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima, Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

10382

Gesucht freundliche

**Serviertochter**

in gutgehendes Restaurant. Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause.

**Hans Hunziker, Hotel Hammer,  
Olten, Tel. 062 / 32 40 88**

10324



Wir suchen zu baldmöglichem Eintritt in Jahresstelle (nur Schweizer oder Niederlasser)

**Chef de rang**

tranchier-, flambier- und sprachenkundig

**Economat-Gouvernante**

jüngere oder auch Praktikantin-Anfängerin

**Hausbursche – Portier**

der einfache, kleine Reparaturen machen kann.

**Lingeriemädchen**

Offerten erbeten an Familie W. Studer, Hotel Hecht am Marktplatz, 9004 St. Gallen, oder rufen Sie an (071) 22 65 02.

10231

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung in neuen Gasthof tüchtige

**Serviertochter**

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.  
Schönes Einzelzimmer im Hause. Mittwoch Ruhetag.

Offerten an:  
Familie Franz Portner  
Gasthof Schützen, 3123 Belp,  
Telefon (031) 81 03 12

10293

Hotel-Restaurant der Ostschweiz sucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

**Empfangs-Sekretärin**  
(Vertrauensposten)

für Empfang, Telefon, Journal, Korrespondenz.

Offerten sind erbeten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 10339 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel Euler, 4002 Basel  
sucht in Jahresstellen

**Commis pâtissier**  
**Commis de rang**

Offerten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.

10297

Hotel Euler, 4000 Basel  
sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

**Chef saucier / Souschef**

in der Restauration erfahren, möglichst Schweizer, in Dauerstelle.

**Etagegouvernante, evtl. Anfängerin**  
wird eingearbeitet.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 9944

**HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE**

Auf Frühjahr 1989 suchen wir bestausgewiesenen

**Chef de service – Oberkellner**  
(Schweizer)

für vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb sowie Bankettservice.

Offerten mit Lebenslauf und Unterlagen über bisherige Tätigkeit erbeten an Dir. Ch. Delway, Hotel Metropol, 9320 Arbon.

10336

Hotel Central, Basel  
Hotel und Stadrestaurant sucht jungen

**Pâtissier-Kochpraktikant**

Gelegenheit, gepflegte Küche zu erlernen. Geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten mit Unterlagen an A. Hartmann, Hotel Central, Basel.

10307

**Bahnhofbuffet Bern**  
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

**Commis pâtissier**  
**Buffetochter**

in Jahresstellen.  
Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Kurzofferten mit Unterlagen an Fritz Haller, Bahnhofbuffet, 3000 Bern, oder rufen Sie an Telefon (031) 22 34 21.

10308

Gesucht auf 1. Dezember freundliche

**Restaurationstochter**

Offerten erbeten an  
Parkhotel, Wolfenschiessen, Telefon (041) 84 81 44.

10351

**HIRSCHENBETRIEBE**  
SNACK GRILL LUZERN CACAOU ST. PAULI

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft (Dezember):

**Barmaid**  
Aperitif- und Snackbar. Guter Verdienst. Fixum, Kost und Logis.

**Kellner-Koch-Tournant**  
Gutparasitierend mit abgeschlossener Kochlehre und Service, Praktikum oder Kurse.

**2. Barmaid**  
Für unser Dancing. Fixum, Kost und Logis sowie Trinkgeldbeteiligung.  
Energische, fachkundige

**Generalgouvernante – Personalleiterin**  
Intelligenten Burschen mit guten Deutschkenntnissen als

**Hilfskoch**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an Frau Gehrig, Hirschenbetriebe, Luzern, Tel. (041) 22 51 50 (während der Bürozeit) nur zwecks Vereinbarung einer Zusammenkunft.

10315

**Hotel Luzernerhof, Luzern**

sucht auf 1. Januar (oder nach Uebereinkunft) in Jahresstelle

**Sekretärin**  
evtl. Anfängerin

Gute Englisch- und Französischkenntnisse erforderlich, nettes Arbeitsklima.

Ebenfalls gesucht

**Buffetochter**  
zu sofortigem Eintritt.

Offerten mit Zeugnissen an  
Hotel Luzernerhof, Luzern, Tel. 22 44 44.

10313

**HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE**

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

**Restaurationstochter**  
**Commis de rang**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Bewerbungen mit Lebenslauf, Lichtbild und Gehaltsangaben erbeten an die Direktion, Hotel Metropol, Arbon, Telefon (071) 46 35 35.

10305

Gesucht in Jahresstelle gut ausgewiesener

**Chef de partie**  
sowie

**1 Commis de cuisine**

Eintritt baldmöglichst.

Offerten an:  
Bahnhofbuffet, 7000 Chur,  
Telefon (081) 22 30 13.

P 228-24 Ch

Gesucht zum Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de service**

in grösseres Bahnhofbuffet.

Qualifizierte Interessenten mit taktvollem Umgang mit dem Personal sind um Offerte gebeten unter Chiffre PC 20695-40 an Publicitas, 8021 Zürich.

Gesucht nach Zermatt in kleinerer Pension

**Köchin**

Eintritt nach Uebereinkunft.  
Saison- oder Jahresstelle. Guter Lohn.

Offerten unter Chiffre 10341 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Suisse romande**

Hôtel 1er rang A de réputation internationale, situation idéale, désire alfermer ses restaurants et terrasses. Seul un

**restaurateur-chef de cuisine**

de première force sera pris en considération.

Faire offres avec curriculum vitae et références sous chiffre 10343 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen für unser attraktives Restaurant

**Chuchichäschtli**

im Hotel Bernerhof, Luzern, folgende tüchtige Mitarbeiter, die bereit sind, sich in einem modernen Betrieb voll und freudig einzusetzen

**Chef de partie**  
**Jungkoch**  
**Commis de cuisine**

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Eilofferten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:  
Frau Risa Fuchs, Hotel Bernerhof, Luzern, Seidenholstr. 8, Tel. (041) 22 59 69.

W 10373

**HOTEL RESTAURANT TOURING**

1700 Fribourg  
25, rue de Lausanne  
Tel. (037) 2 32 19

On demande

**une jeune fille de salle**

bonne occasion d'apprendre les fiambées et le découpage, dans une petite salle à manger intime.

P 448-18 F

**Hôtel Europe, 1820 Montreux**

cherche:

**secrétaire**

évent. débutant(e)

Entrée fin novembre ou à convenir.

Addresser offre avec copies de certificats, photo, prétentions de salaire à la direction de l'Hôtel Europe, case 246, 1860 Montreux.

10358

**CTV**

Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Uebereinkunft gut ausgewiesenen, sprachenkundigen

**Empfangssekretär(in)**  
für Gästempfang, Kassa, NCR 42, Korrespondenz. Ein junges, arbeitsfreudiges Mitarbeitersteam erwartet Sie.

Gesucht per sofort

**Allgemeingouvernante**

Handschriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion City-Hotel, Chur.

10356

Wir suchen für lange Wintersaison

**Köchin oder Koch**  
(keine Restauration)

Offerten sind zu richten an Fam. H. Brawand,

**Pension Sonnenberg,**  
3818 Grindelwald

Telefon (036) 3 26 20.

10367

**Parkhotel, 7270 Davos-Platz**  
sucht für die Wintersaison

**Barmaid**  
**Restaurationstochter**  
**Zimmertournante**

Offerten an P. Maissen-Glut, Tel. (083) 3 61 13.

10365

**Hotel Kreuz, 3823 Wengen**  
sucht

**Serviertochter**  
in gutes, kleines Speiseraum

**Hilfsköchin**  
(neben Patron)

**Küchenbursche**

Eintritt zirka 10. Dezember 1988.  
Geregelte Freizeit, geheizte Zimmer mit fließendem kaltem und warmem Wasser.

Offerten an F. Brunner, Tel. (036) 3 41 61.

10364

Gesucht nach Mürren für 1. Dezember oder nach Uebereinkunft für lange Wintersaison

**1 Saallehrtochter**  
**1 Saalkellner**  
**1 Hausbursche-Portier**  
**1 Commis de cuisine**  
(ab sofort)

Offerten an  
Hotel Eiger, Mürren, Tel. (036) 3 47 31

10389

**Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen**

sucht für lange Wintersaison,  
Eintritt 10./15. Dezember 1988

**Buffetochter**  
**Serviertochter**  
**Patissier-Konditor**

Offerten erbeten an  
Fam. W. Beldi-Lauener, Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen.

10383

Suche per sofort:

**Restaurationstochter**

Auf anfangs Februar:

**Sekretärin-Anfängerin**

Hotel Grülli, Locarno / TI.

SA 12523

Bekannter Landgasthof an der Stadtgrenze Zürich sucht zu kleiner Brigade in Jahresstelle

**Koch oder Commis de cuisine**

Neuzeitliche, helle Küche, heizbares Zimmer mit fließendem kaltem und warmem Wasser.

Familie H. Hausheer, Landgasthof Sonnetal, 6630 Dubendorf, Telefon (051) 85 61 52.

10392

Gesucht für Wintersaison, 18. Dezember, nach Pontresina

junge, flinke

**Serviertochter**

Offerten an  
Konditorei-Tea-room Piz Süs,  
Tel. (082) 6 63 12

10394

Wir suchen tüchtige

**Restaurationstochter**

in gutes Speiseraum im Zentrum der Stadt Zug Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:  
Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, 6300 Zug,  
Telefon (042) 4 29 30.

10398

Gesucht für Wintersaison

**2 Köche**  
**2 Serviertöchter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an  
Hotel Bergsonne, 6356 Rigi-Kaltbad  
(Renggli-Dahinden), Tel. (041) 83 11 47.

10371



**Hôtel-Restaurant-Bar LE VIEUX MANOIR, 3280 Meyriez-Morat**

Nous cherchons pour places intéressantes à l'année:

**chef de partie\*\***  
qualifié pour succéder au printemps à notre chef de cuisine

**commis de cuisine\*\***  
**contrôleur (ou contrôlease)/ secrétaire\*\***  
**commis de rang\*\***  
(revenue min. garantie)

**dame, fille ou garçon de buffet\***

Offres écrites (auch Offerten in Deutsch) avec copies de certificats et photo à M. Hans Buol, propriétaire

10393

Gesucht auf anfangs Dezember oder nach Uebereinkunft in Ganzjahresstelle freundliche, versierte

**Serviertochter**  
**1 Zimmermädchen**

Hotel garni Carina, Chur-Grämbsbüsch 1600 m, Tel. (081) 22 74 93 ab 19 Uhr. OFA 1225/04

Wir suchen tüchtige, versierte

**Buffetdame**

als Vertrauensperson in vielseitigen Restaurationsbetrieb, Initiative Person findet interessante und selbständige Aufgabe bei gutem Arbeitsklima und sehr guter Entlohnung. Geregelte Freizeit, Einzelzimmer im Hause. Eintritt nach Uebereinkunft oder sofort.

Melden Sie sich bitte bei  
W. Wartmann  
Restaurant Wartmann am Bahnhof 8400 Winterthur  
Tel. (052) 22 60 25.

M u. S 178

USA

Koch

Auskunft erteilt

Hotel Bernerhof

Neuzeitliches Hotel, 1964, 65 Betten, Restaurant, Bar, sucht:

1 Hotelpraktikant(in)

1 Serviertochter

Bei Interesse und Zufriedenheit Jahresengagement.

10160

# Stellengesuche Demandes d'emploi



Italienisches Ehepaar, 32jährig, Hoteliers, sucht Stelle für die Wintersaison in der Schweiz als

**Eigenportier** oder anderer und **Zimmermädchen**

Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch, Schweizer Arbeitszeugnisse vorhanden.

Offerten an Hotel Levante 4015 Pinarella-Cervia (Ravenna) Italien. P 4255/40

**Hotelsekretär**  
Deutscher, 30 Jahre, dreisprachig, sucht dringend Saisonstelle in Winterkurort. Bevorzugt 1-Klass-Hotel (etwa 80 Betten).

Offerten sind zu richten an: Georg Pienka, c/o Geiser, Zürcherstrasse 1, 8102 Unterengstringen, Telefon (051) 98 44 92. P 32718 Z

Erfahrene Direktionssekretärin (Hostess, Reiseleiterin) sucht passenden und interessanten

**Wintersaisonjob**

in Hotel oder Reisebüro in Winterkurort. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch perfekt (inkl. Steno).

Offerten unter Chiffre 10262 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Portier**

sucht Ferien- oder Freizeitleitung. Nur Zürich.

E. Krieg, Häringsstr. 14, 8001 Zürich. OFA 11

Suche Stelle als

**Chef de rang**

Beste Referenzen. Arbeitsaufenthalte in England, Frankreich, Deutschland und in der Schweiz.

Gerhard Stelmetz Medingerstrasse 2 Bevensen bei Lüneburg, Deutschland. OFA 0301596

**Jeune fille**

diplômée S. S. H. emploi comme

**mäncourantière - réceptionniste**

à Genève.

Tel. (022) 24 53 31. P 254141 X

Junger

**kaufm.**

**Angestellter**

mit Lehrausschluss sucht in Hotel Saisonstelle bis Ende März 1969. Gute mündliche Kenntnisse in Französisch und Englisch.

Offerten unter Chiffre OFA 7258 S an Orell Füssli-Annoncen AG, 4500 Solothurn.

Gesucht Saison-Lehrstelle für

**Koch**

Grossbetrieb bevorzugt.

Offerten an Rupert Pilus, Sennhof 122, 4803 Vordenwald. 10248

**Chef de partie**

Schweizer, 23jährig, gute Referenzen, sucht Stelle auf Mitte Dezember.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 10246 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Junger Koch**

Italiener, 1 Jahr in der Schweiz, sucht Stelle für sofort.

Offerten sind erbeten an Herrn M. Pasetti, c/o Cagliani, Hauptstr. 52, 8437 Zürich. 10305

Dänischer Staatsangehöriger sucht auf 15. Dezember Stelle als

**Kochvolontär**

zwecks Weiterausbildung. Weiterprüfung 1967 und Ausweis A vorhanden.

Offerten erbeten unter Chiffre 10269 an Hotel-Revue, 3011 Bern. 10332

**Hotel-Sekretärin**

zurzeit im Tessin, Muttersprache Italienisch, perfekt Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse, Kasse-NCR-Buchhaltung, Empfang, Erfahrung im Hotelfach, sucht interessante

Tätigkeit ab 1. 1. 1969 oder nach Ueberinkunft. Bevorzugt Zürich oder Basel oder Umgebung. 10302

Offerten bitte an: Clara Bozzolo, c/o Kurhaus, 6867 Serpiano. 10302

Junger Österreicher, 22 Jahre, gelernter

**Koch-Kellner**

mit internationaler Erfahrung, sucht eine Stelle, bevorzugt franz. Schweiz.

Offerten unter Chiffre 10301 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger versierter

**Barman**

Schweizer, sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle in gut-frequentierte Bar.

Offerten erbeten unter Chiffre 10320 an Hotel-Revue, 3011 Bern, oder Tel. (051) 72 55. 10320

Junger

**Chef de rang**

Deutscher, 25 Jahre, kontaktfreudig, flambier- und tranchierkundig, am Tisch kochen, sucht auf 1. Dezember Jahresstellung in der Schweiz. Kost und Logis erwünscht.

Offerten unter Chiffre 10296 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutscher

**Chef de partie**

sucht Aushilfsstelle ab sofort bis Mitte Januar.

Offerten an Herbert Koch, bei Fam. Glauser, Sägetrasse 15, 3550 Langnau. 10306

2 Absolventinnen der

Hotel-Fachschule suchen für die Wintersaison 1968/69 Stellen als

**Serviertöchter**

in gutgeführtes Hotel. Winterkurort erwünscht.

Offerten unter Chiffre N 52148 G an Publicitas, 9201 St. Gallen, oder Telefon (071) 33 14 68. P 521486

Junger, tüchtiger

**Küchenchef**

sucht Stelle in interessanten, mittleren Betrieb.

Offerten unter Chiffre 10326 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge, tüchtige

**Serviertochter**

sucht Stelle in gutgehendes Restaurant mit gepflegtem Speiseservice. Ebenfalls sucht Tochter Stelle in gutgehendes Tea-room als Serviertochter

Offerten unter Chiffre 10327 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Autrichien, chef de partie (cuisine), âge de 25, ayant

visité l'école du bar, cherche une place comme commis

Parlant français, allemande. 10333

Ecrivez à Mlle E. Wyss, av. de Casino 19, 1820 Montreux.

**Cuisinier**

21 ans, diplômé E. H., exc. références, cherche place de saison ou à l'année. Libre de suite, réponses urgents.

Faire offres à Christian Le Goff, Le Saint 56, Gourin, France. 10332

**Junger Koch**

sucht Stelle in Erstklass-Hotel für Wintersaison. Bündnerland wird bevorzugt.

Sich melden an Erwin Gluderer, Lindengarten, 6144 Zell LU. 10319

Wer ist gewillt, jungem, initiativem Hotelerssohn, 22, den verantwortungsvollen Posten eines

**Aide du patron**

zu übertragen. Ich besitze den eidg. Fähigkeitsausweis und Berufserfahrung als Verwaltungsangestellter sowie das Diplom der Schweiz. Fachschule für das Gastgewerbe.

Offerten unter Chiffre 10338 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Oberkellner**

32 Jahre (mit Frau. Réception, 3 Sprachen, 20 Jahre, ohne Kinder), sucht für Anfang Dezember in einem guten Hotel für die Wintersaison Arbeit. Internationale Service-Kenntnisse vorhanden, 4 Sprachen.

Offerten unter Chiffre 10336 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Holländer, 29 Jahre, sucht ab sofort oder nach Ueberinkunft im In- oder Ausland Stelle als

**Aide patron**

**Chef de réception**

oder

**Vizedirektor**

Ausbildung: Handelshochschule, Hotelfachschule Lausanne. Sprachen: Deutsch (Schweizer Deutsch), Französisch, Englisch, Holländisch, Italienisch, Spanischkenntnisse. Gesamtaufenthalt in der Schweiz 8 Jahre, Arbeitsbewilligung muss jedoch besorgt werden.

Offerten erbeten an: A. van de Weert, Hammerweg 47, Ommen, Holland, Telefon 1518. 10331

**Barmaid**

mit langjähriger Praxis, 5sprachig, gute Erscheinung, sucht interessanten Barposten, Dancing oder Cabaret bevorzugt.

Offerten unter Chiffre K 14202-23 an Publicitas AG, 6002 Luzern.

Junger Hotelier mit eigenem Sommerbetrieb, fünf-sprachig, sucht Stelle als

**Oberkellner, Réception oder Barservice**

bis Ende März 1969.

Sprachenkundige, 22jährige Tochter, mit 1 Jahr

Handelsschule und Amerikaufenthalt, sucht

**Wintersaisonstelle**

in Verkehrs- oder Reisebüro oder auch Hotelbüro.

Offerten unter Chiffre H 17903 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Fach- und sprachenkundige, deutsche

**Restaurationsstochter**

seit mehreren Jahren in der Schweiz, sucht Saison- oder Jahresstelle.

Offerten erbeten unter Chiffre C 24907 U an Publicitas, 2901 Biel. 68122 G

Meine Tochter, 23 Jahre alt, zurzeit in England, sucht auf 1. Dezember oder nach Ueberinkunft:

**Saisonstelle in Hotel**

wenn möglich in Empfangshalle. Gute Englisch-, Französisch-, Spanisch- und Italienischkenntnisse.

Absgeschlossene Hermes-Handelsschule. Offerten an K. Braun, Niederbühlstr. 21, 9220 Bischofszell, Tel. (071) 81 23 90. 68122 G

Schweizerin, im Hotelfach tätig, sucht in Zürich oder

Umgebung Stelle als

**Sekretärin / Réceptionistin / Aide du patron**

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Eintritt: Januar 1969. Offerten sind erbeten unter Chiffre 10269 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Tochter

mit abgeschlossener Matura sucht für 2-3 Monate (Januar bis März 1969)

**Hotel-Volontärenstelle**

für Büro oder Réception in Winterkurort. Deutsche Muttersprache, spricht fließend Englisch, sehr gute Kenntnisse in Italienisch und Französisch, leichte Auffassungsgabe.

Anfragen erbeten unter Chiffre 10268 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Köchin, gute Kenntnisse im Speiseservice, flambier- und tranchierkundig, sucht Stelle als

**Serviertochter**

in gutgehendes Speise- oder Spezialitäten-Restaurant.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10357 an Hotel-Revue, 3011 Bern. 10357

**Barmaid**

mit sehr guten Fachkenntnissen und Erfahrung sucht Saisonstelle, evtl. auch gute Servicestelle.

Offerten bitte an Anneliese Hauther, 8001 Zürich, Seinaustr. 3. 10355

**Jeune homme**

Suisse, 20 ans, études supérieures diplôme Ecole hôtelière Vieux Bois de Genève, cherche situation dans hôtel ter ordre Suisse ou étranger.

**réception ou chef de rang**

Faire offres à la direction Restaurant du Plat d'Argent, 7, rue Cherubini, Genève. 10353

**Couple d'hôteliers, sans enfants, 48 et 45 ans, avec**

de bonnes références, sachant les langues, patente pour toute la Suisse, cherche

**direction ou gérance**

d'un hôtel de saison ou à l'année. Libre de suite ou à convenir.

Faire offre sous chiffre 10385 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Hotelfachschüler sucht Stelle als**

**Büropraktikant, Assistent oder Aide du patron**

in Hotel der französischen Schweiz. Sprachenkundig und in allen Abteilungen bewandert. Offerten unter Chiffre 10381 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Bestausgewiesenes

**TRIO**

mit internationalem Repertoire per Zufall ab 15. Dezember frei für Wintersaison oder Monatsengagement.

Unverbindliche Offerten durch Tel. (057) 7 24 17. 10380

Deutscheschweizerin, 26 Jahre, mit Französisch-, Englisch-, Italienisch- und Spanischkenntnissen (Aufenthalte im Sprachgebiet), sucht selbständige, interessante Stelle als

**Hotelsekretärin**

im Tessin, auf 1. März oder nach Ueberinkunft. Mehrjährige Büroerfahrung in Reise- und Hotelbüro. Offerten unter Chiffre 10379 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Kinderfräulein**

mit Ausweis, 19½ Jahre, Schweizerin, sucht Stelle zu Kindern, Saison- oder Jahresstelle. B. Stutz, Alte Landstrasse 140, 8802 Kilehberg/Zürich, Tel. (051) 91 45 75. 10366

Junge, tüchtige Wirtstochter sucht Wintersaisonstelle als

**Hotelsekretärin**

(Anfängerin) Handelsschule, Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift (Englandaufenthalt). Offerten sind zu richten an Rita Roschi, Rest. Engel, 8913 Ottenbach. 10360

Auslandsschweizerin, gut präsentierend, ges. Alters, Deutsch, Französisch, Englisch und etwas Italienisch sprechend, sucht Stelle als

**Gerantin**

in kleineres Garni. 17 Jahre Hotelpraxis, auf Januar oder Frühling. Bevorzugt Zürich oder Umgebung oder Tessin.

Anfragen unter Chiffre 10304 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge sprachgewandte

Schweizerin, Muttersprache Deutsch und Italienisch sowie Französisch und Englisch in Wort und Schrift, Handeltsschule und Büropraxis, sucht per sofort oder nach Ueberinkunft Stelle als

**Secrétaire de réception**

auf dem Platze Zürich oder Umgebung. Offerten unter Chiffre 10333 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

23jährige Bündnerin, 5sprachig, Hotelpraxis, im In- und Ausland (NCR) sucht Stelle als

**Réceptionistin**

in Erstklasshotel, Stadt bevorzugt. Eintritt ab 1. Dezember oder nach Ueberinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 10370 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Fille d'hôtelier ayant suivi les cours d'Ecole hôtelière et titulaire du grand brevet pour le canton de Vaud

cherche poste de

**gérance-direction**

évent. poste de confiance, pour de suite ou à convenir. Canton de Vaud de préférence.

Offres sous chiffre 10387 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotellerstochter mit Hotelfachschule und grossem

Patent für den Kanton VD sucht

**Gerance-Direktion**

eventuell Vertrauensstellung.

Auf sofort oder Ueberinkunft. Kanton Vaud bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 10366 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Bardame**

22 Jahre, attraktiv, gute Referenzen, sucht für die Wintersaison Tätigkeit in einer Hotelbar. Kost und Wohnung im Hause erbeten. Raum Engadin bevorzugt.

Angebote erbeten unter Chiffre 10247 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Initiativer, versierter

**Chef de service**

26 Jahre, in ungekündigter Stellung, sucht neuen Wirkungskreis, möglichst Wintersaison.

Ebenfalls

**2-3 Servicetöchter**

Fach- und sprachenkundig.

Angebote unter Chiffre 10245 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

**Animateur**

des soirées dansantes, distingué, sportif, cultivé, expérience internationale, cherche engagement, saison d'hiver.

Offre sous chiffre 10251 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junges Paar

Er: Deutscher, 8 Jahre in der Schweiz. Sie: Schweizerin sucht Stelle als

**Restaurationskellner**

**Restaurationsstochter**

sprachenkundig, gute Fachkenntnisse.

Angebote für die Wintersaison unter Chiffre 10303 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junge Tochter (18jährig) sucht Stelle als

**Praktikantin**

In Hotelbüro oder Réception. Bildungsgang: Sekundarschule, 1 Jahr Handelsschule Neuenburg, 6 Monate Bürohilfe, Koch- und Sekr.-Kurs Montana, Luzern. Deutsch und Französisch perfekt, in Englisch ordentliche Kenntnisse. Eintritt nach Neujahr.

Anmeldungen sind erbeten an

Therese Etter, c/o Mostrol, Arwangen BE. 10322

Gesucht auf Mitte Dezember Interessante, selbständige

Saisonstelle als

**Hotelsekretärin**

(evtl. auch Réception) Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Diplom der Hotelfachschule Lausanne. Offerten erbeten unter Chiffre 10360 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suédoise, 22 ans, ayant suite cours de secrétariat à l'Ecole hôtelière de Lausanne, désire place de

**stagiaire de réception**

pour 6 mois, parle français, allemand, anglais. Préférence Lausanne ou proximité. Faire offres sous chiffre 10285 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Fachmann in leitender Stellung in einem

**Dienstleistungsbetrieb des Tourismus**

sucht sich umständehalber zu verändern.

42jähriger Schweizer, langjährige Tätigkeits in den verschiedenen Sparten des internationalen Fremdenverkehrs. Gute Allgemeinbildung, fundierte Berufskennntnisse, rasche Auffassungsgabe, Sprachkenntnisse. Spezialgebiete: Organisation, Redaktionsarbeiten, Werbung.

Gesucht wird verantwortungsvolle Stellung in einem Unternehmen des Fremdenverkehrs oder in ähnlicher Branche.

Sie erreichen mich unter Chiffre 10310 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

# Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Gesucht durch

## Hotelier-Restaurateur

Hotelbetrieb mit nachweisbar guter Rendite. In Frage kommen nur Betriebe, welche vielseitig sind und hohe Ansprüche an die Betriebsführung stellen und somit einem kontaktfreudigen und initiativen Hotelier Freude bereiten.

Offerten unter Chiffre 9993 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurateur sucht auf Frühjahr 1989 zu mieten oder zu pachten

## Restaurant

mit Umsatz über Fr. 700 000.--. Bin vielseitig, kontaktfreudig und mit der modernen Betriebsführung bestens vertraut. Bevorzugte Lagen: Bern oder Zürich.

Offerten unter Chiffre 9994 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Modernes

## Restaurant mit Bar

zu übernehmen.

Gut gelegen (Hauptstrasse nach Locarno) mit grossem Parkplatz. Geeignete Existenz für junges Kochehepaar. Notwendiges Kapital Fr. 90 000.--.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 9947 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

## Lugano

Zu vermieten sehr schönes Hotel mit langjährigem Vertrag, prächtige Lage, 3 Minuten vom Zentrum und See (88 Betten).

Offerten unter Chiffre 10256 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Umständehalber per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten oder verkaufen in Chur

## Hotel, Restaurant und Bar

Für gutausgewiesenen Küchenchef oder Hotelier ausbaufähige Existenz. Günstige Miet- und Uebernahmebedingungen. Notwendiges Eigenkapital Fr. 70 000.--.

Anfragen von Selbstinteressenten an PROCLIENT, Treuhand- und Verwaltungsbureau 8621 Wetzikon, Telefon (051) 77 38 69.

10311

**Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miete, Pacht von Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Cafés**

**HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG**

Seidengasse 20 Zürich Tel. 23 63 64

Affittasi centro commerciale Lugano

## albergo bar ristorante

50 letti, completamente ammobiliato, con appartamento privato per ragioni di salute. Intermediari esclusi.

Casella postale 547, 6900 Lugano.

10298

## Insel Ischia

(Golf von Neapel - Italien)

Römische Gesellschaft bietet zum sofortigen Verkauf an

## Grundstück 14 000 m² für Hotelbau

in wunderbarer, romantischer und ruhiger Lage am Meer. Genehmigte Projekte für ein 120-Betten-Gebäude und Versorgungsanlagen sind schon vorhanden.

Nähere Einzelheiten und Bedingungen direkt durch

S. T. I. Società Terreni Ischia, Via Sicilia 162 - Rom (Italien).

10294

Zu vermieten auf Frühjahr 1989

## Hotel garni mit Restaurationsbetrieben und Saalbau

in Kantonshauptort der Ostschweiz gelegen, gute, moderne Einrichtung, zentrale Lage, vielgestaltiger Betrieb, langfristiger Mietvertrag. Kapitalbedarf etwa Fr. 200 000.-- bis 250 000.--.

Detaillierte Offerten mit Lebenslauf, Referenzen, Foto usw. bitte an Treuhandstelle SHV AG, Mühleplatz 9, 6000 Luzern 5.

10345

## Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02 Privat: (031) 58 01 99, Telegrame: Fruitbern Internationales Vermittlungsbüro für

**Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels**

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen. Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Zu vermieten sofort oder nach Uebereinkunft an tüchtiges Wittehepaar (Mann qualifizierter Koch) gutfrequentiertes, mittelgrosses

## Café - Restaurant - Hotel

im Tessin, ausgezeichnete Verkehrslage (Jahresgeschäft).

Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre 10084 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Umständehalber bestgeführtes

## Restaurant mit Pension

direkt am Luganersee, in Fremdenort, mit oder ohne Personal, günstig abzutreten.

Seriöse Interessenten wenden sich unter Chiffre N 41275 an Publicitas, 6901 Lugano.

A vendre région Chexbres s/Vevey, situation exceptionnelle, vue sur le lac.

## bel hôtel

tout confort et soigné avec 28 chambres (45-50 lits)

Parc: 5500 m². Prix Fr. 825 000.--.

Pièces spacieuses, ascenseur. Convient pour maison de repos, institut, etc. Pour trailer Fr. 400 000.--.

Agence immobilière Claude Butty, Eslavayer-le-Lac, Tel. (037) 63 24 24.

195-565 F

Günstig zu vermieten oder zu verpachten per 1. Januar 1989 oder nach Uebereinkunft an Wittehepaar

## Gasthaus

mit Kegelebahn und grossem Parkplatz im Glarner Unterland an der Hauptstrasse.

Ruess & Tomic AG, 8867 Niederurnen, Tel. (058) 4 19 53.

267 GL

Durch notwendigen Umzug der Familie wird schönes, existenztaugliches

## Hotel-Restaurant

(Jahresgeschäft) mit zirka 30 Betten, Speise- und Wirtschaftslokalitäten, preisgünstig verkauft. Sprachkenntnisse Voraussetzung. Hoher Umsatz und trotzdem Vergrößerungsmöglichkeiten vorhanden.

Schriftliche Anfragen unter Nr. 2475 an G. Frutig, Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. W 10359

## Hotel in Davos zu verkaufen

Schöne, unverbaubare Lage in Nähe von Sportbahnen. Mittlere Grösse, auch geeignet für Institutionen als grosse Ferien- und Erholungsstation.

Grösseres Kapital notwendig.

Anfragen unter Chiffre PK 6632-40 an Publicitas, 8401 Winterthur.

## Versteigerung eines Hotels

Place de la Gare, Lausanne

Dienstag, 17. Dezember 1988, 15 Uhr, findet im Palais de Justice (Gerichtsgebäude) von Montbenon, in Lausanne, die öffentliche Versteigerung des

## Hotels Continental

statt. 116 Zimmer / 161 Betten, Restaurant, Rôtisserie, Verkaufsladen usw. Baujahr 1963/64. Amtlicher Schätzwert Fr. 10 500 000.--. Anfragen an Office des facilités de Lausanne, Caroline 2. Dieser Verkauf betrifft den Konkurs der Firma W. Fuchs & Co. und nicht den Mieter, der den Hotelbetrieb führt.

Der Steigerbeauftragte: M. Luisier

OFA 0632704

Fachtüchtiges Ehepaar sucht auf Anfang 1989

## Hotel garni

Miete oder Pacht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10295 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

In Lugano zu verkaufen, eventuell zu verpachten erstklassiges, modernst eingerichtetes, mittleres

## Hotel-Restaurant

Ab sofort oder nach Uebereinkunft: Günstige Uebernahme- und Zahlungsbedingungen.

Bewerbungen erbeten unter Chiffre Q 19254 an Publicitas, 6901 Lugano.

## Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizerin, 23 Jahre alt, aus dem Ausland zurückgekehrt, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift, mehrere Jahre Hotelpraxis, sucht Jahresstelle als

## Empfangssekretärin

Genf oder Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 10377 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

## Hors-d'œuvre

sucht Aushilfsstelle für zirka 2 Monate.

Tel. (051) 96 35 87.

10378

## Köchin

sucht Stelle für die Wintersaison.

Offerten mit Lohnangabe sind zu richten unter Chiffre 10376 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

## Suche Stelle als

## Hotelmaler und Handwerker

Evtl. für Saison als Portier. Deutsch, Französisch, etwas Englischkenntnisse.

Offerten an Hans Kammer, Hotel Metropol, 7050 Arosa, 10215

## 2 Serviertöchter

(Schwestern), suchen Stelle für Wintersaison 1988/89. Deutsch und Englisch sprechend. Berner Oberland bevorzugt.

Offerten mit Verdienstmöglichkeiten an

Fam. E. Kurati, 9499 Oberschan.

10375

## Wintersaisonstelle

Dezember bis März

Alleinsekretärin gesucht.

Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Besse Referenzen.

Offerten erbeten an

Postfach 257, 1620 Montreux.

3081 L

## Sie: Sekretärin, 19

Er: Patissier, 22

suchen Stelle für Wintersaison.

Offerten an Fr. M. Herter oder Josef Horinek, Nettenbach, Tel. (052) 31 10 44.

10369

## Schweizer mit langjähriger In- und Auslandspraxis, 4sprachiger Korrespondent, sucht Stelle als

## Chef de réception oder 1. Sekretär

Gell. Offerten unter Chiffre 10388 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutsche, 24 Jahre alt, bisher als

## Gouvernante

tätig, mit guten Zeugnissen, sucht interessanten, selbständigen Posten für sofort in Bern.

Offerten unter Chiffre 10359 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

## Hôtel Central — Bellevue Lausanne

### VENTE - LIQUIDATION DU MATERIEL

du 18 au 23 novembre samedi et dimanche en matinée

### ENCORE:

30 chambres à coucher complètes, banquettes, chaises, tables de la brasserie, batterie de cuisine, cuivre et inox, buffet et table chaude self-service, bar du paladin et bar mobil, lustres, appliques, fer-forger.

### Semaine du 18-23 novembre

Lingerie: Draps, taies, four duvets.

### Nappages:

Nappes, serviettes, couvertures verrerie, porcelaines, 4 caisses National, machines à café et express, friteuses, lèche-frites, fourneau Thermo, buffet comptoir, bassines et plaques en inox et fer étamé, plonges double en inox, vivier, enseignes.

### Semaine du 25-30 novembre

### Argentier:

Services, plats, légumes, saucières, soupières, cafetières, théières, pots. Plats à hors d'œuvre, plateaux de service.

### Inox:

Plats, saucières, plateaux de service. Cloches pour assiettes et plats ovales.

### Vins:

2000 bouteilles, Beaujolais, Bourgogne, Bordeaux, etc., champagne et liqueurs.

Vente par lots ou en bloc Matériel à prendre sur place Renseignements au (021) 23 32 23

10288

**Käfer ... ripolac schafft ein Jahr Ruhe!**  
Wir lösen auch jedes andere Schädlingsproblem

**Hans Wyss AG**  
8800 Thalwil  
051/92 80 11



Ihre Gäste lieben den

fussfreundlichen

# Nylpuff Komfort

Im Badezimmer, im Schlafzimmer, überall, wo der blosse Fuss den Boden berührt, schafft dieser Velours Teppich einen ganz neuartigen Komfort; herrlich weich, hell und farbenfroh.

Nylpuff ist aus 100% Nylon, schnittfest, mit gegen Feuchtigkeit geschütztem Hafrücken ausgestattet, modert nicht, rollt sich nicht und liegt absolut rutschsicher. Pflegeleicht: sogar in der Waschmaschine waschbar.

Nylpuff ist erhältlich: zugeschnitten, pro m<sup>2</sup> Fr. 49.50  
 in Originalbreite (183 cm), pro m<sup>2</sup> Fr. 45.—  
 in abgepassten Grössen 61 x 90 cm Fr. 25.—  
 61 x 120 cm Fr. 33.—  
 91 x 150 cm Fr. 62.—

## Schuster

abzüglich 10% Hotelrabatt

St. Gallen Multergasse 14  
 Zürich Bahnhofstrasse 18  
 Landenbergstrasse 10  
 (Stoffzentrale)  
 In der Aeschen 57  
 Basel Wintertur Am Obergasstunnel  
 Bern Eigerstrasse 30  
 Lausanne Chemin de Mornex 34

Hotel-Abteilung  
 Telefon (071) 221501

## Zufriedene Gäste — Ihre beste Empfehlung!



## WANDER- Dessertspezialitäten

erfüllen höchste Ansprüche und sparen Ihnen Zeit und Arbeit.

### BLANC-MANGER DAWA

das leichte, erfrischende Feinschmeckerdessert mit diskretem Mandelaroma.

Zum Chemisieren der Dessertformen sowie zum Aromatisieren weiterer Desserts:

HIMBEERSAUCE DAWA (gebrauchsfertig)

### COUPE HOTEL DAWA

das moderne, preisgünstige Schnelldessert für «5 vor 12». Nur mit trinkfertiger Milch anrühren — kein Kochen. Aromen: Vanille und Chocolat.

Neu: Aroma Banane

### CREME CARAMEL DAWA

für die vielverlangten, zartschmelzenden und leicht verdaulichen Caramelköpfi. Bereits gezuckert.

Zum Auscaramelisieren der Formchen sowie zum Aromatisieren von Crêmen, Glacen etc.:

CARAMELZUCKER DAWA (gebrauchsfertig) hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker.

### CREME DAWA

die neue tischfertige Dosencrème hilft aus mancher Verlegenheit und bietet viele Möglichkeiten. Aromen: Chocolat, Vanille, Ananas, Orange, Rum.

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch

## DR. A. WANDER AG BERN

Sämtliche Artikel lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft.

87. 11

# frigopol

Fabrik für:  
 Kühlschränke  
 Kühlmöbel  
 Kühlvitriolen  
 Glacéanlagen  
 Vollautom. Kühl- und Tiefkühlanlagen

Tel. (051) 95 42 34

Vollautomatische Kühl- und Tiefkühlanlagen

Frigopol-Kühlanlagen AG, 8903 Birmensdorf ZH

OFA 1136403

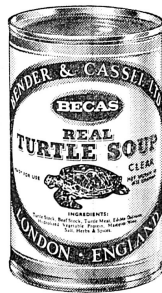


## Echte Kroatzbeere® aus wilden Waldbrombeeren!

Gut gekühlt und pur getrunken erfreut Echte Kroatzbeere® Sie und Ihre Gäste durch ihre herzhafte-fruchtige Eigenart. Als Basis für köstliche long-drinks und spritzige Cocktails zeigt Echte Kroatzbeere® ihren unnachahmlichen Charakter.

© = internationale Schutzmarke der Firma Moritz Thienelt

Emil Benz Import AG • Trottenstrasse 3 • 8037 Zürich



## REAL TURTLE SOUP for the gourmet

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

Also

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

# PLANTEURS REUNIS sa

Lausanne (021) 23 99 23



## Krustentierweibers für Hummer, Langusten, Austern usw.

mit Meerwasser betrieben, gediegene Ausführung, in allen Grössen, betriebssicher, geringe Wartung, billig im Unterhalt, Unterhaltsservice in der ganzen Schweiz. Ebenso bei uns erhältlich:

## Forellenbassin Marke Blausee.

Verlangen Sie Dokumentation, Referenzen von der Spezialfirma für Meeresaquaristik.

## Tropical-Fish-Center

Fabrikationsabteilung, Rössli/mattstrasse, 6000 Luzern, Tel. (041) 44 12 85.

0785302/-

## Wissen Ihre Gäste gleich, dass es bei Ihnen FONDUE gibt?

Wir schicken Ihnen gerne Plakate und Türschilder, die Ihren Gästen sagen, dass man bei Ihnen ein feines Fondue geniessen kann. (Und vergessen Sie nicht, auch alte, vergilbte Plakate und Türschilder zu ersetzen.)

### COUPON

Bitte senden Sie mir gratis:

\_\_\_\_\_ Plakate «Fondue isch guet und git e gueti Luune!»  
 \_\_\_\_\_ Türschilder «Jetz isch Fondue-Zyt!»

Name \_\_\_\_\_ HR-3

Restaurant \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

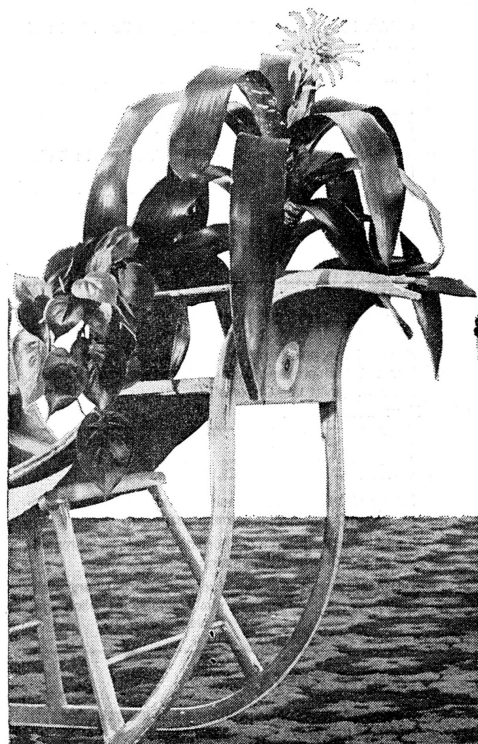
PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Einsenden an Schweizerische Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.



# Der erste Blick entscheidet!

Ein Blick- und bereits an der Réception weiss Ihr Gast, ob er sich bei Ihnen zu Hause fühlt. Wenn ja- bleibt er!



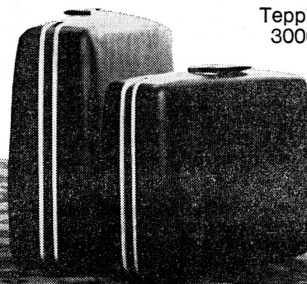
Deshalb ist es wichtig, dass Sie Ihre Gäste gleich auf einem Geelhaar-Hotelteppich empfangen. Er wirkt warm, einladend, persönlich. Der Besucher wird zu Ihrem Gast.

Geelhaar-Hotelteppiche sind robust, pflegeleicht und genau auf die Bedürfnisse des fortschrittlichen Gastgewerbebetriebes ausgerichtet. Unsere Hotelspezialisten beraten Sie gerne!

Vergleichen Sie Preis und Qualität. Der Geelhaar-Service (Beraten, Offerten, Verlegen, Reparaturen, Tipp-Topp-Teppichreinigungs-Service) steht Ihnen überall, in der ganzen Schweiz, zur Verfügung.

## Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG  
3000 Bern 6, Thunstrasse 7  
Telefon 031 / 43 11 44  
Showroom, 8004 Zürich  
Zweierstrasse 35  
Tel. 051 35 38 00



**Warum sich verantwortliche Leiter von Hotels, Restaurants, Kantinen, Kliniken, Spitälern, Anstalten, Heimen, etc., etc. den guten Namen WMF merken müssen!**  
**Weil dieser Name noch und noch Vorteile bietet.**

Vorteile, die sich nicht nur — wie bisher — auf die Lieferung von Pfannen und Küchengeräten beschränken. Wir liefern jetzt alles für den zu deckenden Tisch. Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Tea-Rooms. Für Spitäler, für Kliniken, Anstalten und Heime. Nicht für alle dasselbe. Nein, für jeden das Richtige. Für jeden alles komplett für den entsprechenden Tisch und für die Küche. Unübertrefflich im Angebot. Unübertrefflich in Qualität. Unübertrefflich im Stil. Und alles seinen Preis wert. Und wie alles zueinander und untereinander passt, phantastisch, eben WMF.

**Für das anspruchsvolle Hotel:**

Hotel-Geschirr von Rosenthal mit dem dazu passenden Glas, z.B. kombiniert mit versilberten WMF-Légumiers und versilbertem WMF-Besteck.



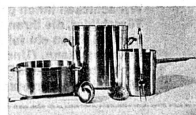
**Für das fröhliche Restaurant:**

Hotel-Geschirr von Thomas, kombiniert mit WMF-Besteck und Hohlwaren aus Cromargan®, dem unverwüsten kratzfesten Material.



**Für die Grossküche:**

Alles was ein Koch braucht, um darin feine Sachen zu machen. Pfannen, Casserollen in allen Grössen, sowie Küchengeräte.



**Für die Kantine:**

z.B. das Thomas-Stapel-Geschirr, weiss, einmalig praktisch.



**Für Kliniken und Spitäler:**

Thomas-Stapel-Geschirr mit fröhlichem Dekor. Das richtige Geschirr für das Krankenzimmer.



Für Heime, für Anstalten, für alle das Richtige. Wir liefern ab heute direkt und sofort.

Bitte kommen Sie zu uns und lassen Sie sich in unserem modernen Show-Room inspirieren. Verlangen Sie — in Ihrem eigenen Interesse — bebilderte Unterlagen oder noch besser, den Besuch unseres Beraters.



WMF Zürich AG Bernstrasse 82 8953 Dietlikon 2 Telefon 051/98 42 42

**In jedes neue Hotelzimmer gehört ein CPT-Safe (world-wide!)**



Ein CPT Hotel-Safe im Zimmer erlaubt dem Gast, Schmuck, Wertgegenstände und Dokumente in sicherem Gewahrsam und trotzdem stets zur Hand zu haben.

\* CPT Hotel-Safes können nach Belieben ganz oder teilweise eingemauert oder auf Mauern und Holzwände geschraubt werden; auch in bestehenden Gebäuden. Geringer Platzbedarf; Aussenmasse nur 40 x 30 x 17 cm.

\* Neben dem eingebauten Schloss kann mit einem einzigen Handgriff ein zusätzliches Doppelbartschloss in die CPT Hotel-Safes eingefügt werden. In der Regel wird dieses von vielen Gästen selber mitgebracht, da durch dieses persönliche Schloss eine bisher nie gekannte Sicherheit erreicht wird.

\* Deswegen werden CPT Safes in führenden Hotels von ganz Europa — bald rund um die Welt — eingebaut. Immer mehr Gäste werden mit dem eigenen CPT Schloss reisen.

CPT Hotel-Safe mit Montagematerial und Montageplan nur Fr. 305.—.

Wenn Hotel-Safe, dann CPT-Safe!

Für anspruchsvolle Reisende wird CPT zum Inbegriff von Sicherheit.

Generalvertretung für Europa und Verkauf in der Schweiz durch:

Regionalvertretung für Graubünden:

**J. Gestle AG**  
Büromöbel- und Kassafabrik  
Pulvermühlestrasse 4  
7001 Chur  
Telefon 081/22 05 55

**BAUER AG**  
Bankanlagen, Tresor- und Stahl-  
möbelbau  
Flughofstrasse 40, 8153 Rümlang  
Telefon 051/83 77 83