Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 78 (1969)
Heft: 28

Heft

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

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

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

Download PDF: 21.07.2025

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

hotel revue

Nr. 28 Bern, 10. Juli 1969

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
78. 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
78e année – Paraît tous les jeudis
Einzelnummer 90 Cts. le numéro

Une question de participation

Le tourisme suisse cherche un mécène qui le protégerait efficacement et utilement des dangers immédiats et futurs qui le menacent. Mais pas un mécène comme les autres, puisqu'il s'agit, en l'occurence, de l'Etat. Les motions et postulats déposés sous la coupole par trois conseillers nationaux avisés, compétents et prévoyants ne recherchent, somme tout, qu'un but: donner à l'Etat le rôle qui devrait être le sien dans un pays où, bien qu'il constitue un des piliers de l'économie à côté de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, le tourisme est encore considéré comme une branche complémentaire. Cette manière de voir repose sur des critères qui sont plus proches du folklore que ne le sont certaines de nos traditions; c'est notamment celle de quelques milieux économiques qui, malgré leur politique commerciale et sociale, leur département d'informatique et leur ouverture d'esprit, confondent encore trop souvent intérêt personnel et intérêt général. Ou pour lesquels le tourisme se «fabrique» en fonction de la clientèle, en ignorant délibérement les besoins de la population.

Certes, le tourisme helvétique se porte assez bien et on pourrait penser qu'il est inutile de s'en préoccuper davantage. Ce serait bien mal connaître les problèmes du tourisme en général et les exigences de l'avenir à son sujet. Plus ou moins bien loti entre la concurrence d'aujourd'hui et les impératifs de demain, le tourisme suisse doit tendre à s'adapter – toujours le grand mot – à l'évolution des besoins, des goûts et des exigences de ce monde, que l'on soit du côté clients ou du côté fournisseurs. Le vieil adage «Prévenir vaut mieux que guérir» n'a point perdu de sa saveur et de sa véracité.

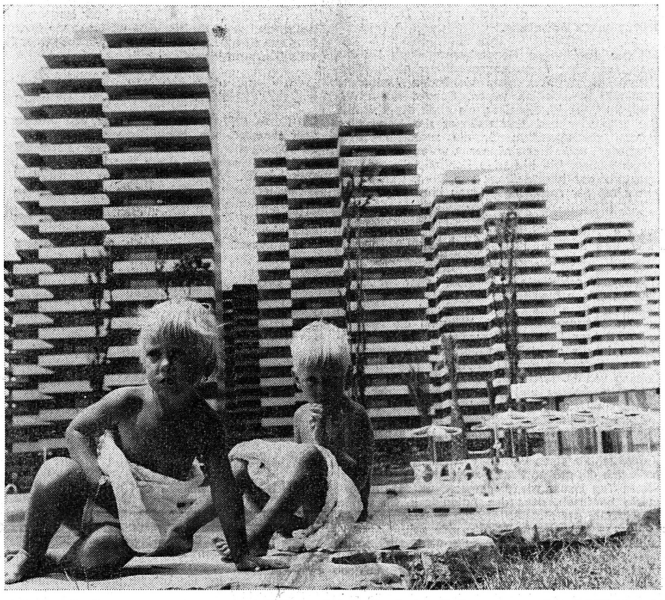
Il incombe à l'Etat, à la Confédération d'intervenir en faveur du tourisme, afin que les diverses prestations touristiques puissent maintenir une attitude conforme au marché. Les postulats de MM. Copt, Tissières et Wyer demandent, en fait, à l'Etat de «participer» plus activement, et sur une base constitutionnelle plus précise. «Participation», non pas ingérence, comme d'aucuns auraient tendance à le chuchoter. L'économie privée n'est plus de taille à lutter, seule, contre les gouvernements étrangers qui, eux, par un rôle actif et dynamique, dotent leur nation respective d'un équipement touristique de plus en plus puissant. Les conditions de lutte ainsi créées ne sont plus soutenables.

Loin de nous l'idée de souhaiter un tourisme étatique, ce serait lui enlever son âme; ce qui s'avère nécessaire, c'est la définition et l'application d'une politique touristique qui introduirait une notion de souplesse dans le développement de notre équipement, au terme d'une saine coopération entre les pouvoirs publics (Confédération et cantons) et l'initiative privée. De par leur nature, certaines tâches, certaines charges ne peuvent être supportées facilement par cette dernière. Il en est ainsi de la construction de l'infrastructure (à commencer par les routes touristiques), de la propagande qui exigerait encore plus de moyens, de l'équipement des nouvelles stations et de la modernisation des anciennes, de la promotion des grandes organisations touristiques qui sont les animateurs de toute la branche et de nombreux problèmes, tels que l'étude du marché, la construction d'hôtels, les facilités fiscales dans le domaine de l'investissement touristique.

Ce bref inventaire des besoins suffit à démontrer l'utilité, pour ne pas dire l'urgence, d'une participation financière de l'Etat qui reposerait avant tout sur des principes d'économie politique et sociale. C'est le rôle de la Princesse; on pourrait aisément en attribuer d'autres aux princes de la finance qui, dans certaines régions de notre pays, sont hermétiquement fermés à toute entreprise touristique, faute de rentabilité immédiate. Et que penser du goût du risque qui se perd au profit de placements plus sûrs. Plus rapides aussi. Cette situation demande une réaction énergique et immédiate.

A l'heure où nos voisins, avec l'aide de l'Etat, construisent des milliers de lits par année, multiplient les kilomètres d'autoroutes et aménagent de nouvelles régions de vacances dont certaines, il faut l'avouer, n'ont plus rien à envier, sentimentalement et matériellement, à nos meilleurs paysages de carte postale! Là-bas également, l'argent n'est pas cher: un intérêt de 3 pour cent dès la dixième année, des allègements pour les amortissements. Quant à l'aménagement du territoire, il se caractérise par une meilleure coordination et une meilleure organisation. Il serait judicieux d'en faire autant chez nous, sous peine de nous laisser naïvement dépasser.

Certes, le tourisme suisse pourrait vivre encore très longtemps sur ses seuls lauriers et même rester prospère mais sans évoluer. C'est une façon de vivoter. Est-ce cela que nous voulons? Alors que nous avons la faveur de nombreux peuples étrangers, allons-nous les décevoir en leur offrant moins qu'ailleurs? Ignorer la question, c'est déjà y répondre.



Ferien 1980? Werden unsere Kurorte so aussehen wie z. B. spanische «Ferienagglomerationen»? Welches ist die schweizerische Lösung? (Photo: Photopress)

Optimismus mit Einschränkungen

Anlässlich der Jubiläumsmitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) am 2. Juli in Zürich, orientierte der Direktor der SVZ, Dr. Werner Kämpfen über das Rekordjahr 1968, über die Zukunftsaussichten und über die vorgesehenen Werbemassnahmen. Die Prognose geben wir im folgenden leicht gekürzt wieder. Das Referat von Bundesrat R. Bonvin anlässlich der gleichen Veranstaltung finden Sie auf Seite 3. (Red.)

Nimmt man als Grundlage die Markterhebungen unserer Agenturen, die eigenen Vergleichsanalysen und die Beobachtungen der Trends, darf man über die Entwicklung des Schweizer Tourismus in den nächsten 10 Jahren das Wort setzen: «Optimismus mit gewissen Einschränkungen».

Die Einschränkungen zuerst. Sicherlich hat der reisende Mensch gegenüber kleineren Konflikten eine dickere Haut bekommen; sicherlich gehört die Ferienreise bereits zu seinem Jahresrhythmus, oder will er das Ersparte eher verreisen als zurücklegen oder eventuell gar verlieren, – eine grössere kontinentale oder weltumspannende kriegerische oder wirtschaftliche Auseinandersetzung würde jedoch selbstverständlich den Tourismus lahmlegen.

Für die nächsten Jahre droht die Gefahr eher von seiten von Währungsunruhen, Währungsmanipulationen oder Paritätsabweichungen,

ein Rütteln am Gebäude von Bretton Woods, wonach Goldpreis und Paritätsabweichungen nur bis zu einem Prozent möglich sein dürfen. Eine weitere Gefahr auch die Möglichkeit, bei Zahlungsbilanzschwierigkeiten gewissermassen über Nacht Devisenrestriktionen einzuführen, während solche Massnahmen beim Warenverkehr doch längerer Prüfungsverfahren, etwa durch das GATT, bedürfen. Also Gefahr von Kettenreaktionen bei Währungsmanövern, Gefahr auch, den Fremdenverkehr als Prügelknaben herzunehmen.

Unter Ausklammerung dieses Währungsrisikos heisst die Tendenz des Papiers «Schweiz» an der touristischen Börse «freundlich». Aus folgenden Gründen:

Einmal haben die ersten vier Monate des laufenden Jahres bereits wieder alle bisherigen Rekorde um 5 Prozent geschlagen. Von diesem Vorsprung können wir schon weit in den Sommer hinein auch bei einem Schlechtwettersommer zehren.

Bedeutende Plus-Zahlen im ersten Trimester: 10 Prozent mehr an deutschen, 15 Prozent mehr an US-Touristen, 22 Prozent mehr an holländischen, 28 Prozent mehr an kanadischen und 64 Prozent mehr an zentralamerikanischen Gästen – genügender Ausgleich für die englischen und französischen Verluste von 4 bzw. 9 Prozent, ohne allzu grosses Vertrauen in die Extrapolations-Taktik.

Allgemein hat unser Reiseland die Risiken noch besser verteilt. Einmal haben es auch unsere Landsleute wieder auf ⅔ der Gesamtfrequenzen gebracht.

Auf Grund unserer Empfehlung «Nach jeder Fernreise eine Schweizerreise» und «Chumm mit, blib gsund» wechselt man zwischen Fernfahrten und Ferien im eigenen Land ab, Anzeichen auch dafür, dass der Schweizer seine Zweitreise in unseren Feriengegenden verbringt, ohne dass man ihm Fernfahrten verbietet. Nach wie vor gibt das Touristenland auch Tourismus in hohem Masse ab: 1968 weilte jeder achte Eidgenosse einmal in Frankreich, jeder neunte einmal in Italien (allerdings jeweils die Grenzgänger eingerechnet), jeder 18. in Deutschland, jeder 23. in Spanien, jeder 40. in Grossbritannien, jeder Hundertste in den USA, wobei sich die Zahl der Schweizerfahrer nach den USA in drei Jahren verdoppelt hat .

Zum andern ist der Kreis unserer Auslandsgäste erweitert, die Palette vielfarbiger und die Risikoanteile ausgewogener geworden. Die bedeutenden Ausfälle an französischen und englischen Besuchern – bei letzteren registrierten wir innert neun Jahren einen Rückgang von 3 auf 2 Millionen Logiernächte – konnten bisher durch stärkere Bearbeitung des deutschen Marktes (¼ des Totals der Ausländerübernachtungen) und der Herkunftsgebiete Belgien, Holland und Italien wettgemacht werden.

Auf die Dauer liesse sich dieser Ausgleich in Europa nicht finden. Darum ist beachtenswert der Anstieg von 15 Prozent der Besucher aus anderen Kontinenten (ohne USA). Wir kommen unserem vor Jahren gesetzten Ziel, stärker am Welttourismus zu partizipieren, immer näher. Die Schweiz, im Herzen Europas gelegen, eignet sich in Uebersee für Charterflüge, Kongresse, als Start und Ziel für jede Europareise. Fortschritte sind hier in Sicht, offeriert doch etwa die Swissair 14 Tage Schweizer Winterferien, Hin- und Rückflug und Hotel inbegriffen, für 295 Dollar oder 1300 Schweizer Franken, ja Hin- und Rückflug ab 40 Personen New-York–Schweiz für 195 Dollar. Wir stehen vor der paradoxen Tatsache, dass Einzeltarife gleichbleiben, in Europa gar erhöht werden, während durch das Einsteigen der Fluggesellschaften in das Feriengeschäft die All-in und Kollektivpreise die willkommene Korrektur der Tarife nach unten vornehmen.

Unser Optimismus stützt sich ferner auf den Aufwärtstrend in der Wintersaison, unser zweites, vorläufig nur von Alpenländern konkurrenziertes Geschäft.

Die Nachfrage nach Wintersport bis in den Frühling, ja den Sommer hinein ist steigend. Ueberwinterungsferien in südlichen Breiten – Sunshine-Wintertours – sind weniger Konkurrenz als befürchtet.

«Snow beach», um das Wort der Swissair zu gebrauchen, triumphiert im Winter noch über «sun beach», weil wir «snow» und «sun» zugleich bieten.

Auch wenn zur Erhaltung unserer Erholungsräume und zum Stopp der Zersiedlung noch vieles zu tun bleibt, sind beachtliche Fortschritte in der Kurortsplanung zu melden. Zurzeit bearbeitet der Schweizerische Fremdenverkehrsverband über 30 Kurortsplanungen. – Günstig bleibt auch das Investitionsklima im Fremdenverkehr.

Unser Pessimismus bezüglich der Schweizer Sommerferien hat sich nicht bestätigt. Die Einladung, auch bei schlechtem Wetter «aktive Ferien» zu machen, die Lebensuhr in einem Schweizer Bad neu zu regulieren, den Kreislauf in der Bergluft zu reaktivieren erwies sich als zugkräftig.

Unser Rezept für «aktive Ferien» fand, wie das in der Pharmakologie möglich ist, unter anderen Titeln und in anderer Verpackung viele Nachahmungen. Erfreuliche Nebenwirkung unserer Medizin: die im Sommer unternommene Kur «aktive Ferien» wird oft im Herbst und im Frühling wiederholt, so dass Herbst- und Frühlingsferien wieder stärker gefragt sind.

Aus dem Inhalt:

Seite

Schweizer Reisekasse
1968 60,5 Millionen Franken Umsatz mit REKA-Schecks, Förderung von Familienferien 2

M. Roger Bonvin
Le chef du Département des transports et communications souligne l'importante tâche politique de l'ONST 3

Das Interview
heute mit F. Furler, Luzern, über das Finanzierungsinstrumentarium der Schweizerischen Hotellerie 3

Nationalrat und Fremdenverkehr
Die Postulate Broger, Copt, Tissières und Wyer im Wortlaut 3

Aménagement local et tourisme
L'aménagement touristique doit passer à un échelon supérieur. 4

Mövenpick-Holding
Expansion in einem expandierenden Wirtschaftssektor 4

Technische Beilage Nr. 2
Die Serviceorganisation – mit zahlreichen Plänen, Photos und Tabellen 5–10

France
La crise du printemps 1968 a éloigné les étrangers, tandis que les JO de Grenoble n'ont constitué qu'un attrait éphémère sur les touristes. 11

New York retour 100 Dollar?

Anlässlich eines Treffens der Spitzen der US-Fremdenverkehrswirtschaft wurden konkrete Pläne diskutiert, den Tourismus von Europa nach USA durch spektakuläre Niedrigpreisangebote zu beleben. Der magische Preis von 100 Dollar für den Retourflug Europa–USA könne innerhalb der nächsten Jahre eingeführt werden. Dadurch kämen europäische Reiseveranstalter bald in die Lage, konkurrenzlose USA-Programme anbieten zu können. US-Reisen würden somit zu einem «Massen-Konsumgut».

TTG

Les villages de vacances belges en Suisse ont vingt ans

Le Présidium et la Direction générale de l'Alliance nationale des Mutualités chrétiennes de Belgique viennent de fêter les quatre lustres de leurs villages de vacances en Suisse. L'ONST les a donc invités à une cérémonie commémorative sur le Lac des Quatre-Cantons, sachant bien que les Mutualités de Belgique qui, grâce à quelque quatre millions d'adhérents touchent environ un Belge sur deux, contribuent à créer ce courant de sympathie indispensable à la Suisse, pays de vacances.

Si le premier village a été créé il y a en effet 20 ans au Melchtal, ce qui a incité l'ONST à choisir cette région pour fêter cet heureux anniversaire, d'autres villages, destinés aux adultes comme aux enfants, existent aujourd'hui au Lac-Noir, à Leysin (Reine Fabiola), Fiesch, La Lenk, Engelberg, Disentis, Saint-Moritz et Maloggia. En 1966, a été enregistré le 100 000ème hôte des Mutualités belges en Suisse.

Notiz Bloc-notes

Die Schweizer Reisekasse in voller Entwicklung

Am 3. Juli 1969 fand im Stadt-Theater in Chur die ordentliche Generalversammlung der Schweizer Reisekasse statt. Nach Begrüssungsansprachen durch Vertreter der Kantons- und Stadtbehörden eröffnete der Präsident der Schweizer Reisekasse, Prof. Dr. W. Hunziker die Verhandlungen. Er wies in einem Rückblick unter anderem darauf hin, dass die Reisekasse einen guten Teil ihres Aufstieges der Schaffung der Reisemarke verdankt, die nunmehr durch den REKA-Scheck ersetzt worden ist. Reisemarke und REKA-Scheck weisen zugleich die Eigenschaften eines Spar-, Zahlungs- und Verbilligungsmittels auf. Die Nützlichkeit und Notwendigkeit des damit verbundenen Vorsparsystems wird fortbestehen, wenn auch in der Ausgestaltung im einzelnen noch manche Verbesserung erforderlich ist, so der angestrebte Einschluss von Benzinbezügen in die Verwendbarkeit des REKA-Schecks.
Vor der Behandlung des Berichts über das Geschäftsjahr 1968 konnte Direktor W. Abplanalp die Feststellung machen, dass den Betrieben des öffentlichen Transports, der Hotellerie, des Gastwirtschaftsgewerbes, der Reisebüros und der Autocars im Jahre 1968 für 60,5 Mio Franken Umsätze in REKA-Schecks zugeflossen sind (Vorjahr 58,5 Mio Franken). Der besondern Information dienten wiederum der in einer Auflage von rund 300 000 Exemplaren erschienene REKA-Führer, der Prospektdienst und das 720 Seiten starke, reich illustrierte Ferienbuch der Schweiz. Auch der handliche REKA-Fahrplan bewies mit einer Auflage von über 51 000 Stück einmal mehr seine Beliebtheit. Die Jahresrechnung weist bei einem Ertrag und Aufwand von je 4,78 Mio Franken (Vorjahr 4,5 Mio Franken) erneut ein ausgeglichenes Bild auf; dies nach Vornahme der statutarischen Dotierung des Ferienfonds mit 2,5 Mio Franken für die eigene Beteiligung an der Verbilligung von REKA-Schecks und für die Aktionen zur Förderung von Familienferien. Die Bilanzsumme beträgt 46,4 Mio Franken (Vorjahr 45,1 Mio). Geschäftsbericht und Jahresrechnung 1968 wurden von der Generalversammlung ohne Gegenstimme genehmigt, unter Dechargeerteilung an die Verwaltung.

Mit der diesjährigen Generalversammlung lief die Amtsdauer aller Verwaltungsmitglieder ab, weshalb Neuwahlen für eine neue vierjährige Amtsdauer 1969–1973 erforderlich waren. Sowohl der Präsident, Prof. Dr. W. Hunziker, als auch die Mehrheit der Mitglieder und Ersatzmänner der Verwaltung wurden wiedergewählt; für die zurückgetretenen Mitglieder und Ersatzmänner wurden Neuwahlen vorgenommen. Die bisherige Kontrollstelle, das Inspektorat der Kantonalbank von Bern, wurde weiterhin mit der Rechnungsprüfung beauftragt. FWB

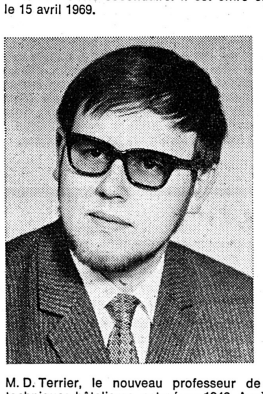
Lehrmeisterkurse des SHV in Bern und Davos

Bereits im Jahre 1966 führte der SHV in Davos und in Interlaken Kurse für Lehrmeister und Lehrchefs durch. Sie stiessen auf reges Interesse und zeichneten sich durch eine erfreuliche Teilnehmerzahl aus. Seither verstummte der Wunsch nach neuen Kursen nie. Am 17. Juni lud die Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins Lehrmeister und Lehrchefs in den Kursaal nach Bern ein. 95 Teilnehmer leisteten dem Aufruf Folge, während es zwei Tage später in Davos zufolge des kleineren Einzugsgebietes deren 63 waren. Jeder Kursteilnehmer erhielt eine umfangreiche Dokumentationsmappe ausgehändigt.
M. Ruch, Leiter der Kaderschulung des SHV, eröffnete die Kurse mit einer Begrüssungsansprache. Zweck und Ziel des Kurses sei, Lehrmeister und Lehrchefs mit Neuerungen auf dem Sektor der Lehrlingsausbildung vertraut zu machen und die Kenntnisse des früheren Kurses zu vertiefen. Er dankte den Teilnehmern für alle Mühewaltung bei der Lehrlingsausbildung. Ueber das Ausbildungskonzept des SHV, die Entwicklung der Schulhotels und die neuen Reglemente orientierte F. Dietrich, Leiter der Abteilung berufliche Ausbildung des SHV. Anschliessend wurde der Kurs in eine Anfänger- und eine Fortgeschrittenengruppe aufgeteilt. Während die Anfäger von A. Rohrer, Leiter der Grundschulung und Schulhotels, in die gesetzlichen Vorschriften eingeführt wurden, befassten sich die Fortgeschrittenen unter Leitung von M. Ruch mit dem Lehrlingslohn, dem Lehrmeisterbeitrag und der Abrechnung, der eine praktische Uebung folgte. Beide Referate wurden mit einem Seminargespräch abgeschlossen.
Wie man einen Mitarbeiter richtig in die neue Arbeit einführt, zeigte M. Ruch den Anfängern des Kurses mittels eines Betriebshörspiels, das sehr anschaulich die groben Fehler aufzeigte, die an einem ersten Tag immer wieder gemacht werden. Rollenspiele bewiesen, dass das Anlernen eines neuen Mitarbeiters gar nicht so einfach ist, wenn es richtig aufgefasst und verstanden sein soll. Die verschiedenen falschen Anlernmethoden wurden mit ihren Konsequenzen erklärt, und abschliessend führte M. Ruch die Teilnehmer in die richtige Vierschritt-Methode ein.
Das Götti-System zeigte deutlich die Vorteile auf, die in einer wohlüberlegten Zuteilung eines Göttis aus dem engeren Mitarbeiterstab der neuen Arbeitskraft liegen. Diesem Götti fällt die Aufgabe der direkten Einführung zu. In einer Gruppenarbeit erstellten die fortgeschrittenen Kursteilnehmer einen Aufgabenkatalog für diesen Götti, wobei der Aufgabenbereich für Servicelehrlinge und hauswirtschaftliche Lehrtöchter ausgearbeitet wurde.
Nach dem Mittagessen folgte ein Interview von Frau G. Good mit der Hauswirtschaftslehrerin E. Göldi vom Schulhotel Du Midi in Davos über den Einsatz der Lehrlinge während der praktischen Ausbildungszeit im Lehrbetrieb. Im Berner Kurs wurde das Gespräch noch durch einen Beitrag des Leiters des Schulhotels Lenk, H. Ineichen ergänzt, der ausschliesslich Service-Lehrtöchter ausbildet. Die nachfolgende Diskussion war rege und gab Antwort auf manche hängige Frage. Mit dem Hellraumprojektor wies M. Ruch anhand von Tabellen auf die Probleme des Jugendlichen im Betrieb hin. Er erläuterte die Aufzeichnungen der einzelnen Entwicklungsphasen, die Entwicklung der Geschlechtsmerkmale, die Diskrepanz der Entwicklung zwischen Körper, Gehirn und Geschlechtsmerkmalen.
Die hauptsächlichsten Probleme des Jugendlichen im Gastgewerbe liegen in den Beziehungen zum andern Geschlecht, im Umgang mit dem Geld, im Bereich der Arbeit, im Verhältnis zum Vorgesetzten, in der Loslösung vom Elternhaus, der Freizeitbeschäftigung und der vielfach vernachlässigten Beziehung zur Religion. Zusammenfassend wurde festgehalten:
- Es lohnt sich, zu versuchen, die heutige Jugend zu verstehen.
- Es lohnt sich, ihr bei der Lösung ihrer Probleme behilflich zu sein.
- Es lohnt sich, den jungen Mitarbeiter fachlich und menschlich zu fördern,

denn die Praxis hat gezeigt, dass viele ehemalige Lehrlinge in ihre Lehrbetriebe zurückgekehrt sind, vorausgesetzt, dass sie sich während der Lehrzeit wohlgefühlt haben und durch ihren Lehrmeister wohlwollend betreut und gefördert wurden. Im eigenen Interesse müsste dieser Tatsache Rechnung getragen werden. Wäre dies nicht eine echte Selbsthilfemassnahme, um dem momentan gravierenden Personalmangel entgegenzutreten?
H. Schellenberg, Winterthur, Präsident der Kommission für Berufsbildung des SHV, hat die Anforderungen, die an einen Lehrmeister gestellt werden, in folgende Punkte zusammengefasst:
- Angesehen in seiner Umgebung.
- Vertrauenswürdig in seinem Geschäftsgebaren.
- Verantwortungsbewusst gegenüber seiner Umwelt.

Mit einer allgemeinen Diskussion wurden die zweiten Kurse des SHV für Lehrmeister und Lehrchefs abgeschlossen. G. G.

M. F. Trachsel, le nouveau professeur de branches techniques hôtelières, est né en 1938. Après avoir obtenu sa maturité, type B, il a effectué plusieurs stages dans l'hôtellerie suisse et à l'étranger et enseigné les branches commerciales durant trois ans dans une école secondaire. Il est entré en fonction le 15 avril 1969.



M. D. Terrier, le nouveau professeur de branches techniques hôtelieres, est né en 1943. Après ses études secondaires et gymnasiales et ses stages pratiques de formation dans l'enseignement commercial, il assume depuis 1966 le poste de professeur de branches commerciales et techniques à Moûtier. Il entrera en fonction au début du semestre d'hiver et jusque là un programme de formation comprenant notamment des stages à la réception de différents hôtels en Suisse.

Hotel Guggithal in Zug

Ende Juni konnte in Zug der Neubau des Hotels Guggithal mit 20 Zimmern (32 Betten) dem Betrieb übergeben werden. Das sechsgeschossige Gebäude beherbergt im Erdgeschoss die schlicht, aber hübsch gestaltete Eingangshalle mit der Reception und dem Hotelbüro. Ferner finden wir hier die Aufenthaltshalle für Hotelgäste und eine modernstens eingerichtete Lingerie. Die oberen vier Geschosse sind für die Hotelzimmer reserviert. In jedem Stock sind je drei Doppelzimmer und zwei Einerzimmer eingerichtet. Dank Reservebetten können einzelne Zimmer auch in Dreierzimmer umgewandelt werden, was für Ehepaare mit einem Kind angenehm ist. Sämtliche Zimmer im Neubau besitzen ein eigenes WC, Dusche oder Bad. Die Zimmer sind geräumig und unter Verwendung von Holz freundlich gestaltet. Die Fenster und Balkone sind allesamt so angelegt, dass Seesicht garantiert ist. Selbstverständlich sind die einzelnen Geschosse durch einen Lift verbunden. Im Kellergeschoss sind die notwendigen Lager- und Luftschutzräumlichkeiten untergebracht.
Auch der Altbau hat in den letzten Jahren eine gründliche Umgestaltung erfahren. Eine dreiteilige Saalkombination für insgesamt 130 Personen, ein Speisesaal für ebenfalls 130 Personen und das vergrösserte Restaurant stehen heute für die Gäste bereit. Die ebenfalls renovierte Küche lässt keine Wünsche offen und garantiert eine einwandfreie Herstellung der Mahlzeiten.
Das Hotel Guggithal verfügt nun über insgesamt 52 Betten und stellt für Zug eine willkommene Erneuerung des Bettenangebots dar. Wir wünschen der Familie Elsener den verdienten Erfolg.

Schnyder-Kurse

Die Kurse SHV für Betriebsinhaber und Direktoren über Personal- und Führungsprobleme sind in der schwelzerischen Hotellerie unter der Bezeichnung «Schnyder-Kurse» zu einem Begriff geworden. Seit 1961 hat Dr. Robert Schnyder von Wartensee, Unternehmensberater Sion/Lausanne gegen zwanzig derartige Kurse geleitet.
Die ständige Zunahme der Aufgaben erlaubt es Dr. Schnyder nicht mehr, die Kurse persönlich zu leiten. In liebenswürdiger Weise stellt er uns aber sein gesamtes Gedankengut zur Verfügung. Franz Dietrich, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV, wird in Zukunft als Kursleiter den 5 Tage dauernden Kursen vorstehen. Franz Dietrich hat Dr. Schnyder in den vergangenen Jahren assistiert, hat selber zahlreiche Kaderkurse durchgeführt und auch im Seminar für Unternehmungsführung, Kurs Personalwesen, massgebend mitgewirkt.
Die nächsten Kurse finden in der Zeit vom 27. bis 31. Oktober 1969 und vom 1. bis 5 Dezember 1969 auf dem Gurten bei Bern statt. Beachten Sie die Kursausschreibung in dieser Nummer der Hotel-Revue.

Eine Familie verabschiedet sich

Seit dem Jahre 1896 – also während 73 Jahren – haben zwei Generationen der Familie Scherz in Aarau das Hotel Löwen geführt. Während dieser Zeitspanne wurden bis zu 4 Generationen alter Aarauer bewirtet.
Seit 45 Jahren lag die Leitung dieser renommierten Gaststätte in den Händen der Geschwister Hermine und Werner Scherz, die sich nun aus dem Gastgewerbe in den wohlverdienten Ruhestand zurückziehen.

Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Vorbereitungskurs für die Höhere Fachprüfung für Küchenchefs.

Sofern genügend Anmeldungen von qualifizierten Interessenten eingehen, ist beabsichtigt, im Herbst dieses Jahres an der Schweizerischen Hotelfachschule einen dreiwöchigen Vorbereitungskurs für die Höhere Fachprüfung für Küchenchefs durchzuführen.
In den Städten Zürich und Bern werden bei genügender Beteiligung lokale Kurse durchgeführt. Der zentrale Vorbereitungskurs in Luzern ist vor allem für Köche und Küchenchefs der Saisonbetriebe oder der abgelegenen Jahresbetriebe gedacht.
Zweck des Kurses: Theoretische Vorbereitung auf diese Prüfung. Wer sich für die Prüfung interessiert, wende sich an die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Dreikönigsstrasse 34, 8002 Zürich, Tel. 051/25 90 55. Die Schule nimmt keine Anmeldungen für die Prüfung entgegen.
Aufnahmebedingungen: Kochlehre und wenigstens siebenjährige nachherige Tätigkeit als Koch, wovon wenigstens 3 Jahre als Chef de partie oder Leiter einer Küchenbrigade. Der Kursbesuch verpflichtet nicht zur Prüfung und gilt nicht als Anmeldung zur Prüfung.
Teilnehmerzahl: Minimal 12, maximal 14. Allfällige Absage des Kurses nach Anmeldeschluss, falls nicht genügend Anmeldungen vorliegen. Bei überzähligen Anmeldungen werden vorab die für die Prüfung Angemeldeten aufgenommen.
Kursdauer, Kursdatum: 3 Wochen, in der Zeit vom zirka 15. Oktober bis Ende November 1969. Genaue Kursdaten werden noch bekanntgegeben werden.
Anmeldung für den Kurs: Mittels Anmeldeschein, zu beziehen bei der Schweiz. Hotelfachschule, Adligenswilerstrasse 22, 6000 Luzern.
Anmeldeschluss: 16. August 1969.
Kursgeld: Fr. 455.- zuzüglich Lehrmittel, für Mitglieder der Union Helvetia; Fr. 535.- für Nichtmitglieder.
Mitglieder der Union Helvetia erhalten nach wenigstens fünfjähriger Mitgliedschaft bei vollständigem Kursbesuch nach Absolvierung der Prüfung aus dem Berufsbildungsfonds der Union Helvetia einen Beitrag von Fr. 180.- an das Kursgeld.
Verpflegung: In der Schule (der Kochkurs kocht, der Servierkurs serviert). Die Verpflegung ist vom Montag bis Freitag der drei Kurswochen im Kursgeld inbegriffen. Am Samstag ist kein Unterricht; wer am Samstag und Sonntag in der Schule isst, bezahlt bei Tisch bar (Frühstück Fr. 1.80, Mittagessen Fr. 4.–, Abendessen Fr. 3.20, kein Servicezuschlag). In Luzern wohnhafte Teilnehmer können von der Verpflegung in der Schule dispensiert werden.
Zimmer: Freigestellt. Soweit Zimmer frei sind, können die Teilnehmer im Hotel Montana wohnen. Preise: Fr. 55.- pro Kurswoche pro Person im Doppelzimmer, Fr. 65.- pro Kurswoche im Einzelzimmer.

Unterrichtsplan:	Stunden
Berechnungswesen	40
Rechtskunde, Personalwesen	14
Allgemeine Berufskenntnisse	6
Warenkunde	12
Ernährungskunde, Diät	12
Menukunde	8
Rechtschreibung der Menus	8
Lebensmittelgesetz	4
Deutsche Korrespondenz	10
Kochkunst	6
Total	120

Die 40 wöchentlichen Unterrichtsstunden werden auf Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 und von 14.00 bis 18.00 Uhr festgelegt; am Samstag ist kein Unterricht. Wer den Kurs lückenlos und aufmerksam besucht, erhält einen Kursausweis.

Qui est Président des hôteliers suisses?

Sous ce titre, M. Walter Lorétan, hôtelier à Crans, nous adresse les remarques suivantes:

Le 10 juin, j'ai eu le plaisir d'apprendre qu'un Valaisan était appelé à la Présidence des cafetiers-restaurateurs suisses. C'est un honneur pour le Valais et je félicite Monsieur P. Moren pour sa brillante élection. La ville de Sion, les représentants de l'Etat du Valais et les diverses associations ont fait à l'élu une fête digne d'un grand président.
Mais voilà, son titre est au grand étonnement des hôteliers: «Président des cafetiers-restaurateurs et hôteliers»! Pourquoi «hôtelier»? c'est ce que beaucoup d'entre nous se demandent.
Il y a quelque de temps, nous avons remplacé le regretté Monsieur Seiler, président des hôteliers, par le distingué Monsieur Scherz, qui, j'en suis certain, fait parfaitement l'affaire de notre Société suisse des hôteliers. Lors de notre dernière assemblée des délégués, à Bienne, je n'ai pas eu connaissance de sa démission et c'est la raison pour laquelle je me demande pourquoi le nouveau Président des cafetiers-restaurateurs se nomme ainsi: Président des hôteliers.
Il doit y avoir là une erreur d'interprétation et cela en français seulement, car nos compatriotes d'outre-Sarine appelleront Monsieur Moren: «Präsident des Schweizerischen Wirtevereins».
A ma connaissance, il n'existe pas de sociétés ayant deux présidents et il est à souhaiter que le Comité des hôteliers suisses résoudra ce quiproquo.

Walter Lorétan

Réponse de la Société suisse des hôteliers:

La Société suisse des hôteliers soucieuse de l'information de ses membres, avait l'intention de publier prochainement un communiqué concernant la question évoquée par M. Lorétan; cette possibilité s'offrant aujourd'hui, voici sa réponse:

Malheureusement – devons-nous dire – la «Société suisse des cafetiers et restaurateurs» a modifié, sans raison justifiée nous semble-t-il, sa raison sociale française en vigueur jusqu'il y a trois ans environ – et qui répondait bien aux tâches, buts et intérêts de cette association – en y ajoutant les mots «et hôteliers». Elle a ainsi ouvert la voie à une foule de malentendus et confusions qui depuis lors se renouvellent sans cesse.
Légalement, la SSH ne peut empêcher l'usage d'une telle désignation que nous estimons injustifiée, répétons-le, mais la question a été éclaircie par un compromis judiciaire selon lequel la Société suisse des cafetiers et restaurateurs a changé sa désignation française en «Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers».
Dans de larges milieux, l'adjonction des mots «et hôteliers» est considérée comme une sorte d'usurpation que l'on a du mal à comprendre. La collaboration entre la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et la Société suisse des hôteliers ne sera guère facilitée par cette adjonction inutile. La SSH a toute raison de continuer à se considérer comme la véritable représentante de l'hôtellerie suisse.

Materialverwaltung SHV

Unsere Artikel auf dem Gebiet der Personalverwaltung

Artikel Nr.	Bezeichnung
108	Informationsformular betreffend das Personal
109	Absageformular betreffend Personalbewerbung
590	Dienstvertrag französisch
591	Dienstvertrag deutsch
592	Dienstvertrag italienisch
60/20	Heft à 20 Zeugnisse SHV
60/50	Heft à 50 Zeugnisse SHV
60/100	Heft à 100 Zeugnisse SHV
200	Heft «Kontrolle der Freitage»
201	Karten «Kontrolle der Freitage und Ferien»
110	Lehrvertrag mit Einlageblatt
114	Gesamtarbeitsverträge für das Gastgewerbe

Schweizer Hotelier-Verein
Materialverwaltung
Monbijoustrasse 31
3011 **Bern** Tel. 031 25 72 22

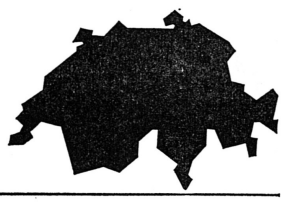
Service du Matériel SSH

Nos articles pour l'administration du personnel:

Articles	
108	formule «demande de renseignements» concernant le personnel
109	formule «regrets concernant les offres de service»
590	contrat de travail, en français
591	contrat de travail, en allemand
592	contrat de travail, en italien
60/20	cahier à 20 certificats SSH
60/50	cahier à 50 certificats SSH
60/100	cahier à 100 certificats SSH
200	cahier «contrôle des congés»
201	cartes «contrôle des congés et des vacances
110	contrat d'apprentissage
114	convention collective de travail

Société suisse des hôteliers
Service du Matériel
Monbijoustrasse 31
3011 **Bern** Tél. 031 25 72 22

Schweiz Suisse



En marge de cinquantenaire de l'ONST

Une importante tâche politique

M. Roger Bonvin, conseiller fédéral, chef du Département des transports et communications et de l'énergie, que nous aimons cordialement appeler aussi notre «ministre du tourisme», a prononcé une allocution à l'assemblée générale du jubilé de l'Office national suisse du tourisme, le 2 juillet, à Zurich.

M. Bonvin, après avoir eu une pensée pour les dirigeants et les membres de l'ONST qui ont eu à surmonter les graves soucis de deux périodes de crise, adressa le salut et les voeux du Conseil fédéral à l'occasion de ce jubilé. Il releva notamment l'importante tâche politique qui est confiée à notre institution nationale de propagande touristique, tâche qui s'apparente à celle des ambassades, légations et consulats qui, conjointement, assurent la présence de notre pays aux confins de la planète.

Les ondes radar du tourisme

«Si notre jubilaire d'aujourd'hui, dit M. Bonvin, s'emploie activement, pour sa part, à préparer l'avenir, il le fait néanmoins en considérant que le précieux patrimoine des traditions fait partie de l'image de notre Etat industriel et en s'efforçant constamment de le rendre accessible aux générations actuelles des pays proches ou lointains. A cette image globale de la Suisse n'appartiennent pas seulement les montagnes, les cours d'eau, les lacs et les paysages, les moyens de transports confortables et les spécialités culinaires, mais aussi les témoignages de l'histoire et les coutumes d'antan. Ce patrimoine est notre point d'appui, d'où nous pouvons explorer l'avenir et auquel nous revenons toujours après l'envolée.»

Le conseiller fédéral fait ensuite l'éloge de Zurich, «ville ouverte au monde» où l'on ne pourrait «mieux percevoir la dynamique de la recherche et de l'enseignement scientifique, de la création artistique, du progrès technique et de l'essor des transports», où l'on ne pourrait «mieux ressentir, dans l'abondance et la plénitude des contacts humains, le pouls des artères touristiques ou mieux capter les ondes radar du développement touristique».

Une source de création et d'enrichissement

«Les voyages et les vacances, poursuit l'orateur, ayant cessé depuis longtemps d'être le privilège des milieux aisés et d'être seulement considérés comme un luxe, on constate dans le monde entier une évolution que l'on a désignée par démocratisation du tourisme. Le tourisme est bien davantage qu'une mode ou qu'un produit de la société de consommation tant décriée. N'oublions pas qu'il est aussi source de création et d'enrichissement: il permet à l'homme de faire une pause et de se retrouver lui-même, de recréer ses forces vives, de réduire les tensions sociales en se distançant périodiquement de la vie quotidienne. L'espoir des jours de voyage et de vacances, le souvenir heureux de ceux que l'on a vécus sont des facteurs non négligeables de stimulation pour la productivité de l'économie générale.»

Le «consensus» du peuple

M. Bonvin souligne le rôle de la Suisse dans la concurrence touristique mondiale et celui, en particulier, de l'Office national du tourisme dont l'avenir réside précisément dans la propagande imaginative.

Il assura l'assemblée de la confiance et de la bienveillance des autorités, du Parlement et du Conseil fédéral, et poursuit en ces termes: «En vous donnant cette assurance, je me permets toutefois de rappeler que nous attendons des cantons et communes et de l'économie privée, qui sont les bénéficiaires immédiats du tourisme, qu'ils fournissent, pour leur part, leur indispensable appui à notre propagande touristique nationale. Pour oeuvrer efficacement et utilement, votre office a besoin du ‚consensus' du peuple suisse tout entier, de son soutien matériel et spirituel.»

En conclusion de ce vibrant exposé très écouté, M. Bonvin formula des voeux pour l'Office national afin qu'il puisse continuer, pour le plus grand bien et la prospérité de la Suisse, à se vouer avec enthousiasme à l'amélioration des contacts humains, l'idéal suprême du tourisme.

Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ): Am 2. Juli konnte die SVZ in Zürich und Horgen in Anwesenheit prominenter Vertreter des öffentlichen Lebens ihre 50. Jubiläumsmitgliederversammlung feiern. Unser Bild zeigt Bundesrat Roger Bonvin während seiner Ansprache, links Ständerat G. Despland, Präsident der SVZ, rechts der Direktor der SVZ, Dr. W. Kämpfen. (Photopress)

Nationalrat und Fremdenverkehr

Unter diesem Titel wurden in der Hotel-Revue Nr. 27 die wichtigsten Gedanken der Postulate Copt, Tissières und Wyer sowie die Antwort des Bundesrates veröffentlicht. Da diese drei Anträge sowie das später eingereichte Postulat Broger für die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft von grosser Bedeutung sind und hoffentlich bald Anlass zu weiteren Diskussionen im Parlament geben, seien sie im folgenden im Wortlaut veröffentlicht.
Die Hotel-Revue versucht durch weitere Berichterstattungen zu diesem Themenkreis dazu beizutragen, dass baldmöglichst wirksamere Instrumente zur Förderung des Fremdenverkehrs zur Verfügung stehen.

Postulat Broger

Hilfe für touristische Erschliessung der Berggebiete

Der Bund unterstützt den Hotelkredit gemäss Bundesgesetz vom 1. Juli 1966 in der Weise, dass Darlehen für die Erneuerung oder die Uebernahme bestehender Hotels in Fremdenverkehrsgebieten durch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit mit einer Bundesgarantie für drei Viertel verbürgt oder von der Gesellschaft selbst gewährt werden können.

Die Ausdehnung dieser Massnahmen auf die Schaffung und Errichtung neuer Beherbergungsstätten in Berggebieten würde sowohl volkswirtschaftlich wie bevölkerungs- und sozialpolitisch grosse Vorteile bringen, namentlich dann, wenn diese Darlehen im Sinne einer Entwicklungshilfe für die Bergbevölkerung langfristig und für eine gewisse Zeit zinsfrei oder zu stark ermässigtem Zins gewährt werden könnten.

Motion Copt, vom 13. Juni 1968

Der Bundesrat wird eingeladen, den eidgenössischen Räten beförderlichst einen Entwurf zu einem Verfassungsartikel vorzulegen, der es dem Bunde ermöglichen sollte,

- den Fremdenverkehr namentlich auch durch Bundesbeiträge und durch Uebernahme von Beteiligungen zu fördern;
- die Zusammenarbeit zwischen den privaten und öffentlichen Organisationen zu begünstigen und zu unterstützen;
- alle Anstrengungen auf diesem Gebiet zu koordinieren.

Mitunterzeichner: Bochatay, Carruzzo, Chevallaz, Dellberg, Galli, Glasson Pierre, Junod, Kohler, Lehner, Primborgne, Revaclier, Riesen, Schmitt-Genève, Tissières, Weber-Altdorf, Wyer. (16)

Postulat Tissières, vom 26. Juni 1968

Der Bundesrat hebt in seinem «Bericht an die Bundesversammlung über die Richtlinien für die Regierungspolitik in der Legislaturperiode 1968 bis 1971» vom 15. Mai 1968 zu Recht hervor, dass gerade der Fremdenverkehr für das Berggebiet eine ganz besondere Rolle spielt und dass ihm in der schweizerischen Ertragsbilanz ein bedeutendes Gewicht zukommt.

Es ist vor allem wichtig, in Zusammenarbeit mit den Kantonen die Ausarbeitung eines Planes für den Fremdenverkehr zu fördern (Inventar der Touristengebiete und der reservierten Zonen, allgemeiner Plan für die Ausstattung) und die Infrastruktur zu finanzieren.

Der Bundesrat wird ersucht, den eidgenössischen Räten zu sagen, ob die gegenwärtige Rechtslage im besondern das Aufstellen eines solchen Plans und die Finanzierung erlaubt.

In diesem Fall wird er eingeladen, ein Gesetz über den Fremdenverkehr vorzubereiten.

Andernfalls sollte er prüfen, ob es nicht nützlich wäre, den eidgenössischen Räten möglichst bald einen Verfassungsartikel als Grundlage für die Gesetzgebung über den Fremdenverkehr vorzulegen.

Mitunterzeichner: Albrecht, Allgöwer, Bachmann, Bochatay, Cadruvi, Carruzzo, Chevallaz, Copt, Dellberg, Freymond, Gasser, Gianella, Glasson Gérard, Glasson Pierre, Glatthard, Hagmann, Hayoz, Junod, Kohler, Mugny, Primborgne, Reverdin, Rubi, Schregenberger, Schürmann, Tenchio, Teuscher, Thévoz, Wilhelm, Wyer, Wyler. (31)

Postulat Wyer, vom 20. März 1969

Gemäss Bundesgesetz vom 1. Juli 1966 über die Förderung des Hotel- und Kurortskredites fördert der Bund die Gewährung von Krediten für die Hotel- und Kurortserneuerung. Durch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite (SGH), die zur Durchführung dieser Bundesaufgabe geschaffen worden ist, werden Darlehen gewährt oder verbürgt für folgende Zwecke:

- Erneuerung bestehender Hotels mit Einschluss des Neubaus eines Hotels anstelle eines bisher bestehenden;
- Erneuerung und Neubau von Personalunterkünften und Arbeitsstätten;
- Projektierung, Schaffung und Erneuerung von Kurortseinrichtungen, die im allgemeinen Interesse des Kurortes liegen und nicht zu den ordentlichen Aufgaben von Gemeinde und Kantonen gehören, usw.

Anlässlich der Generalversammlung vom 15. Juli 1968 dieser Gesellschaft wurde festgestellt, dass sie in der Lage sein dürfte, dank ihrer Mittel auch bei der Finanzierung von Neubauten mitzuwirken. Ohne Revision des Gesetzes ist dies jedoch ausgeschlossen.

Eine Ausweitung dieses Gesetzes auf Neubauten und weitere Kurortseinrichtungen ist vorab für jene Bergregionen von Interesse, wo der Aufbau einer Infrastruktur für den Fremdenverkehr grossen finanziellen Schwierigkeiten begegnet, anderseits für die wirtschaftliche Entwicklung einem grossen Bedürfnis entspricht.

Der Bundesrat wird ersucht, eine Revision des Gesetzes in diesem Sinne zu prüfen.

Mitunterzeichner: Binder, Bochatay, Brosi, Cadruvi, Carruzzo, Dellberg, Duss, Franzoni, Hürlimann, Lehner, Müller-Luzern, Rubi, Tenchio, Tissières. (14)

Le tourisme suisse à la TV

Alors que l'Office national suisse du tourisme se voyait consacrer une émission entière, dans le cadre de son cinquantenaire, c'est toute la Suisse en vacances qui fait l'objet d'une séquence quotidienne, de 18 h. 30 à 18 h. 55, à la Télévision suisse romande. La tentative est originale dans le sens où l'émission ne se réalise pas des studios de la TV, mais grâce à un car de reportage qui sillonne le Pays romand de Genève à Martigny, en passant par Saint-Ursanne, Le Locle, Gruyères, Neuchâtel, Vevey et Montana.

«La Suisse en vacances», tel est son titre, est une émission qui a pour but de donner aux téléspectateurs la température du tourisme en Suisse et de refléter l'ambiance qui règne dans les stations, en montagne ou au bord des lacs, sur les routes, à la terrasse des cafés à l'heure de l'apéritif et à la sortie des spectacles.

L'image de la Suisse et la voix de son coeur, c'est tout un programme qui concrétise magnifiquement les possibilités de collaboration entre le tourisme et l'information.

L'activité du TCS en 1968

Le Touring-Club suisse, qui comptait au 31 décembre 1968 560 125 sociétaires, et dont on connaît notamment le rôle important qu'il joue dans les domaines techniques, juridiques et économiques, signale, dans son rapport de gestion consacré à l'exercice 1968, que, malgré la situation politique internationale, son service de voyages a connu une activité florissante. Les «Touring Mot-Hôtels» (motels résidentiels) ont enregistré un taux d'occupation supérieure à celui de 1967, tout comme d'ailleurs ses divers camps de camping-caravanning qui ont dénombré plus d'un million de nuitées.

Was tun bei Regenwetter?

Lesen im Urlaub

Wohl die meisten Hotels legen in einem Lese- und Schreibzimmer oder in der Halle einige Bücher und Zeitschriften auf. Die Sammlung hält gewöhnlich keinen höheren Ansprüchen stand. Man merkt, dass es sich oft um Bücher handelt, die von Gästen zurückgelassen wurden. Und doch wäre eine kleine Auswahl von Büchern ein wertvolles Mittel, um die Gäste – zum Beispiel bei schlechtem Wetter, Erholungsbedürftige mit langen Mussestunden – zufriedenzustellen und zu beschäftigen. Diese dürften sogar anspruchsvollere Literatur wählen, während meist leichte Kost für die Ferien das Geeignete sein mag.

Das einfachste Mittel, sich Bücher zu beschaffen, ist wohl eine Bücherei von der Schweizerischen Volksbibliothek, einer öffentlichen Stiftung in Bern mit Kreisstellen in Bellinzona, Chur, Freiburg, Lausanne, Luzern und Zürich, die Kollektionen von 10, 20, 40, 70 oder 100 Bänden in Kisten verschickt und ganz nach Bedarf gegen neue Kollektionen austauscht, zu einem Leihansatz von 10 Rp. pro Band und Monat.

Die Auswahl kann nach den gedruckten Katalogen erfolgen oder einfach den Bibliothekaren überlassen werden, die gewiss eine geeignete Zusammenstellung finden werden. Es sind Bücher in den vier Landessprachen sowie in Englisch und Spanisch vorhanden. Die Kontrolle über die Ausleihe sollte, z. B. bei der Réception, ohne Schwierigkeit funktionieren. Dieser Dienst am Kunden dürfte sich lohnen und vielleicht sogar hie und da eine verfrühte Abreise verhindern. SVB

Das Interview:

Heute mit F. Furler, Carlton-Hotel Tivoli, Luzern, Präsident des Hotelier-Vereins Zentralschweiz,

über das Finanzierungsinstrumentarium in der Schweizerischen Hotellerie

Hotel-Revue: Herr Furler, Sie haben in «Journalistenkreisen» Aufsehen erregt durch die Herausgabe einer «zensurierten» Hotel-Revue im Jahre 1965. Zu welchem Fragenkreis haben sie in Ihrer Hotel-Revue Stellung bezogen?

Furler: Als interessiertes Mitglied des Schweizer Hoteliervereins wollte ich zu den Problemen des neuen Gesetzes im Fachorgan Stellung beziehen. Trotz Intervention von Herrn H. Schellenberg, Winterthur, wurde mir dies verwehrt; somit musste ich meinen eigenen Weg beschreiten.

Ich wies damals auf die Gefahr hin, welche für die Zukunft der segensreichen Darlehenstätigkeit der S. H. T. G. drohte.

Die letzten beiden Jahre haben leider meine seinerzeitigen Befürchtungen bestätigt.

Hotel-Revue: Im Nationalrat wurde über einige Motionen verhandelt, welche u. a. die Ausdehnung der Tätigkeit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) auch auf die Finanzierung von Neubauten fordern. Sie haben ja diese Forderung schon 1965 gestellt. Haben sich für Sie in der Zwischenzeit neue Aspekte ergeben?

Furler: Im Interesse der Verbesserung des Angebotes böte die Förderung gewisser Hotelneubauten bestimmt Vorteile. Da aber in der Zwischenzeit das Arbeitskraftproblem dominierend geworden ist, könnten entsprechende Bemühungen aus diesem Grunde nutzlos verpuffen.

Hotel-Revue: Wie sollte nach Ihrer Meinung das Finanzierungs-Instrumentarium für die Förderung des Hotelbaus aussehen?

Furler: Zur Förderung der Hotelerneuerung sollte vermehrt auf die von Herrn Professor P. Risch gesammelten Erkenntnisse über die Finanzierung der Hotellerie in Westeuropa abgestellt werden.

Will man mit diesen Bemühungen einen optimalen Effekt erzielen, so empfiehlt es sich meines Erachtens, an den bestehenden Vorschriften folgende Aenderungen vorzunehmen:

a) die einschränkenden Bestimmungen (Art. 6, 8 und 16 des Gesetzes) wären zu streichen,
b) Darlehen und Bürgschaften sollten nebeneinander gleichberechtigt eingesetzt werden können,
c) für Darlehen ist ein reduzierter Zinsfuss von etwa 2 bis 3 Prozent für die ganze Amortisationsdauer zu gewähren,
d) auch für Darlehen sollte die Rückzahlungsfrist auf 20 Jahre ausgedehnt werden.

Hotel-Revue: Sie sind informiert über die grosszügigen Finanzierungspraktiken, welche der Hotellerie in Frankreich, Spanien und Portugal gewährt werden. Glauben Sie, dass die Schweiz mit diesen Ländern gleich ziehen sollte, um auf dem touristischen Markt den Anschluss nicht zu verlieren?

Furter: Die Finanzierungspraktiken in den von Ihnen erwähnten Ländern gehen heute noch viel weiter als 1965. Neben den Subventionen «à fonds perdu», Kreditgewährungen usw., sind vor allem noch die fiskalischen Ausnahmebestimmungen speziell zu erwähnen (z. B. Portugal: bis zu 10 Jahren Steuerfreiheit). Wissen Sie, dass das arme Oesterreich ebenfalls das «veraltete» S.H.T.G System anwendet und 1968 den Betrag von rund 23 Mio Schweizer Franken investierte, nämlich 12½ Mio für Hotelrenovationen, 6 Mio für Hallen- und Freiluftschwimmbäder und 4½ Mio für Neubauten.

Ich behaupte, dass wir den Anschluss in der Sommerhotellerie bereits verloren haben. Den Rückstand und das verlorene Prestige wieder einholen zu können, würde bedingen, dass

a) sofort mit drastischen Massnahmen ein neuer Ansporn zu Investitionen gegeben würde,
b) vermehrte Mittel für die Kurortserneuerung zur Verfügung gestellt würden.

Hotel-Revue: Würden Sie einen vermehrten staatlichen Einfluss im Fremdenverkehr in Kauf nehmen zugunsten günstiger Finanzierungsbedingungen?

Furler: Bis jetzt fallen vorwiegend die sich negativ auswirkenden Massnahmen seitens des Bundes auf (Landwirtschaftsgesetz, Schutzzölle, Alkoholsteuer, Fremdarbeiter-Plafonierung usw.). Positive Massnahmen für den Fremdenverkehr würde ich begrüssen, soweit sie sich nicht in die Betriebsführung des einzelnen Unternehmers einmischen.

Hotel-Revue: Halten Sie es für nötig, dass die Verantwortung des Bundes für den gesamtschweizerischen Fremdenverkehr in einem Verfassungsartikel verankert wird?

Furler: Diese Frage sollte wohl eher durch Verfassungsjuristen beurteilt werden. Wichtig ist jedoch, dass die geeigneten Massnahmen zur Verbesserung des Angebotes unverzüglich getroffen werden.

Hotel-Revue: Wir danken Ihnen, Herr Furler.

Handel und Wirtschaft Commerce et Economie

Aménagement local et tourisme

Nous poursuivons aujourd'hui la publication de l'article de M. Bernard Morand, secrétaire romand de l'Association suisse pour le plan d'aménagement national (ASPAN) par un chapitre consacré à l'évolution de la demande touristique et par la première partie d'une proposition de solution relative à l'aménagement touristique. (Réd.)

Evolution de la demande touristique

La mutation dont cette demande est actuellement l'objet, s'observe aussi bien dans son aspect qualitatif que dans son volume. La transformation notée dans le mode d'hébergement en est un premier signe. Ce dernier est d'autant plus important qu'à la multiplication des chalets et logements privés, l'hôtellerie commence à répondre par la décentralisation du sommeil, soit par la création de bungalows individuels qui tiennent lieu de chambres traditionnelles (exemples à Baix, Chenehutte-les-Tuf- (feaux, Evian ainsi qu'en Grèce, Italie, Tunisie, etc.). L'exigence d'un équipement sportif différencié (en fait la réunion en un seul endroit de toutes les possibilités existantes de sports d'hiver et – ou – de sports d'été) est en passe de devenir commune et les installations culturelles constitueront aussi bientôt un critère de choix. Les hôtes des stations seront de plus sensibles à la qualité du site, ils rechercheront des villégiatures où la nature aura été conservée malgré les assauts d'une urbanisation dont ils seront saturés et qu'ils repousseront dédaigneusement. Il ne suffira d'ailleurs pas d'avoir enrayé cette urbanisation pour les attirer, il faudra aussi leur offrir des plans d'eau non pollués, par exemple. Pourtant le nombre des touristes va encore enregistrer un très notable accroissement sous la double pression de l'allongement du temps de loisirs et de l'augmentation des revenus. La démocratisation des vacances a déjà fait de très nets progrès ainsi qu'en témoigne la comparaison de l'horaire hebdomadaire d'un mineur allemand en 1912 et en 1962, puisqu'en un demi-siècle son temps hebdomadaire de loisirs a presque quintuplé. La naissance d'organisations de vacances et la rapidité du progrès technique entraîneront certainement un renforcement de cette tendance.

L'évolution quantitative de la demande touristique confrontée à sa transformation qualitative pose donc un grave problème d'harmonisation de deux tendances à première vue contradictoires et dont la solution affectera indubitablement l'organisation de l'espace qui commence à se faire jour dans les stations. Aussi, en arrive-t-on à poser la question fondamentale de cet exposé: l'aménagement local est-il suffisant pour les stations touristiques?

L'aménagement touristique doit passer à un échelon supérieur

Les complexes touristiques locaux se verront donc très bientôt placer face à une douloureuse alternative. Désireux d'une part de donner suite aux exigences qualitatives d'une demande qui est leur raison d'être, ils devront probablement mettre un frein volontaire à leur expansion et courir délibérément le risque d'une baisse sensible de rentabilité des investissements engagés. Cherchant au contraire à servir au mieux les intérêts de ces capitaux, ils accepteront un développement rapide au détriment du cadre, ce qui, à terme, les condamnera à un autoanéantissement. On peut par conséquent dire que pas plus la station touristique locale que son plan d'aménagement ne peuvent suffire à canaliser harmonieusement le courant touristique en train de naître sous nos yeux.

Le caractère boiteux de ces deux solutions ne laisse aucun doute et pourtant l'échéance annoncée est déjà en vue si elle n'est pas déjà posée à certains endroits. Une issue qui ne soit pas une dérobade doit donc être trouvée. Il n'est pas contestable que la création de complexes touristiques régionaux sur la base de plans d'aménagements régionaux s'inscrive dans cette perspective. Cela signifie en clair que le développement touristique ne doit plus être conçu à l'échelon d'une station, mais qu'au gré de transformations et de créations il doit être envisagé au niveau d'un groupe de stations ou à celui d'un ensemble station mère–stations satellites lorsque l'étendu du territoire rend possible cette dernière solution, même si ces endroits sont séparés par exemple par une crête. Cette formule n'a heureusement pas le mérite d'être originale puisqu'elle a déjà été retenue à l'étranger et qu'un début d'application est à signaler dans notre pays. B. Morand

(à suivre)

Mövenpick-Holding: zukunftsorientiert

Wir haben in Nr. 27 der Hotel-Revue bereits auf die wichtigsten Erfolgszahlen der Mövenpick-Unternehmungen hingewiesen. Im folgenden veröffentlichen wir noch die markantesten Passagen aus der Botschaft des Präsidenten des Verwaltungsrates an die Aktionäre. (Red.)

Aufgabe eines Unternehmens

Drei Gruppen sollte ein Unternehmen zufriedenstellen, wenn es Bestand haben und wachsen will:
1. Die Kunden
2. Das Personal
3. Die Kapitalgeber

Die Kunden

Ob die Kunden zufrieden sind, zeigt sich in der Frequenz unserer Lokale. Tagtäglich findet eine Abstimmung statt darüber, ob wir populär sind, ob unsere Leistungen den Bedürfnissen entsprechen, ob wir anziehend genug sind, um Gäste zu veranlassen, immer wieder zu uns zu kommen.
Wenn es uns gelungen ist, in den vergangenen zwei Jahren eine Zuwachsrate von über 50 % zu erreichen, so ist dies wohl zum Teil auf Neueröffnungen zurückzuführen, dann aber auch auf die zunehmende Beliebtheit unserer Betriebe, die in der Frequenzzunahme der einzelnen Geschäfte zum Ausdruck kommt.
Die Gesamterlöse haben sich in den letzten acht Jahren von rund 27 Millionen Franken auf 79 Millionen Franken erhöht.

Das Personal

Wir sind uns bewusst, dass es fünf Dinge braucht, um in einem Unternehmen einen dynamischen, inspirierten Mitarbeiterstab halten zu können.
- Eine zukunftsgerichtete Atmosphäre, einen Geist der Zusammengehörigkeit, das Gefühl, informiert zu sein und dazu zu gehören.
- Die Fähigkeit des Chefs, Befriedigung zu verschaffen in der Beziehung zu Mitarbeitern – Untergebenen wie Vorgesetzten – und in bezug auf die eigene Arbeit. Die Fähigkeit, ein Klima zu schaffen, in welchem man sich seiner Arbeit erfreut.
- Gute Salarierung und Klarstellung der Salärbedingungen und der Verbesserungsmöglichkeiten; Beteiligung an guten Ergebnissen.
- Chancen, voranzukommen und den eigenen Möglichkeiten entsprechend zu wachsen.
- Nicht nur im Geist mit der Firma mitzuleben, sondern auch mitzuarbeiten. Teilhaben zu können am Wachstum der Firma, auch in finanzieller Beziehung.
- Soziale Sicherheit und das Bewusstsein, dass für die Familie und für die eigene Person im Falle von Krankheit oder im Alter gesorgt ist.

Die Kapitalgeber

Kapital – Eigenkapital und Kredit – ist nur zu finden für ein Unternehmen, das wirtschaftlich erfolgreich arbeitet – in welchem verdient wird.
Kunden verkehren lieber mit einer Firma, welche gedeiht.
Das Personal ist stolz darauf, an einem Ort zu arbeiten, wo Ueberschüsse erzielt werden.
Die Beteiligungserträgnisse und die Einnahmen an Markenlizenzen beliefen sich im Vorjahr auf 603 000 Franken und im Berichtsjahr auf 824 000 Franken. Der erarbeitete Gewinn der Holding hat somit um 36,5 % zugenommen. Die diesjährige Dividende ist um 1 % auf 14 % erhöht worden.

Zukunft und Wachstum

Das laufende Geschäftsjahr wird eine Verlangsamung des Wachstums mit sich bringen. Wohl fällt in das neue Geschäftsjahr die Eröffnung von fünf neuen Betrieben – nämlich drei an der Autobahn, das Zoorestaurant und das Mövenpick Restaurant, Stuttgart. Teilweise finden diese Eröffnungen jedoch erst gegen Schluss des Geschäftsjahres statt.
Ich rechne per 30. September 1969 mit Gesamterlösen von 90 Millionen Franken.
Die harten und scharfen Restriktionen in bezug auf Anstellung ausländischer Mitarbeiter setzen unserem Wachstum in der Schweiz enge Grenzen. Der Bundesrat hat die Ansicht ausgesprochen, dass der Frage der Ausländerplafonierung gegenüber einem gesunden Wirtschaftswachstum das Primat zugesprochen sei.
Im Gastgewerbe war man seit jeher auf ausländisches Personal angewiesen. Die Massnahme der Plafonierung und der Personalreduktion sowie die enge Auslegung der Möglichkeiten bei Neueröffnungen, lassen für das Gastgewerbe der Schweiz schwierige Zeiten erwarten.
Ich bin der Ueberzeugung, dass Rückschläge nur dann vermieden werden können, wenn Hand in Hand mit der Geschäftserweiterung der Aufbau eines dynamischen und inspirierten Managements geht; eines Managements, das aus unseren eigenen Reihen herauswachsen muss. Der Auf- und Ausbau eines solchen Managements erfordert viele Jahre intensiver Bemühungen.

Neue Restaurant-Typen

Wir beschäftigen uns zurzeit damit, Betriebstypen auf dem Papier zu projektieren, die folgenden Problemen Rechnung tragen:
- Bedürfnissen, die in Vorstädten bzw. Satellitenstädten entstehen, sowohl in bezug auf Verpflegung wie auch auf Geselligkeit.
- Betriebe, die als Marke bzw. Firmengesicht leicht identifizierbar sind. Angebot und Atmosphäre müssen deshalb für solche Betriebe genau fixiert sein.
- Betriebe, für welche fertige Baupläne, Verkaufsprogramme, Rezepte, Arbeitsabläufe, Kontrollsysteme, Anstellungspläne, Personalschulungsprogramme, Werbepläne vorliegen.
- Betriebsorganisationen, die beruflich nicht allzu grosse Anforderungen stellen, für welche also Personal rasch angelernt werden kann.
- Betriebe, die weniger Investitionen erfordern und die an Orten plaziert werden können, die keine so hohen Umsätze erzielen (keine Citylagen und deshalb keine Hochleistungsrestaurants).

Gastgewerbe – grösste Wachstumsindustrie der 70er Jahre

«Auswärts Essen und auswärts Schlafen» das ist das, womit unser Unternehmen sich befasst.
Wir haben die Einschränkung gemacht, dass wir uns mit dem, was man auf englisch «industrial catering» als Kantinenverpflegung bezeichnet, nicht in grösserem Umfange befassen wollen.
Die Bedürfnisse beim Auswärtsessen und beim Auswärtsschlafen werden jedoch in den kommenden Jahren in einem Umfange zunehmen, der alle früheren Prognosen stark überschreitet.
Den grossen Anteil an diesem Wachstum werden – ob das wünschenswert ist oder nicht, sei dahingestellt – die grössten Organisationen haben.
Gastgewerbliche Organisationen, die vorbereitet sind, haben im kommenden Jahrzehnt zweifelsohne grosse Chancen.

Langfristplanung

Viele unserer Restaurants haben für ihre Planung – vom Moment der ersten Vertragsverhandlungen bis zum Eröffnungstag – drei bis vier Jahre gebraucht. Die Planung und der Bau eines Grosshotels mag zusammen mit den Verhandlungen für Landerwerb, Baubewilligung usw. 6 bis 8 Jahre dauern.
Die Umstellung einer Organisationsstruktur kann bis zum reibungslosen Funktionieren mehrere Jahre erfordern.
Wenn wir uns überlegen, wie gross ein Lagerhaus, das wir heute bauen und in drei Jahren fertigstellen möchten, sein sollte, dann müssen wir uns fragen, was denn in 10 Jahren unsere Bedürfnisse sein werden.
All diese Gedanken haben uns veranlasst, Studien aufzunehmen, wie unser Unternehmen 1980 aussehen könnte.
Unsere Aktionäre sollen wissen, dass die Geschäftsleitung sich mit der Zukunft befasst. Ueli Prager

Wer orientiert sein will, liest die Hotel-Revue

Das Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr
Attraktiver Stellenanzeiger
Erscheint jeden Donnerstag
Auch an Kiosken erhältlich, Preis 90 Rp.

hier ausschneiden

Ich bestelle ab: _____

1 Abonnement auf die Hotel-Revue zum Preise

von*	¼ Jahr	½ Jahr	1 Jahr
Inland	13.—	23.—	36.—
Ausland	17.—	28.—	48.—

* Bitte Zutreffendes unterstreichen

Zu senden an:

Name: _____

Adresse: _____

Bitte in Blockbuchstaben schreiben

Senden Sie den ausgefüllten Coupon unter gleichzeitiger Zahlung auf PC 30–1674 an die Hotel-Revue,
Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern

Un service inter-entreprises en Suisse

Les entreprises sont quotidiennement mises en face de dilemmes parfois fort compliqués; elles doivent sans cesse s'adapter aux tendances économiques et collaborer entre elles dans de nombreux domaines, pour autant qu'elles trouvent de vrais partenaires.
Les 17 chambres de commerce suisses, qui comptent parmi leurs membres, la majorité des entreprises industrielles et commerciales, y compris les banques, les compagnies d'assurances et les maisons de transport, viennent de faciliter cette collaboration en créant, à titre d'essai, un «service de coopération inter-entreprises». Un bulletin d'information, publié par toutes les chambres de commerce, permettra notamment aux entreprises affiliées de manifester leurs intentions de collaborer. La discrétion absolue est assurée aux utilisateurs de ce service. Un exemple à suivre!

Casino-Kursaal de Montreux S.A.

Les recettes totales de la société anonyme du Casino-Kursaal de Montreux ont atteint 2 318 000 francs en 1968, soit 142 000 francs de moins qu'en 1967. le bénéfice de l'exercice s'élève à 27 500 francs. Sur proposition du conseil d'administration, l'assemblée générale a décidé d'accorder un dividende de 5 pour cent au capital de 500 000 francs.
Le produit du jeu de la boule a atteint 1 090 000 fr., mais accuse une diminution de 80 000 francs; ce jeu de hasard est également en perte de vitesse dans le Casino-Kursaal de Berne, Lucerne, Baden et Bad-Ragaz, tandis qu'il maintient ses recettes à Locarno et les augmente à Saint-Moritz, Brunnen et Interlaken. Au cours de ces trois dernières années, le Casino de Montreux a versé plus de trois millions de francs au fonds de secours, créé par la Confédération, mais alimenté par les maisons de jeux (à raison d'un quart des recettes brutes), dans le but de réparer les dommages causés par les forces de la nature.

Coopération nouvelle entre Balair et Jet-Aviation

Les négociations menées par la Balair et Jet Aviation pour instaurer une coopération mutuelle étroite entre les deux entreprises sont entrées dans une nouvelle phase de progrès. Un accord préliminaire a pu être signé récemment; il porte sur les méthodes de rationalisation de divers domaines d'activité de ces deux sociétés de transport aérien. La coopération s'étendra également à l'entretien des appareils.

ABC der Volkswirtschaft:

Blick auf England

An Währungswirren ist immer auch das Pfundsterling beteiligt. Obschon es sich immer noch um eine der zwei Reservewährungen der Welt handelt, steht sie auf schwachen Füssen. Während hinter dem Dollar die immens reichen Vereinigten Staaten stehen, hat Grossbritannien unter dem Labour-Regime ständig Mühe, das aussenwirtschaftliche Gleichgewicht zu halten, obschon es auch durch Währungsmanöver die Lage zu verbessern sucht.

Trotz grossen Leistungen der britischen Exportindustrien gelingt es nicht, die Handels- und Zahlungsbilanz auszugleichen

Im Laufe der Jahre ist eine enorme Verschuldung des Landes eingetreten, der insbesondere der Internationale Währungsfonds zu Gevatter steht. Zurzeit sucht der Währungsfonds, der überall hilft, seine Kreditkraft durch das System der sogenannten Sonderziehungsrechte seiner Mitglieder zu vergrössern. Praktisch läuft die Schaffung der Sonderziehungsrechte, die vor allem durch die prosperierenden westlichen Industrieländer bereitzustellen sein werden, darauf hinaus, die bereits gewaltige internationale Verschuldung durch den Fonds zu finanzieren. Obschon die Schweiz nicht Mitglied ist, noch nicht ist, muss man sagen, da von gewissen Kreisen eine Aktion zum Beitritt ausgelöst wurde, wird sie ebenfalls ihren Obolus leisten müssen.
Doch zurück zu England, dem der Internationale Währungsfonds soeben einen neuen Kredit von einer Milliarde Dollar einräumte. Bei dieser Gelegenheit bekam man Einblick in die britischen Aussenschulden. In der britischen Presse selber staunt man über diesen Schuldenberg und schreibt, für die kommende Generation werde es ein erstaunliches Paradoxon der 1960er Jahre sein, dass einem Land, das eine der Reservewährungen der Welt zu verwalten hat, erlaubt wurde, immer tiefer und tiefer in Schulden zu versinken.

Im ordentlichen Wirtschaftsleben wären diese zwei Fakten unvereinbar. Die Weltfinanzmanager, Minister und Zentralbankverwalter hätten nicht zugeben wollen, dass ihr System falsch sei. Sie gaben Grossbritannien immer mehr Seil, um sich aufhängen zu können.

Aus dieser Feststellung lässt sich erkennen, dass das internationale Währungssystem, nicht wie die Experten immer wieder behaupten, falsch ist, sondern die Wirtschafts- und Finanzpolitik einzelner Länder unrichtig betrieben wird. Die «Experten» fragen auch nie, warum es unter dem gleichen Währungssystem Länder gibt, die international hervorragend abschliessen. Täten sie es, müssten sie zugeben, dass keine Aenderung eines Währungssystems einen Staat aus einem wirtschaftlichen Schlamassel retten kann.
Zur Refinanzierung der Schulden, wie der neue Verschleierungsbegriff lautet, soll Grossbritannien den erwähnten Betrag geliehen erhalten. Er wird es England ermöglichen, seinen Verpflichtungen gegenüber dem Internationalen Währungsfonds nachzukommen. In vier Raten sollen die noch ausstehenden 800 Mio Dollar von den 1,4 Mia Dollar, die es im Mai 1965 geliehen hatte, bezahlt werden Mit Hilfe der neuen Mittel wird England aber nächstes Jahr zur gleichen Zeit dem Fonds 2,4 Mia Dollar schulden gegen heute 2,2 Mia Dollar!
Mit diesen Angaben wird aber noch lange nicht die ganze britische Verschuldung erfasst. In den kommenden fünf Jahren muss nämlich England über 4 Mia Dollar an internationale Banken zurückzahlen. Dazu kommen noch kurzfristige Verpflichtungen an Zentralbanken und die Bank für Internationalen Zahlungsausgleich, die Ende 1970 fällig sind.

Insgesamt beläuft sich die Schuldenlast auf über sieben Mia Dollar oder rund 34 Mia Franken.

In diesem Betrag sind aber Zinsen nicht eingerechnet, die für 1969 allein 87 Mio Dollar ausmachen, wozu noch 20 Mio Dollar kommen für den neuen Kredit des Währungsfonds.
Die Lage ist umso unerfreulicher, als trotz allen Hilfeleistungen und Sanierungsversuchen die wirtschaftliche Kraft nicht ausreicht zur Rückzahlung der Kredite, die mit immer höheren Beträgen von einem Nagel an den andern gehängt werden muss. Immerhin sind nun die wirtschafts- und finanzpolitischen Forderungen der Gläubiger in Washington etwas härter geworden. Der englische Finanzminister hat sich unter anderem verpflichten müssen, im nächsten Jahr einen Zahlungsbilanzüberschuss von 300 Mio Pfund herauszuwirtschaften. Gelänge dies, ginge es etwa 10 Jahre, bis die mittel- und langfristigen Schulden beglichen wären! Schon einmal hat sich ein britischer Finanzminister verpflichtet, einen Aktivüberschuss zu erzielen, nämlich Minister Callaghan bei der letzten Devalvation des Pfundsterlings.

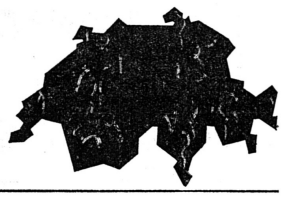
Damals wurde dem Internationalen Währungsfonds versprochen, ein Aktivum von 200 Mio Pfund zu erzielen. Statt dessen ergab sich ein Passivsaldo von 60 Mio Pfund.

Die zurzeit in England herrschenden wilden Streiks, welche die Exportkraft immer wieder schwächen, geben auch diesmal nicht gerade zu grossen Hoffnungen Anlass. Die Verschuldung Englands an den Internationalen Währungsfonds wird nach und nach so gross, dass die Frage erwacht, wer der Stärkere sei, der Gläubiger oder der Schuldner. HS

Das Schweizerische Ursprungszeichen

An der 38. Ordentlichen Mitgliederversammlung der Zentralstelle für das Schweizerische Gütezeichen (Armbrust) konnte der Präsident J. J. Zoelly eine grosse Zahl von Delegierten und geladenen Gästen begrüssen. Die Versammlung stand im Zeichen der wichtigen und nötigen Statutenrevision. Volle Aufmerksamkeit herrschte, als der Artikel 2 c zur Abstimmung kam:
«Die (Armbrust-)Marke soll auch abgegeben werden an schweizerische Dienstleistungsbetriebe, die im In- und Ausland für das Ansehen der Schweiz besondere Anstrengungen unternehmen».
Der Artikel, der in Zukunft vor allem die SBB, die Swissair sowie die Hotellerie und die Banken einbezieht, passierte die Versammlung einstimmig. Abzuwarten bleibt nun noch die Haltung der damit angesprochenen Betriebe und Verbände. An einer Pressekonferenz direkt auf das Problem der Verbreitung des Gütezeichens (Armbrust) angesprochen, erklärte der Geschäftsführer H.R. Kuhn, dass man nicht erwarten könne, dass die Swissair an Stelle ihres Signets mit dem stilisierten Flugzeug im Falle eines Beitrittes die Armbrust auf die Rumpfflächen malen werde. Erfreulich ist jedenfalls, dass ganz allgemein die Bestrebungen der Zentralstelle akzeptiert und unterstützt werden.

Schweiz Suisse



Hochschule St. Gallen

Gesellschaft zur Förderung des Seminars für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen

Die Förderungsgesellschaft führte am 25. Juni 1969 in St. Gallen die Generalversammlung 1969 durch, die vor allem im Zeichen verschiedener, personeller Wechsel stand. Als Nachfolger des zurücktretenden, verdienten Präsidenten, Dr. A. Wegelin, a. Generaldirektor der Schweizerischen Volksbank wurde einstimmig Dr. Markus Redli, Präsident der Generaldirektion PTT, Bern gewählt. Wegen Erreichens der Altersgrenze scheiden Prof. Dr. E. Gsell, Bühler und Dr. J. Leugger, Adjunkt beim Eidgenössischen Amt für Verkehr, Bern, aus dem Geschäftsleitenden Ausschuss aus. Die Ersatzwahlen erfolgen zu einem späteren Zeitpunkt.

Leitung des Seminars zentralisiert

Den langjährigen Seminardirektoren, Prof Dr. W. Hunziker, Bern und Prof. Dr. W. Fischer, Thalwil, die beide ebenfalls aus Altersgründen von der Direktion des Seminars zurückgetreten sind, wurde der herzliche Dank der Förderungsgesellschaft für ihr so fruchtbares Wirken am Seminar ausgesprochen. Besondere Glückwünsche durfte der die Versammlung leitende Vizepräsident, Prof. Dr. Theo Keller, St. Gallen, entgegennehmen, dessen Ernennung zum Honorarprofessor bevorsteht. Aus den zur Behandlung gelangten Traktanden greifen wir die Kommentierung des Jahresberichtes durch den neuen Seminardirektor, Prof. Dr. Claude Kaspar, heraus. Nachdem bisher die Leitung der beiden Abteilungen des Seminars «Fremdenverkehr» und «Verkehrswirtschaft» personell getrennt war, ist seit Frühjahr 1969 Prof. Dr. Claude Kaspar alleiniger Seminardirektor. Das Schwergewicht der Seminartätigkeit lag auf dem Gebiet der Gutachten, wobei sowohl touristische als auch verkehrswirtschaftliche Probleme behandelt wurden. Der Seminardirektor strebt noch vermehrte Kontakte zur Praxis an, was auch einem Bedürfnis der Studenten entspricht Die Intensivierung von Marktforschung und Schulung erscheint immer dringlicher. Von Seiten der Fremdenverkehrs- und Verkehrswirtschaft wird das Bedürfnis nach Weiterbildungsmöglichkeiten stärker denn je empfunden. Prof. Kaspar ist Mitglied der Kommission für Unternehmerschulung des Schweizer Hotelier-Vereins, die wissenschaftlichen Mitarbeiter des Seminars, Dr. Schmidhauser und cand. oec. Joss wirkten am Schweizerischen Institut für Unternehmerschulung im Gewerbe mit.
Die neue Studienordnung der Hochschule brachte eine Zunahme an fremdenverkehrs- und verkehrswirtschaftlichen Vorlesungen und Uebungen, was auch personelle Auswirkungen hatte: Prof. Kaspar übernahm die volkswirtschaftlichen Vorlesungen und Uebungen im Fremdenverkehr, die betriebswirtschaftlichen Vorlesungen der Verkehrswirtschaft sowie zusammen mit Dr. Madöry die Uebungen zur Verkehrswirtschaft.
Dr. Jost Krippendorf, Vizedirektor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes erhielt einen Lehrauftrag für Fremdenverkehrslehre, umfassend die betriebswirtschaftlichen Vorlesungen und Uebungen.

Praktische Gutachtertätigkeit

Dr. R. Madöry, dipl. Ing., Mitarbeiter des Delegierten für Wirtschaftsfragen beim Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement, erhielt einen Lehrauftrag für Verkehrswirtschaftslehre, im besondern für die volkswirtschaftlichen Vorlesungen und Uebungen. Für Diplomarbeiten wurden ein Dutzend touristische und sechs verkehrswirtschaftliche Themen vergeben.

Aus der Gutachtertätigkeit nennen wir die Untersuchungen über den Fremdenverkehr im Fürstentum Liechtenstein, über den Fremdenverkehr im Bodenseeraum, die Studie über den Fremdenverkehr in der Stadt Zürich unter besonderer Berücksichtigung des künftigen Bettenstandes und einen Forschungsauftrag des Instituts für Orts-, Regional- und Landesplanung an der ETH zu einem Teilleitbild «Erholung und Fremdenverkehr».
Zahlreiche Beziehungen zu Wissenschaft und Praxis konnten im In- und Ausland ausgedehnt und gefestigt werden.

Das Seminar ist weitgehend auf Eigenfinanzierung angewiesen. Nebst den Einnahmen aus Gutachten spielen die Beiträge der Mitglieder der Förderungsgesellschaft, welcher auch der SHV angehört, eine bedeutende Rolle.

Im Anschluss an die Generalversammlung fand die Arbeitstagung der «Ehemaligen» statt. Es gelangten folgende Themen zur Behandlung: «Wirtschaftswachstum und Fremdenverkehr» (Referent Lic. oec. R. Zünd, St. Gallen) und «Planung und Betrieb von touristischen Spezialverkehrsmitteln» (Referent Dr. C. Pfund, St. Gallen). Wir werden auf diese Arbeitstagung zurückkommen. FD

Kur- und Verkehrsverein Baden

Ende Juni fand in Baden die 32. Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Baden statt. Aus dem Jahresbericht werden im folgenden die wichtigsten Informationen entnommen. (Red.)

Der Kurort Baden musste im Berichtsjahr eine Frequenzeinbusse verzeichnen. Wenn wir nach der Ursache suchen, ist zu sagen, dass auch bei uns die Frühjahrssaison gegenüber dem Vorjahr eine wesentliche Baisse brachte. Die Herbstsaison, die seit Jahren eine starke Belebung aufweist, war auch im Jahre 1968 sehr gut. Die Ausfälle konnten aber nicht aufgeholt werden, da die Bettenkapazität vollständig ausgelastet und eine Mehrfrequenz nicht mehr möglich war. Ein weiterer Faktor dürfte darin zu suchen sein, dass der Kurort, vor allem in den grossen Bädern, eher einer Baustelle glich, als einem ruhigen Erholungsort. Trotz aller Anstrengungen, die Lärmquellen auf ein Minimum zu beschränken, ist es einfach ausgeschlossen, lärmfrei zu bauen, abgesehen vom grossen Lastwagenverkehr.
Ende September konnte der neue Hotelflügel Staadhof, der nur erstklassige Zimmer enthält und 50 Betten aufweist, eröffnet werden. Im November wurde das Centre médical mit einem modern eingerichteten physikalischen Institut in Betrieb genommen. In den ersten Tagen des Jahres 1969 wurde die von der Stadt erbaute Trinkhalle mit einem Kongresssaal fertig erstellt. Beim Betrachten der Neubaugruppe, Thermalschwimmbad, Staadhof und Kongressgebäude kann man eine harmonische Einheit feststellen, die zusammen mit dem Promenadeweg und dem Kurpark den Charakter eines wirklichen Kurzentrums aufweist und den Kurplatz bereichert.

Als dringende Aufgabe muss nach Abschluss der zweijährigen Bauperiode dafür gesorgt werden, dass das eigentliche Kurgebiet wiederum verkehrsarm und lärmfrei wird, damit wir mit gutem Gewissen von einem ruhigen Kurort sprechen können.

Die Logiernächte in Baden verteilen sich wie folgt auf die verschiedenen Kategorien von Beherbergungsbetrieben: Passantenhotels 37 000, Badehotels 153 000 und Sozialbäder 72 000. 78 Prozent der Gäste kommen aus dem Inland, von den ausländischen Gästen nehmen die USA mit 2,7 % nach Frankreich mit 3,2 % und Deutschland mit 5,5 % den dritten Platz ein.

Die Betriebsrechnung des Kur- und Verkehrsvereins beläuft sich auf insgesamt 151 000 Franken, von den Ausgaben nehmen die Kosten für Werbung mit 53 000 Franken nach den Verwaltungskosten mit 59 000 Franken den zweiten Rang ein. Bemerkenswert ist, dass von den Werbekosten rund 35 000 Franken für eigene Inseratenwerbung verwendet werden. Angesichts der Inserat-Friedhöfe in den Reisebeilagen der in- und ausländischen Presse kann man sich des Gefühls nicht erwehren, dass über den Erfolg von Inseraten immer noch keine klaren Vorstellungen herrschen.

Kurse SHV für Betriebsinhaber und Direktoren in Hotellerie und Restauration

Thema:	**Personal- und Führungsprobleme**
Kursdaten:	Kurs 1/69: 27.–31. Oktober 1969 Kurs 2/69: 1.– 5. Dezember 1969
Kursort:	Hotel Gurten-Kulm, Bern-Wabern
Kursleitung:	Franz Dietrich, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung SHV
Kursgeld:	Fr. 400.– pro Person (Ehepaare Fr. 600.–) ohne Kosten für Unterkunft und Verpflegung
Aus dem Programm:	Grundsätze der Menschenführung – Führungsstil – Chefpersönlichkeit – Arbeitstechnik des Chefs – Gerechte Beurteilung der Mitarbeiter – Systematische Einführung und Anlernung – Echte menschliche Beziehungen – Arbeitsklima – Hilfsmittel der Führung und Organisation
Methodik:	Seminarmethode – Gruppenarbeit – Referate – Diskussionen – Fallstudien Einsatz moderner Schulungshilfen wie Hellraumprojektor, Flanelltafel, Tonbildschau, Betriebshörspiel usw.
Auskünfte/ Anmeldung:	Schweizer Hotelier-Verein Abteilung für berufliche Ausbildung Monbijoustrasse 31 30 Bern Tel. 031 / 25 72 22

Mehr eingebildet als ausgebildet?

Die Direktion der Hotelfachschule Lausanne pflegt zurzeit einen regen Meinungsaustausch über das Konzept der künftigen Fachschule: in zahlreichen Sektionen unseres Berufsverbandes wurde in den vergangenen Wochen über das Projekt «Oeuf de Pâques» referiert und diskutiert.

In diesen Gesprächen rückt ein bestimmter Problemkreis immer wieder in den Vordergrund: der Stage der Schulabsolventen in der Praxis. Wie jedermann weiss, haben alle Studenten im Anschluss an die verschiedenen Kurse je einen mindestens fünfmonatigen Stage in einem Hotelbetrieb erfolgreich zu bestehen. Dieser Stage gehört zu den Voraussetzungen für die Erlangung des Schuldiploms.

In der letzten Zeit habe ich so viele negative Urteile über unsere Stagiaires gehört, dass ich mich tatsächlich frage, ob es einen Sinn hat, diese Stages im neuen Konzept beizubehalten. Gerade mit Rücksicht auf die Hotellerie und den akuten Personalmangel – so will uns scheinen – sollte man sie nicht fallenlassen – wobei wir uns vollständig darüber im klaren sind, dass die Ausbildung von Stagiaires eine beträchtliche zusätzliche Belastung für den Hotelier darstellt. Wenn nun aber diese negativen Aeusserungen von Hoteliers über die Qualität und den Arbeitswillen der Stagiaires vervielfacht werden – es wird zum Beispiel behauptet, diese jungen Leute könne man für gar nichts brauchen, sie seien mehr eingebildet als ausgebildet – müssen wir den Stage in seiner bisherigen Form schleunigst überprüfen. Wir werden nämlich die Frage zu beantworten haben, wie die für die gesamte Ausbildung unerlässliche praktische Arbeit sinnvoll im Programm eingebaut werden kann – vielleicht im Rahmen der Schule selber.

Es versteht sich, dass sich der Stage in der Praxis nur dann wirklich verantworten lässt, wenn er dem Lernenden zusätzliche Kenntnisse vermittelt, je nach Eignung des Betreffenden wenn möglich in verschiedenen Departementen.

Wir möchten die Hoteliers bei dieser Gelegenheit nicht nur um ihre offene Meinung über die bisherige Art und Weise des Stages bitten, sondern ihnen gleichzeitig zu bedenken geben, dass speziell dem Arbeitszeugnis am Ende des Stages vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden muss. Zeugnisse, die in allen Rubriken die höchste Auszeichnung geben, sind genau so unbrauchbar wie jene, die ohne zusätzliche Details vollkommen negativ lauten: eine sachliche Beurteilung ergibt bestimmt beiderlei. Ueber die Bedeutung dieses Zeugnisses herrscht noch Unklarheit: wenn das Arbeitszeugnis des Hoteliers über einen Stagiaire ungenügend ausfällt, wird der betreffende Stage durch die Schulleitung aberkannt, d. h. er muss anderswo wiederholt werden. Gerade aus diesem Grunde ist eine objektive Qualifikation der geleisteten Arbeit durch den Hotelier oder einen Beauftragten sehr wichtig.

Der Stage ist hiermit zur Diskussion gestellt: was denken Sie darüber?

Erich Gerber, Lausanne

Hôtels qui s'ouvrent ou qui se ferment . . .

Il n'est pas exagéré de dire que l'équipement hôtelier du canton de Vaud est en pleine mutation. Partout le problème de l'ouverture de nouveaux hôtels est à l'ordre du jour; mais en contre partie, un peu partout aussi, on déplore la fermeture proche ou lointaine d'établissements d'ancienne renommée. Si les disparus étaient aussitôt remplacés, on ne pourrait que se réjouir de ce rajeunissement du potentiel hôtelier. Il semble malheureusement que les travaux de construction sont plus longs à démarrer que l'on pourrait l'espérer; et dans plusieurs stations, on sent déjà les effets de la diminution du nombre des lits disponibles.

C'est particulièrement le cas à Vevey. La récente assemblée générale de l'Association des intérêts de Vevey a constaté que la région veveysanne n'a malheureusement pas suivi l'an dernier la courbe enregistrée par le tourisme suisse en général. La diminution des nuitées n'est certes pas catastrophique, mais à Vevey comme ailleurs on sait que «qui n'avance pas recule»... Or ce n'est pas seulement la situation économique des principaux clients veveysans qui est responsable de cet état de fait, mais aussi la disparition progressive d'hôtels de séjour. Vevey, dont l'importance touristique est grande et la situation privilégiée entre Lausanne et Montreux, ne dispose plus que de 1784 lits d'hôtels recensés. A la liste déjà longue des établissements disparus va s'ajouter cet automne l'Hôtel Rive-Reine, à la Tour-de-Peilz, acheté par la maison Nestlé. C'est une grande perte pour tout le tourisme vaudois, en raison de la qualité de l'accueil et des installations remarquables de Rive-Reine qui bénéficiait d'une réputation enviable en Suisse comme à l'étranger. Cest là un type d'établissement qui ne se remplace pas facilement. Au chapitre des ouvertures, signalons à Vevey et environs celle d'un motel d'une trentaine de lits.

A Montreux, où l'Office du tourisme vient également de tenir son assemblée générale, on est payé pour savoir que le succès va souvent aux établissements de grande dimension dotés du confort le plus complet. Les résultats obtenus l'an dernier par l'Eurotel sont très éloquents.

Il n'est donc pas surprenant que les conclusions du volumineux rapport de l'Office du tourisme de Montreux traitent du problème de l'équipement hôtelier: «Le problème essentiel qui doit être réalisé aujourd'hui, lit-on dans ce rapport, est celui de l'adaptation de l'équipement général et du renouvellement de l'hôtellerie montreusienne. C'est de la réalisation prochaine de ces objectifs que dépend l'avenir de Montreux comme station touristique.»

L'Office du tourisme de Montreux constate également qu'au moment où la capacité de transport des avions augmente constamment, où la tendance à voyager en groupe ne diminue certes pas, il dépend dans une large mesure de la construction prochaine d'hôtels importants, disposant des équipements et des locaux nécessaires à la réception de tels groupes. Les hôtels plus petits continueront à jouir des faveurs de la clientèle individuelle, essentiellement européenne, mais aussi exigeante que les autres.
Fermeture d'hôtels, c'est également un sujet très à l'ordre du jour à Lausanne où l'on cite divers établissements prêts à disparaître, soit pour céder la place à des bureaux, soit se convertir en studios meublés loués au mois. Il est encore trop tôt pour en citer la liste mais cette perspective inquiète les milieux touristiques. Aussi longtemps que les grands projets de construction d'hôtels nouveaux, actuellement à l'étude, n'auront pas trouvé une solution positive, tout affaiblissement du potentiel hôtelier lausannois entravera le développement du tourisme de congrès et de groupes. Or c'est là une solution d'avenir pour laquelle Lausanne a consenti des sacrifices considérables; tant dans le domaine de l'équipement du Palais de Beaulieu que dans celui de la propagande.

Il serait regrettable pour reprendre une expression célèbre – que l'«intendance» ne suive pas! jd.

Coups de ciseaux

Les vacances du gaspillage

Sous ce titre, la TRIBUNE DE LAUSANNE-LE MATIN, consacre l'éditorial de son numéro dominical aux problèmes posés par le gigantesque développement du tourisme et la naissance des cités-dortoirs dans les nouvelles stations de villégiature. Son auteur, René Langel, écrit notamment ce qui suit:

«On imagine le repos et la détente que ces nouvelles villes-dortoirs peuvent offrir au touriste: difficulté de parquage, attente devant les ascenseurs, queue dans les magasins. L'Européen fatigué ne fait que transposer au soleil les agacements de la vie quotidienne. Quant au bruit et à la pollution de l'air et de l'eau, ils se retrouvent intacts au rendez-vous des nouvelles concentrations urbaines.
Ces deux mois de nomadisme n'ont pas de conséquences sur le seul confort, sur le seul bien-être et sur la seule santé. Ils pèsent lourdement sur l'économie du continent. Car renter sur deux ou trois mois de l'année des investissements importants, enfle les budgets des vacances et gèle des capitaux utiles à des investissements plus profitables pour la société.
C'est là sans doute une des plus belles contradictions de notre société de consommation qui, dans l'anarchie d'une liberté mal comprise, s'étouffe elle-même, refusant, on ne sait trop pourquoi, le remède le plus simple et le moins coûteux, l'étalement des vacances. Il est sans doute plus simple de gaspiller que de réfléchir un peu »

Libéralisme traditionnel pour le tourisme

Sous la plume de son rédacteur, M. Gérard Glasson, conseiller national, LA GRUYERE évoque l'attitude du Conseil fédéral face aux postulats concernant le tourisme déposés au Conseil national; voici sa conclusion:

«Quoi qu'il advienne, la Confédération n'a pas l'intention de favoriser de ses deniers une activité qui ne rencontre pas de difficultés spéciales. Le chrétien-social Hans Wyer s'est fait l'avocat d'une extension des crédits à l'hôtellerie. Il désirerait que ces derniers, accordés jusqu'à présent pour des transformations et des modernisations, aillent aussi aux constructions neuves. Sans opposer un non catégorique à cette requête, M. Bonvin s'est également montré restrictif sur ce point. L'argent de la Princesse ne doit être versé que dans des régions sous-développées et pour des hôtels réservés aux classes les plus modestes de la population: familles nombreuses, personnes âgées, etc. En conclusion, le tourisme doit avant tout se débrouiller lui-même. Que ses revenus couvrent les deux tiers du déficit de la balance commerciale, c'est un fait qui mérite d'être retenu. Mais il est plus important de le laisser s'épanouir librement, principalement en lui permettant de trouver assez de main-d'oeuvre, que de l'aider par des injections financières. La politique gouvernementale reste fidèle, à ce niveau, au libéralisme traditionnel.»

La politique des groupes

Notre confrère PARIS-MATCH consacre un savoureux article aux problèmes que connait actuellement le magnat anglais de l'hôtellerie, Maxwell Joseph, à propos de l'acceptation des groupes dans son hôtel parisien, le Scribe. Nous en publions l'essentiel:

«Depuis que la Grand Metropolitan Hôtels de Maxwell Joseph a pris le contrôle du Scribe, il y a deux ans, la maison – horreur! trois fois horreur! – accepte les groupes. Jusqu'à ce jour, la vocation scribienne, c'était le gros client individuel, chargé de malles-cabines, l'homme riche et distingué qui donnait de la classe à l'hôtel. Et aussi de gros pourboires. Tout a changé. Des cars se sont mis à manoeuvrer dans la rue Scribe, des cars bourrés de braves gens, certes, mais un peu vulgaires. (Réd.: le personnel s'était mis en grève, plus pour protester contre l'acceptation des groupes que pour quelques revendications sociales pourtant justifiées).
M. Stanley Grinstead, fondé de pouvoir de Maxwell Joseph, a tout de suite trouvé un accord avec le personnel sur les questions de salaires et d'emploi. Le conservatisme du personnel chagrine énormément la direction de l'hôtel. Depuis que le Scribe s'y est mis pourtant, les affaires sont bien meilleures. Avant, un tiers des lits restaient inoccupés. Aujourd'hui, un quart. Grâce à cette politique, les hôtels anglais de la Grand Metropolitan Hôtels atteignent 82 pour cent d'occupation. Le personnel a pu être augmenté. En 1968, enfin, les actionnaires, malgré les événements de mai, ont vu leurs dividendes augmenter de 5 pour cent.
Maxwell Joseph aime le contact direct. Il expliquera aux employés que la Grand Metropolitan Hôtels, avec ses dix mille lits, ne peut plus faire appel aux voyageurs individuels, si riches soient-ils. Le monde a changé: il faut s'y résigner.»

Holiday Inn: 600 000 chambres en 1978

LE MONDE du 30 juin décrit l'expérience de la chaîne d'hôtels américaine Holiday Inn; nous jugeons utile d'en extraire quelques informations:

L'offensive d'Holiday Inn n'en est qu'à son début. Lorsqu'elle aura pris toute son ampleur, elle obligera sans doute les professionnels européens de l'hébergement à accélérer l'évolution que les plus avertis d'entre eux ont déjà amorcée. «Nous allons proposer à tous les investisseurs hôteliers de nous acheter une licence pour s'intégrer à notre chaîne. Ce qui nous permettra de contrôler en 1978, dans le monde entier, 3000 établissements, représentant 600 000 chambres.»
Chacune de ses chambres possède deux doubles-lits, étant entendu que les enfants de moins de douze ans ne paient pas s'ils logent avec leurs parents. (...) La firme ouvre un hôtel tous les deux jours et demi et une nouvelle chambre toutes les 22 minutes. La société emploie maintenant 92 285 personnes et a fait l'année dernière un chiffre d'affaires de 404 millions de dollars. (...)
Grâce à l'ordinateur, une chambre peut être louée en trois secondes de n'importe lequel des milliers de points du réseau auquel il est raccordé. L'offensive d'Holiday Inn n'est donc pas seulement une tentative américaine de conquête du marché européen. Elle a aussi le mérite d'introduire sur notre continent des techniques de gestion éprouvées, dans un domaine occupé jusqu'ici, à quelques exceptions près, par des exploitations familiales. La clientèle qu'elle amènera en Europe sera d'abord composée des Américains qui hésitaient jusqu'ici à franchir l'Atlantique par peur de l'inconnu (il y avait bien les Hilton, les Intercontinental, mais ce sont des établissements relativement chers). Aux Etats-Unis, les agences de voyages leur vendront un «tour» dont les Holiday Inn constitueront les étapes.»

Technische Beilage

hotel revue

Die Technische Beilage der Hotel-Revue wird von kompetenten Fachleuten in enger Zusammenarbeit mit dem Technischen Beratungsdienst SHV und der Redaktion gestaltet. Sie erscheint monatlich. Aufgabe dieser regelmässigen Publikation ist es, über bewährte Lösungen zu orientieren und neue Ideen zur Diskussion zu stellen.

Die Service-Organisation

Von W. E. Batt, dipl. Ing. Arch., Rothrist

Ein reibungslos funktionierender Service ist das Rückgrat jedes Hotels und jedes Restaurants. Es genügt nicht, ein ausreichendes Angebot aufweisen zu können – wichtiger ist, dem Gast alle offerierten Waren und Dienstleistungen gut und rasch zu servieren.

Der Gast erwartet vom Service:

- schnelle Bedienung! keine lange Wartezeiten vor der Bestellungsaufgabe, zwischen den Gängen und zur Bezahlung
- warme Speisen und Getränke müssen warm sein, kalte müssen auch kühl sein, wenn sie auf den Tisch gelangen
- eine fachgerechte und den Lieferungen entsprechende Beratung, wenn darum gebeten wird. Keine langen Vorträge, sondern knappe, klare Auskünfte
- eine aufmerksame Bedienung auch in nebensächlichen Kleinigkeiten, wie das Leeren der Aschenbecher, das Nachfüllen von Gläsern und Tellern, das rasche Abräumen überflüssigen Geschirrs etc.
- Freundlichkeit und Höflichkeit, kurz: einen guten Kundendienst

Der Hotelier und Restaurateur sieht beim Service:

- die einwandfreie Befriedigung der Gästewünsche
- die Steuerung des Verkaufs (interessante Ware sollte am besten gehen, fertige Speisen müssen verkauft werden, wenn sie nicht lange haltbar sind)
- eine zeitlich rasche, reibungslose und personalsparende Abwicklung der Gästebedienung
- eine Hebung des Umsatzes bei wirtschaftlichem Aufwand

Beide Seiten können zufriedengestellt werden. Dazu sind zwei Voraussetzungen notwendig

- das geeignete Service-Personal
- die richtige Organisationsform und eine zweckentsprechende Ausstattung.

Mit dem letzteren Punkt wollen wir uns heute beschäftigen. Dabei werden wir zwar alle Möglichkeiten anschneiden, aber in der Hauptsache soll der Service im Restaurant behandelt werden. Alle anderen bedienten Räume und die speziellen Serviceformen hierfür werden wir einzeln zu einem späteren Zeitpunkt untersuchen.

Definition und Service-Kriterien:

- Der Service ist Präsentation vor dem Gast. Diese Arbeit geht weit über eine reine Dienstleistung hinaus.
- Servicearbeit steht immer unter Zeitdruck.
- Jede räumliche Organisationsplanung des gesamten Verpflegungsbereiches muss mit der Organisation der Servicewege beginnen.
- Während Lager, Preparation und Produktion zentralisiert sein sollten, ist der Service stets dezentralisiert, da er alle bedienten Räume erfassen und in die Wegeführung einbeziehen muss.
- Der Service hat die Verbindung von allen Ausgabestellen des Lager- und Produktionssektors zum einzelnen Gast herzustellen, hat die Gästeräume dem jeweiligen Zweck entsprechend herzurichten und instand zu halten.

Wenn diese Aufgaben räumlich und zeitlich erfüllt werden, entspricht der Service seiner Bestimmung.

Die Ausgaberichtung als Anlage-Kriterium

Wir wiederholen: «Der Service hat die Verbindung von allen Ausgabestellen zum einzelnen Gast herzustellen.» Deshalb muss in jedem Fall zuerst festgestellt werden, welche Ausgabestellen in unserem Betrieb erforderlich werden und wo überall Gäste zu bedienen sind. Diese beiden Listen können unter Umständen sehr lang werden.

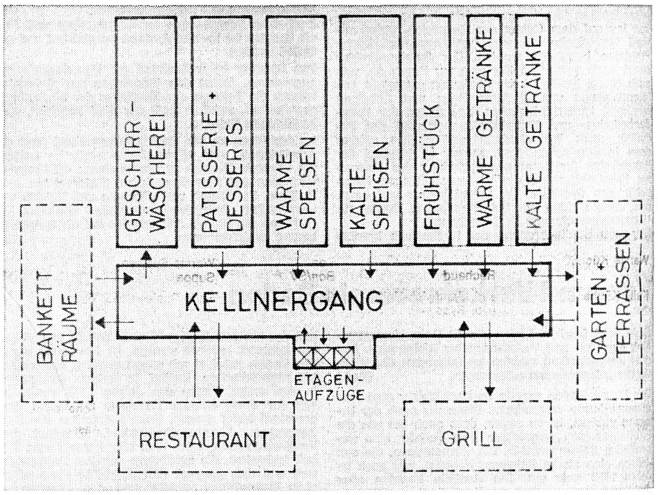
Welche Warenausgaben können wir benötigen:

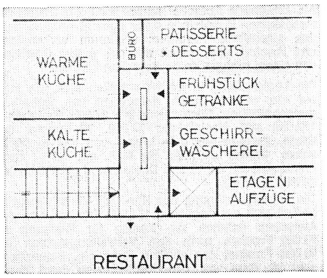
– Warme Speisen	=	Warme Küche verschiedene Relaisküchen Bankettküche Personalküche Grill usw.
– Kalte Speisen	=	Kalte Küche Kaltes Buffet
– Patisseriewaren	=	Patisserie Patisserie-Buffet
– Desserts + Glacen	=	Patisserie Separatbuffet
– Frühstück	=	Frühstücksküche oder aufgeteilt (Warme Küche, Kalte Küche, Kaffeeküche)
– Warme Getränke	=	Kaffeeküche kombinierte Getränkeausgabe Buffet
– Kalte Getränke	=	Getränkeausgabe Buffet
– Obst, Früchte	=	Economat Frühstücksküche Kellnerstock
– Kioskwaren	=	Economat Buffet Kellnerstock Automaten

Welche Räume oder Raumgruppen müssen erreicht werden:

- Restauranträume, Grills usw.
- Hotel-Speisesaal
- Frühstückszimmer
- Garten, Terrassen
- Gästezimmer auf den Etagen
- Banketträume
- Konferenzzimmer
- Personal-Speiseräume
- Bars
- Kegelbahnen, Sportzimmer, Schwimmbäder
- Hotelhalle

Voraussetzung für einen guten Service ist, dass von allen Ausgabestellen alle Bedienungsstellen erreicht werden. Oft sind Zwischenstationen eine grosse Hilfe, aber sie sind nicht für alle Waren geeignet. Die ideale Lösung bildet der Kellnergang als Zentrale, auf den alle Ausgaben münden und von dem alle Kellnerwege zu den bedienten Räumen führen. Unsere Skizze 1 veranschaulicht dies schematisch. Die Plazierung aller Ausgaben längs des Kellnerweges erfordert normalerweise viel Raum, denn die Ausgabestelle gehört ja zu einem Produktionszentrum, welches oft grossflächig sein muss. Die Wege werden sich in der Praxis deshalb nicht so gerade und klar ergeben, wie es unsere Skizze zeigt.
Wenn in einem Betrieb nur wenige Ausgaberichtungen, oder sogar nur eine einzige zum Restaurant hin vorhanden sind, muss man den Kellnergang so raumsparend wie möglich anlegen. Unsere Skizze 2 zeigt ein solches Beispiel.



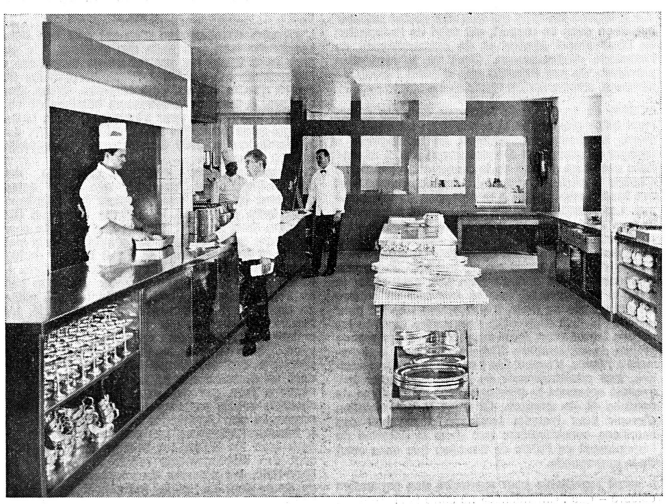


▲ Skizze 1

◀ Skizze 2

◀▼ Kellnergang einer Hotelküche. Rechts Frühstücksausgabe und Geschirrwäscherei. Im Hintergrund Patisserie und Chefbüro. Links Warme Küche und Kalte Küche.

▼ Wenn dem Service alles «gegeben» wird, benötigt man serviceseitig keine Einrichtung. Unser Bild zeigt eine solche Ausgabestation im Personalrestaurant einer Bank.



Service-Organisation = Kellnerwege

Der Kellnerweg bei einem Restaurant mit Tischbedienung ist ein immerwährender Kreislauf. Auf diesem Rundgang muss der Kellner alles abholen und wegbringen können, was für die Bedienung der Gäste erforderlich ist.
Je klarer die Wegeführung ist, je übersichtlicher die Anordnung der Ausgabestellen und je praktischer die Unterbringung alles benötigten Materials, desto rationeller wird die Servicearbeit vonstatten gehen können und desto personalsparender wird der Service sein.
Dabei ist weitgehend mit Selbstversorgung der Kellner zu arbeiten. Nicht alles muss «gegeben» werden, vieles kann der Kellner «nehmen». Diese Aufgabenverschiebung bringt enorme Vorteile, besonders bei der Personaleinsparung, im zeitlichen Ablauf und bei der Raumausnützung. Wie weit diese Selbstversorgung im einzelnen Fall gehen kann, muss allerdings der Hotelier allein entscheiden, zuviele Faktoren spielen hierbei eine Rolle.
Was der Kellner auf seinem Rundgang alles holen, ordnen, ablegen oder erledigen muss, darüber gibt unsere tabellenmässige Uebersicht Auskunft. Dies kann natürlich nur ein unzulängliches Beispiel sein, im praktischen Fall wird bei einem Betrieb einiges zu streichen, beim anderen Betrieb vieles hinzuzufügen sein. Aber als generelle «Richtlinie» sollte es ausreichen.
Diese Tabelle gibt uns Anhaltspunkte, was der Service alles auf seinen Wegen zu erledigen hat. Wenn wir die Spalte «mit Einrichtung ...» zusammen mit den «SV»-Möglichkeiten kombinieren, dann ergeben sich daraus auch alle Einrichtungsstücke, die vom Kellner bedienbar sein müssen, die also am Kellnergang liegen sollen.
Zusätzlich braucht das Bedienungspersonal noch Bewegungsraum! Die Gänge werden oft zu schmal bemessen. Denn während in beiden Richtungen Verkehr herrscht, soll auch noch Platz für die vor den Ausgaben stehenden Kellner bleiben. Einbahnwege bewähren sich gut, benötigen aber noch mehr Spielraum.

Als Richtwerte für Gangbreiten nimmt man an:

Einbahngang	ca. 1,10 m
Einbahngang mit einer «Standspur»	ca. 1,30–1,40 m
Gang für Gegenverkehr	ca. 1,50 m
Gang für Gegenverkehr mit einer Standspur	ca. 1,60–1,80 m
Gang für Gegenverkehr mit zwei Standspuren	ca. 1,80–2,00 m

Zum benötigten Bewegungsraum gehören auch Abstellflächen, auf denen die Kellner ihrer Serviertabletts abstellen, ordnen und füllen können.
Bei Verwendung von Servierwagen muss berücksichtigt werden, dass diese zirka 50 bis 60 cm breit sind – und dass sie auch beladen und abgeladen werden, wobei sich der vorhandene Gang um ihre Breite für einige Zeit verringert.
Und einen festen Standplatz benötigen sie auch, wo sie nicht im Wege stehen und doch jederzeit einsatzbereit sind.

Auf dem Wege liegen auch Türen. Ideal ist hierfür die Ausbildung als automatische Türe, wobei die Wirkung gleich ist, ob mit Kontaktteppich oder mit Lichtsteuerung gearbeitet wird.

Die Bewältigung vertikaler Wege ist heute auch kein Hindernis mehr. Personen- und Warenlifts, Rolltreppen oder Kleinaufzüge überwinden die Höhendifferenzen schnell und reibungslos. Wichtig ist bei Speiseaufzügen aller Art, wie bei allen übrigen Einrichtungen, dass sie den Massen der Gastro-Norm entsprechen.

Auf dem Service-Rundweg müssen liegen:

Die Zentren ...	mit Einrichtung ...	«SV»-Selbstversorgung für Artikel ... oder gegen «Bon»	
1. Für die Service-Vorbereitung			
Kellnergang	Lagerschränke	SV	Tischwäsche, Servietten, Menagen, Aschenbecher, Gläser, Bestecke, Blumenvasen usw.
	Lagerschränke	SV	Serviertabletts, Sektkühler,
	evtl. Wärmestation	SV	Tischrechauds
	Registrierkassen	SV	Bons
	Schubladen	SV	Menükarten, Getränkekarten
	Eisbereiter	SV	Würfeleis, Flockeneis
2. Zum Frühstück			
Kellnergang	Lagerschränke	SV	Zucker, Süssstoff
	Lagerschränke	SV	Untertassen
	Wärmeschränke	SV	Kaffeetassen
Kaffeeküche		Bon/SV	Kaffee, Tee, Milch, Schokolade
Frühstücksküche	Lagerschränke	SV	Brot, Konfitüre, Honig
	Kühlschrank	Bon/SV	Butter
	Kühlschrank	Bon/SV	Jus, Käse
	Kühlschrank	Bon	Aufschnitt
		Bon	Ham and eggs, Rühreier usw.
		Bon/SV	gekochte Eier
	Toaster	SV	Toast
3. Zum Mittag- und Abendessen			
Warme Küche		Bon	Warme Speisen
	Rechaud	Bon/SV	Suppe
Kalte Küche	evtl. Sandwich-Unit	Bon	Kalte Speisen und Platten
	evtl. Sandwich-Unit	Bon/SV	Salate
		SV	Früchte
Patisserie	Konservator	Bon	Glaces
		Bon/SV	Patisserie
		Bon/SV	Kompott
		Bon	Desserts
Kaffeeküche		Bon	Kaffee, Tee, Milch, Schokolade
Getränkeausgabe	Kühlschränke	Bon	Wein, Bier, Mineralwasser
	Evtl. Kühlschrank	Bon/SV	Jus
		Bon	Rotwein
		Bon	Spirituosen
Kellnergang	Wärmeschränke	SV	Essteller, Suppenteller
	Wärmeschrank	SV	Kaffeetassen
		SV	Brot, Brötchen
	Toaster	SV	Toast
	Kühlschrank	SV	angebrochene Weinflaschen der Stammgäste
4. Bei der Rücklieferung während aller Mahlzeiten			
Geschirrwäscherei		SV	Teller, Tassen, sonst. Geschirr, Silbergeschirr, Bestecke, Serviertabletts usw.
Gläserwäscherei		SV	Gläser
Kellnergang	Abfallbehälter	SV	Speisenabfälle, Knochen usw.
	Abfallbehälter	SV	Aschenbecher-Inhalt
	Abfallbehälter	SV	Papierabfälle
	Harrasse	SV	Leere Flaschen
	Wäschesack, -kiste, od. ähnliches		Gebrauchte Tischwäsche, Servietten

Die Ausbildung der Ausgabestellen

Die Ausgabestellen sind Nahtstellen zwischen der Produktion und dem Service. Sie weisen zwei Seiten auf, die entsprechend dem Bedürfnis der jeweiligen Seite auszubilden und einzurichten sind. Dies ist von Zentrum zu Zentrum verschieden. Deshalb wollen wir uns diese Ausgaben einzeln ansehen.

Ausgabe für warme Speisen

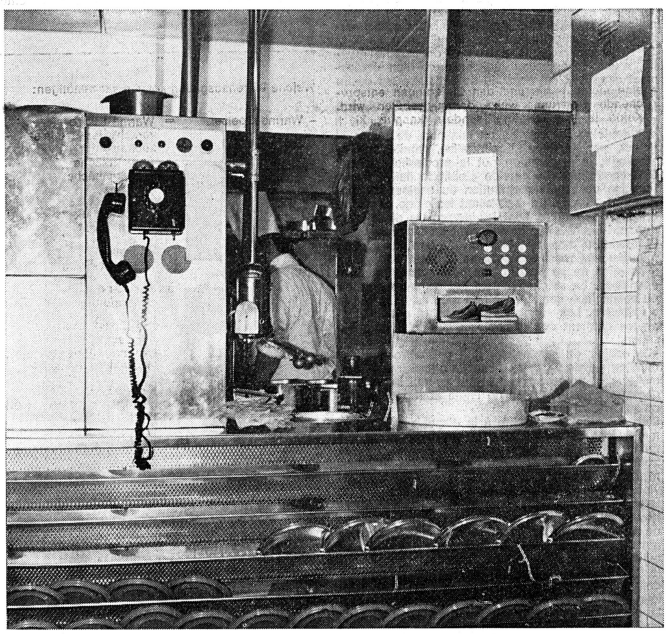
Nahtstelle zwischen Kellnergang und Warmer Küche.

Ausgabe von:

- Warmen Speisen aller Art, auf Platten angerichtet oder auf Tellern portioniert. Die Portionierung erfolgt küchenseitig.
- Suppen, wobei die Portionierung serviceseitig oder auch küchenseitig erfolgen kann.

Ausbildung küchenseitig:

- Material Metall, am besten Chromnickelstahl.
- Bain-Marie oder Steamtable für fertig vorbereitete Speisen.
- Wärmeschrank für Ausgabegeschirr (Platten aus Silber oder Chromstahl, Schalen und Schüsseln aus Porzellan, Steingut oder Glas, Saucièren, Buttertiegel usw.)
- Posten des Küchenchefs mit Bonbrett, allen Menükarten in Sichthöhe, Telephon, evtl. Gegensprechanlage, evtl. Rohrpoststation, kleine Schreibfläche, Schublade.



Bei mehrgeschossigen Restaurant-Anlagen kann man nicht alle Ausgabestellen direkt an das jeweilige Produktionszentrum legen. Die Ausgabe der warmen und kalten Speisen erfolgt dann von einer Relais-Küche aus. So eine Relais-Küche, erweitert durch eine Geschirrwäscherei und eine Getränkeausgabe, zeigt unser Bild. In diesem Falle ist die serviceseitige Ausbildung stark darauf zugeschnitten, dass viele Arbeiten von den Kellnern übernommen werden, ein in USA weitverbreitetes System.

Posten des Küchenchefs mit Telephon, Rohrpostanlage, Gegensprechanlage und Menükarten in Sichthöhe.

Küchenseitige Ausbildung einer Kalten Ausgabe mit einem Pass zum Service hin.

Ausbildung serviceseitig:

- Material Metall, evtl. teilweise Holz.
- Wärmeschränke oder Dispenser für Essteller und Suppenbowlen.
- Rechaud oder Bain-Marie für Suppen.
- Lagerschränke für Tabletts, Deckel, Clochen und Besteck.
- Reservelagerschränke für weiteres Geschirr.

Ausgabe für kalte Speisen

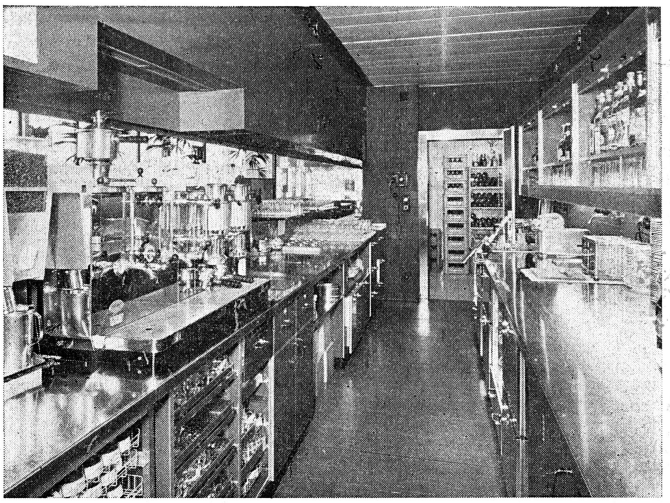
Nahtstellen zwischen Kellnergang und Kalter Küche.

Ausgabe von:

- kalten Speisen aller Art (Hors d'œuvres, kalte Teller, kalte Platten usw.). Die Portionierung erfolgt küchenseitig.
- Salate aller Art
- evtl. Früchte und Obst.

Ausbildung küchenseitig:

- Material Metall, evtl. teilweise Holz.
- Sandwichmöbel.
- Lagerschränke für alles Ausgabegeschirr (Platten, Teller usw.).



Die Küchenseite einer Ausgabe von kalten und warmen Getränken. Interessant ist das direkt daneben liegende Getränkelager im Hintergrund.

L'organisation du service

Un service fonctionnant impeccablement est l'épine dorsale de chaque hôtel et de chaque restaurant. Il est plus important qu'une offre abondante et variée.
L'hôtel désire être rapidement servi, ne pas attendre que l'on vienne prendre la commande ni entre les différents services, ni lorsqu'il désire payer. Il désire aussi être renseigné par des gens connaissant leur métier.
L'hôtelier ou le restaurateur espère que le service permettra de satisfaire parfaitement les voeux de la clientèle, de diriger la vente, d'épargner du personnel par la rapidité avec laquelle les hôtes seront servis et enfin d'augmenter son chiffre d'affaire.
Si l'on dispose d'une personnel de service qualifié, d'une organisation judicieuse et d'un équipement adapté, il est possible de satisfaire les désirs de l'hôte et de l'hôtelier.
In ne faut pas oblier que, par définition, le service est la présentation de la marchandise à l'hôte. Il doit toujours se faire en un minimum de temps et il est, par essence, décentralisé, tandis que le stockage, la préparation et la production doivent être centralisés. Le service établit la liaison entre tous les postes de distribution du secteur de production et l'hôte. En établissant les plans, il s'agira donc de voir quels sont les postes de distribution qui sont nécessaires et comment on peut, de ceux-ci, atteindre tous les hôtes devant être servis. Parfois des stations intermédiaires peuvent être utiles, mais elles ne se prêtent pas pour toutes les marchandises. La solution idéale est celle du «couloir du sommelier» comme centrale d'où se fait toute la distribution. Les esquisses en page et cette «technique» donnent des exemples d'une telle rationalisation.
«Le couloir du sommelier» doit permettre une circulation constante. Sur ce chemin circulaire, le sommelier doit pouvoir prendre tout ce qui lui est nécessaire pour le service de l'hôte et rapporter tout ce qu'il débarrasse.
L'on s'efforcera de mettre à la disposition du sommelier tout ce dont il peut se servir lui-même, les marchandises étant remises par des tiers contre des bons. Cette forme de self-service permet d'économiser du personnel et accroît la rapidité du service. C'est à l'hôtelier de juger ce qu'il convient de laisser le sommelier prendre lui-même, car de nombreux facteurs entrent en jeu. Nous nous contentons de donner une liste générale servant de directive dans laquelle chaque entreprise peut choisir ce qui convient à sa propre exploitation.
Il faut aussi songer que le personnel de service doit avoir de la place pour se mouvoir. Les couloirs sont souvent trop étroits. Il faut penser que la circulation se fait dans les deux sens et qu'il faut encore de la place pour les sommeliers qui attendent ce qu'ils ont commandé. Les couloirs à sens unique ont fait leur preuve, mais ils exigent encore plus d'espace. S'il y a des portes, il faudra faire en sorte qu'elles s'ouvrent et se ferment automatiquement.
La distribution verticale n'est plus un problème aujourd'hui puisque l'on dispose de montecharges, d'ascenseurs, d'escaliers roulants, etc.
Partout où cela sera possible, l'on tâchera d'avoir des postes de distribution spéciaux pour les mets chauds, les mets froids, la pâtisserie, les desserts et les glaces, les petits-déjeuners et le café, les boissons froides, etc.
Les listes d'équipement publiées ci-dessus en allemand, les plans et les photographies permettant de se rendre compte de l'organisation du service, sans que nous ayons besoin d'entrer dans plus de détails dans ce bref résumé en français.

Diese Küchenzeichnung veranschaulicht den Kellnerweg an allen Nahtstellen zur Küche.

Eine andere Küchenanlage mit der Wiedergabe des Kellnerganges.

- Kühlschrank oder Unter-Tisch-Kühlkorpus nach Gastro-Norm mit Blechführung für vorher angerichtete Teller oder Platten.

Ausbildung serviceseitig:

- Material Metall oder Holz.
- Lagerschränke für Tabletts, Obstkörbe, Besteck.

Ausgabe für Patisserie, Desserts, Glacen

Nahtstelle zwischen Kellnergang und Patisserie.
Diese Waren können auch gut ab Wagen, Vitrine oder Hilfsstation ausgegeben werden.

Abgabe von:

- Patisseriewaren aller Art,
- Kuchen, Torten, Gebäck usw.,
- alle Arten von Desserts,
- Glacen, Coupes, Cassata usw.

Ausbildung küchenseitig:

- Material Metall oder Holz,
- Lagerschränke für die Waren,
- evtl. Kühlschrank für Waren,
- Glace-Konservator mit Spezialabteil für Cassata,
- Lagerschränke für alles Ausgabegeschirr (Kuchenteller, Dessertteller und -schalen, Coupeschalen und -becher usw.),
- Schubladen, Schränke, Kühleinheiten, Siruppumpen usw. für alle essbaren und nicht essbaren Garnituren.

Ausgabe von Frühstück und Kaffee

Da in den meisten Hotels diese beiden Zentren zusammengefasst werden, wollen wir dies auch tun.

Ausgabe von:

- warmen Getränken aller Art, Kaffee, Tee, Schokolade, Milch usw.,
- Frühstück in jeder Zusammensetzung (nur selten werden gekochte oder gebratene Frühstücksteile aus der warmen Küche bezogen).
- Ob die Küchenseite oder die Serviceseite portioniert und zusammenstellt, ist sehr unterschiedlich. Deshalb muss die Ausbildung auch je nach Betriebsgewohnheit gegenüber unserer folgenden Zusammenstellung geändert werden.

Ausbildung küchenseitig:

- Material Metall oder Holz,
- Kaffeemaschine mit Heisswasser und Dampf,
- Milchsieder,
- Kaffeemühle, Kaffeedosierer,
- Lagerschränke oder -schubladen für Kaffee, Teebeutel, Zucker, Assugrin usw.,
- Kühlschrank für Milch, Rahm,
- Lagerschränke für Ausgabegeschirr (Kaffeekännchen, Teekännchen, Milchkrüge, Rahmkännchen usw.) evtl. zum Teil beheizbar.
- Schublade mit Klopfrost für Kaffeesatz,
- Einrichtung zur Zubereitung des Frühstücks,
- Lagerschränke für das Ausgabegeschirr (Teller für Spiegeleier usw., für Käse, Aufschnitt usw., Gläser für Jus, kurz alles, was «gegeben» wird).

Ausbildung serviceseitig:

- Material Metall oder Holz,
- Lagerschränke für Tabletts, für Untertassen, für Besteck, für Eierbecher, für Frühstücksteller usw.,
- Blechführungsschränke oder -rolli für die vorherige Bereitstellung fertig arrangierter Frühstückstabletts für den Room-Service,
- Wärmeschrank für Tassen,
- Crèmedispenser,
- Toaster,
- Eiersieder,
- evtl. Kühlschrank für Butter, Jus, Käse.

Ausgabe von kalten Getränken

Dieses Zentrum ist oft mit der Frühstücks- und der Kaffeeküche kombiniert.

Ausgabe von:

- kalten Getränken aller Art,
- in Flaschen oder Karaffen,
- glasweise aus Flaschen,
- glasweise aus Offenausschankanlagen.

Ausbildung küchenseitig:

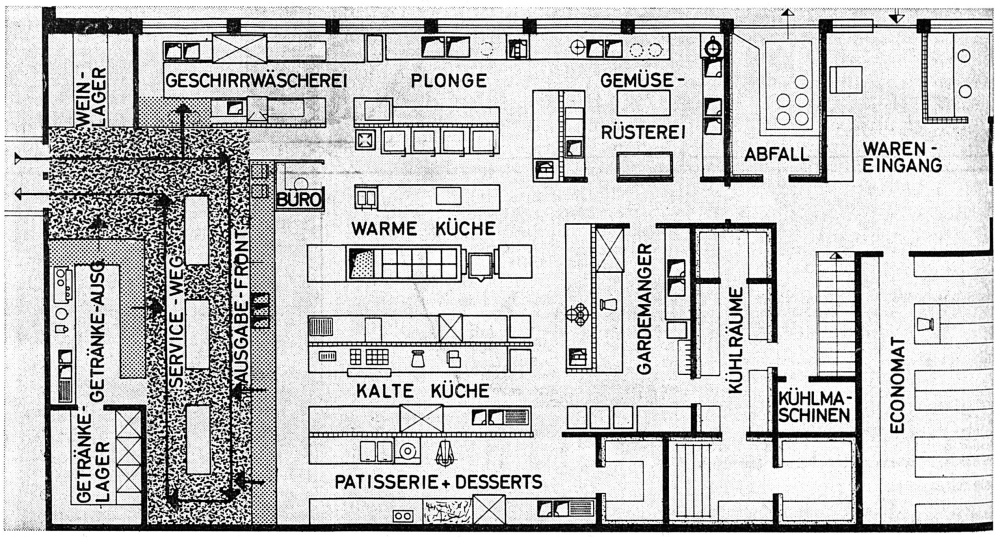
- Kühlschränke und Lagerschränke für die Getränke,
- Lagerschränke für das Ausgabegeschirr (Gläser, Karaffen).

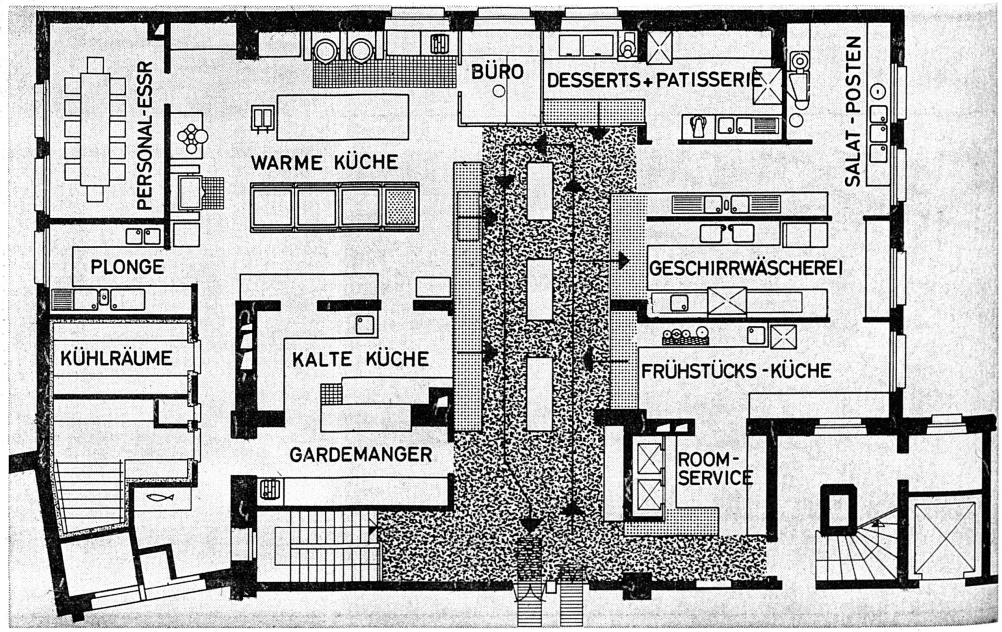
Ausbildung serviceseitig:

- Lagerschränke für Tabletts, Weinkühler, Gläser,
- Eiserzeuger für Würfel und Flockeneis mit Vorratsbehälter.

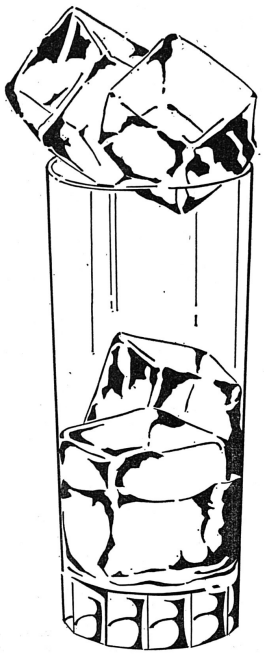
Rückgabe des Schmutzgeschirrs

Nahtstelle zwischen Kellnergang und Geschirr- und Gläserwäscherei.
(Mit dem Thema «Geschirr-Organisation» soll sich die nächste technische Beilage befassen. Deshalb wollen wir heute nur der Vollständigkeit wegen diese Nahtstelle aufzählen).





Damit sollten Sie nicht sparen müssen



Eiswürfel sollen Ihrem Personal immer griffbereit und in genügender Menge zur Verfügung stehen. Auch der Kundschaft an der Bar sollten Sie Würfeleis zur Selbstbedienung aufstellen, das macht zufriedene Gäste und kostet praktisch nichts, denn die Autofrigor-Würfeleisautomaten liefern jedes gewünschte Quantum Eis zu einem erstaunlich geringen Preis. Autofrigor-Würfeleisautomaten sind in verschiedenen Grössen kurzfristig lieferbar.

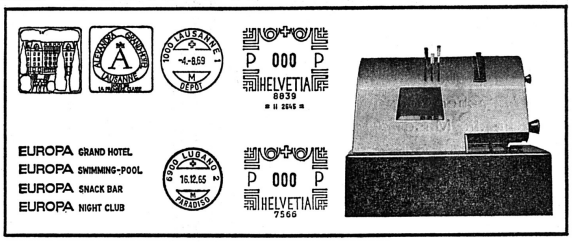
AUTOFRIGOR AG, 8052 ZÜRICH

Schaffhauserstrasse 473 Telefon (051) 48 15 55

Mehr Zeit für Ihre Gäste!

In der Hochsaison – aber auch zwischendurch – ist im Hotelgewerbe jede Minute kostbar. Der Gast steht im Vordergrund und für die administrative Arbeit ist wenig Zeit. Ein Hotel muss sich daher nach neuesten Methoden organisieren. Eine HASLER-Frankiermaschine trägt dazu bei, das Problem der Postabfertigung zu rationalisieren und befreit Ihr Personal vom Markenverwalten und Markenkleben. Zahlreiche Hotels im In- und Ausland haben diese Vorzüge erkannt. Auch Sie werden durch den Einsatz einer HASLER-Frankiermaschine grossen Nutzen haben. Eine HASLER macht sich innerhalb kürzester Zeit bezahlt.

Mit einer Hasler Frankiermaschine wird jeder Brief zur Werbebotschaft



Durch den Reklamedruck werben Sie mit jedem Brief kostenlos und wirksam für Ihr Hotel und dessen Spezialitäten. Das Reklamesujet kann je nach Anlass oder Saison ausgewählt werden. Durch das maschinelle Frankieren gewinnt das «Image» Ihres Hauses!

Hasler F66 elektrisch
Die bevorzugte Frankiermaschine für Ihr Hotel! Einfach zu bedienen, aus erstklassigem Material gefertigt, moderne Form, angenehme Grautöne.

Gebiets-Vertretungen
Basel: Rupert Stoffel 061 43 75 00; **Bern** und **Biel:** Muggli & Co. 031 25 23 33 / 032 2 53 21; **Genève:** Rob. Michelini 022 31 01 31; **Lugano:** Hasler Registrierkassen (Verkauf Schweiz) AG 091 2 25 15; **St. Gallen:** Markwalder & Co. AG 071 22 59 31; **Zürich** und **Neuchâtel:** Ruf-Buchhaltung AG 051 54 64 00 / 021 22 70 77; **Luzern:** Rechenmaschinen-Vertriebs-AG 041 22 23 14

Hasler

Hersteller:
Hasler AG, 3000 Bern 14
Telephon 031 65 21 11

FINDUS® tiefgekühlt-surgelé

jetzt Sommerrabatt auf Garten-Erbsen

Findus Garten-Erbsen von unübertroffener Qualität, zart, gehaltvoll im Geschmack und so appetitlich, erntefrisch verarbeitet und lose tiefgekühlt – darum in jeder beliebigen Menge sofort zubereitet

eine Findus Spezialität – ein besonderer Genuss für Ihre Gäste

Findus Garten-Erbsen Packung à 5000 g – jetzt mit Sommerrabatt

Profitieren Sie vom Sommerrabatt – ergänzen Sie Ihre Vorräte. Bestellen Sie noch heute bei Ihrem Findus Verkaufs-Chauffeur oder direkt im Findus Kühlhaus (Tel. 051 25 57 06).

FINDUS® tiefgekühlt-surgelé

unübertroffene Qualität – günstige Kalkulation

69.85.49 d

Mit Mocafino können Sie sparen!

Auf 12 Dosen zusätzlich 1 Dose gratis!

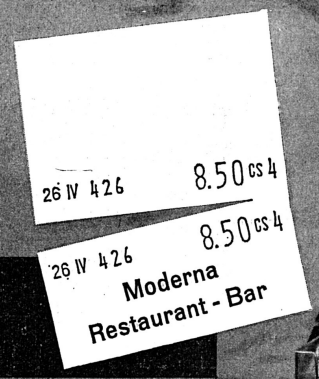
Sie haben richtig gelesen: Bei Bestellung von 12 Dosen MOCAFINO zu 250 g erhalten Sie zusätzlich eine Dose gratis (bei 24 Dosen zwei usw.). Sie sparen also bei Abnahme von 12 Dosen Fr. 10.70! Das Angebot umfasst zwei Sorten: MOCAFINO normale Qualität (Fr. 10.70 per Dose) sowie MOCAFINO koffeinfrei (Fr. 12.– per Dose).

Verpassen Sie diese günstige Gelegenheit nicht, denn die MOCAFINO-Aktion ist zeitlich begrenzt! Geben Sie deshalb Ihre Bestellung rechtzeitig auf!

Haco ag gümligen

Telefon 031 52 00 61

Kleines Geschäft ? ... Grosses Geschäft ? Mit NCR immer ein gutes Geschäft!



Modell 23 druckt automatisch einen Doppelbon; wenn ein einfacher Coupon genügt, können Sie die Maschine selber umstellen.

Beide Maschinen sind mit allen Leistungen und Schutz-Vorrichtungen ausgerüstet, die für Ihren Betrieb erforderlich sind.

Modell 52 druckt automatisch eine ausführliche Gäste-Rechnung, gleichzeitig mit der Coupon-Ausgabe.

NCR

Verlangen Sie unverbindlich den ausführlichen Prospekt der Maschine, die Sie interessiert (Modell 23 oder 52)

HAT SICH BEWÄHRT!

National Registrierkassen AG 8023 Zürich ✆ 051 47 40 00

Confirmation de l'évolution négative du tourisme en France

La crise de mai et juin 1968 a éloigné les étrangers

Le Bulletin «Tourisme-équipement et logements», publié par les services du Ministère de l'Equipement, résume ainsi les donnés définitives de la statistique touristique en 1968:

«Pour mesurer le dynamisme du tourisme français, il suffit de citer deux chiffres: 1 million de touristes ont séjourné en France en 1938; ils ont été 10,8 millions, c'est-à-dire dix fois plus nombreux en 1968.

Ce chiffre reste néanmoins de 10 % inférieur à celui enregistré en 1967. Pourtant 1968 avait bien débuté. Au cours du premier tiers de l'année, les touristes étrangers étaient en augmentation de 5 % par rapport à la même période de l'année précédente. Les événements de mai et de juin ont renversé cette tendance et ont exercé une influence défavorable sur la période des grandes vacances.

Le mouvement touristique a retrouvé son rythme normal en automne, mais comme il ressort de notre tableau ci-après, le premier et le dernier tiers de l'année ne pouvaient pas compenser les pertes subies au cours du printemps et de l'été.»

Classement 1968 par pays d'origine

Qu'il nous soit permis d'ajouter à cette introduction qu'une comparaison de la fréquentation touristique des années 1938 et 1968, séparées non seulement par une guerre mondiale qui a bouleversé la géographie européenne, mais également par une transformation de la structure des voyages et surtout des loisirs, ne mène qu'à de fausses conclusions de croissance. On peut, par contre, très bien comparer l'évolution de 1968 avec celle des années précédentes et établir un classement de la répartition par nationalité des touristes étrangers. La voici en millions d'arrivées:

Belgique et Luxembourg	1,52
Allemagne fédérale	1,5
Grande-Bretagne, Irlande	1,3
Italie	1,3
Pays-Bas	0,9
Etats-Unis	0,8
Espagne et Portugal	0,7
Suisse	**0,68**
Scandinavie	0,28
Autres pays	1,84

Les Belges en tête!

Outre le classement précédent, le Bulletin du commissariat au tourisme nous fournit de nombreuses indications sur le mouvement des étrangers.

Ainsi les Belges et les Luxembourgeois semblent avoir fourni non seulement le plus fort contingent de touristes (14 %) à notre pays, mais aussi le plus grand nombre de vacanciers. On les trouve en effet en première position pour les nuitées dans les stations balnéaires, dans l'hôtellerie homologuée des stations d'hiver et des stations thermales.

En revanche, les Allemands, à peine moins nombreux que les Belgo-Luxembourgeois, semblent n'avoir effectué chez nous que les brefs séjours, puisqu'ils n'arrivent qu'en quatrième position pour les nuitées dans les stations balnéaires et thermales, et n'occupent une place en proportion avec leur nombre sur l'ensemble des touristes que pour les sports d'hiver.

Les Américains, qui ne représentent que 7,9 % des étrangers venus en France en 1968, ont fourni 38 % de la clientèle des hôtels de luxe et 26 % de celle des hôtels classés 4 étoiles.

Pas d'intérêt étranger pour les Jeux olympiques?

Le Bulletin du Commissariat général au tourisme révèle aussi un aspect inquiétant de ce mouvement touristique; il est, à l'exception de la région parisienne et de la Côte d'Azur, essentiellement français.

Sur l'ensemble des nuitées dans l'hôtellerie des stations d'hiver, les touristes étrangers n'ont représenté en 1968 que 8 %; ils n'ont fourni que 5,4 % de nuitées aux stations thermales et 28 % aux stations balnéaires (Côte d'Azur comprise). Ce dernier pourcentage pourrait sembler rassurant, mais il cesse de l'être lorsqu'on examine le détail des chiffres et l'on constate qu'à elle seule, la Côte d'Azur a accueilli deux fois plus de touristes étrangers (351 000) que toutes les autres côtes de France (139 960).

Ce manque de fréquentation internationale nous paraît d'autant plus inquiétant que le mois de janvier et février 1968 se sont situés sous le signe encourageant de l'organisation grenobloise des Jeux olympiques d'hiver. Il se confirme ainsi que l'attrait d'une Olympiade sur les visiteurs étrangers reste éphémère et même problématique. Un avertissement de plus pour ceux qui font, en Suisse, une propagande importante pour que la ville de Zurich, entre autres, se voie confier l'organisation des JO de 1976...

Walter Bing

Bundesrepublik hat neues Gaststättengesetz

Zehn Jahre Kampf aus verfassungsrechtlichen Gründen – Sachkundenachweis nicht erreicht, aber Unterrichtungsverfahren in Handelskammern – Erlaubnispflicht ab acht Gästen erforderlich

Der Deutsche Bundestag hat am 19. Juni 1969 den von der Bundesregierung eingebrachten Entwurf eines Gaststättengesetzes verabschiedet, der auch für ausländische Bewerber mit Inkraftsetzung ein Jahr nach dem Tage der Verkündung verbindlich ist. Das neue Gesetz soll das aus dem Jahre 1930 stammende Gaststättengesetz ablösen.

Keine Sachkunde –, kein Befähigungsnachweis

Mehr als zehn Jahre dauerte der parlamentarische Kampf, in dessen Mittelpunkt der vom Hotel- und Gaststättengewerbe geforderte Sachkunde- oder Befähigungsnachweis stand. Die verfassungsrechtlichen Bedenken gegen jede Art von Einschränkungen der freien Berufswahl und -ausübung sowie der Wettbewerbsfreiheit behielten schliesslich die Oberhand über die nachdrücklichen Forderungen des Gewerbes. Auch die Beispiele der Nachbarstaaten, wie etwa der Schweiz, konnten keine Aenderung herbeiführen.

Unterrichtungsnachweis

Die Bundestagsabgeordneten einigten sich schliesslich in letzter Minute auf einen Kompromissvorschlag über ein Unterrichtungsverfahren. Für den Betrieb einer Gaststätte ist auch künftig eine Erlaubnis erforderlich. Sie wird nur erteilt, wenn der Antragsteller bestimmte persönliche Voraussetzungen, zum Beispiel Zuverlässigkeit, erfüllt, und wenn die für den Betrieb des Gewerbes vorgesehenen Räumlichkeiten den im Gesetz aufgeführten Anforderungen genügen. In Zukunft ist die Genehmigung dann zu versagen – und das bedeutet nun die wesentliche Neuerung –, wenn der Bewerber nicht durch eine Bescheinigung der zuständigen Industrie- und Handelskammer nachweist, dass er über die mit der Führung des in Aussicht genommenen Betriebes verbundenen Verpflichtungen und über das Ausmass der hierfür notwendigen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit deren Grundzügen als vertraut gelten kann. Gegen die Einführung eines Sachkundenachweises hatte sich auch die Bundesregierung wiederholt nachdrücklich ausgesprochen.

Grenze: 8 Betten

Für einen Beherbergungsbetrieb bedarf es der Erlaubnis nicht, wenn der Betrieb darauf eingerichtet ist, nicht mehr als acht Gäste gleichzeitig zu beherbergen. In solchen Betrieben ist das Verabreichen von Getränken und zubereiteten Speisen an Hausgäste erlaubnisfrei. Diese Ausnahme gilt allerdings nicht, wenn der Beherbergungsbetrieb in Verbindung mit einer erlaubnisbedürftigen Schank- oder Speisewirtschaft ausgeübt wird.

E..S

Koordinierte Fremdenverkehrspolitik in Oesterreich

Unter dem Vorsitz des Handelsministers fand im Juni 1969 in Baden bei Wien der Zweite Oesterreichische Fremdenverkehrstag statt, an dem ein Fremdenverkehrskonzept ausgearbeitet wurde, das die Richtlinie für die Fremdenverkehrspolitik mindestens bis 1980 bilden soll.

Zur Bewältigung dieser umfassenden Aufgabe wurden aus prominenten Fachleuten sieben Arbeitskreise gebildet, die von den allgemeinen Grundsätzen, Aufgaben und Zielsetzungen des Fremdenverkehrskonzeptes ausgehend, die Grundlagen und Voraussetzungen des österreichischen Fremdenverkehrs, die Probleme der Infrastruktur und besonders auch der Rentabilität der diesbezüglichen Investitionen, Fragen des Verkehrs, Meldewesens, der Beherbergungs- und aller anderen Fremdenverkehrsbetriebe, den Bereich der Marktforschung und des Absatzes überhaupt sowie der Organisation des Fremdenverkehrswesens bearbeiteten.

Nach der österreichischen Verfassung ist der Fremdenverkehr – und zwar sowohl die Gesetzgebung wie die Durchführung – Sache der Länder, während dem Bund nur gewisse Bereiche, zum Beispiel das Verkehrs- und Meldewesen, zufallen. Eine sehr wichtige Aufgabe haben auch die Gemeinden,

so dass eine wirksame Fremdenverkehrspolitik sich nur bei einer verständnisvollen Zusammenarbeit von Bund, Ländern und Gemeinden durchsetzen kann. Das jetzt erarbeitete Fremdenverkehrskonzept soll die Basis für eine derartige Zusammenarbeit und Koordinierung aller administrativen und territorialen Instanzen und aller mit dem Fremdenverkehr auch nur mittelbar zusammenhängenden Organisationen bilden und so zu einer einheitlichen Fremdenverkehrspolitik führen, die in Oesterreich schon lange gefehlt hat.

Nachdem die am Ersten Oesterreichischen Fremdenverkehrstag 1967 vorgebrachten Forderungen und Vorschläge in einem ganz unerwarteten Ausmasse erfüllt wurden, hoffen die Fremdenverkehrsfachleute, dass auch die heuer beschlossenen ungleich grösseren Aufgaben einer geschlossenen Fremdenverkehrspolitik gemeistert werden können.

Cht

Le Concours 1969 de l'Académie internationale du tourisme

L'Académie internationale du tourisme, dont le siège est à Monaco, a choisi le thème du concours 1969; il s'agit de «Tourisme et Liberté».

Les travaux doivent parvenir le 15 juillet au siège de l'Académie, 16, boulevard de Suisse, à Monte-Carlo. Ils ne devront pas excéder 100 lignes dactylographiées et être rédigés en langues française, anglaise, allemande, espagnole ou italienne ou, à défaut, être accompagnées d'une traduction intégrale dans l'une de ces cinq langues.

Le 1er prix sera constitué par le Prix du Prince Rainier composé d'une médaille en vermeil à l'effigie du souverain, d'un séjour d'une semaine à Monte-Carlo et d'un diplôme de l'Académie. Un 2e et un 3e prix (une médaille d'or et une médaille d'argent) seront offerts par la ville de Monaco, ainsi qu'un diplôme d'honneur. Un abonnement d'un an à la revue de l'Académie sera aussi offert aux lauréats.

Redaktion, Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 53 Rp., Reklamen 2 Fr. pro Zeile.

Abonnemente: Schweiz: jährlich 36 Fr., halbjährlich 23 Fr., vierteljährlich 13 Fr., **Ausland:** bei direktem Bezug jährlich 48 Fr., halbjährlich 28 Fr., vierteljährlich 17 Fr., **Postabonnemente:** Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen.

Druck: Fritz Pochon-Jent AG, Bern.

Redaktion und Administration: Monbijoustrasse 31, 3001 Bern.

Postcheckkonto 30-1674, Telephon (031) 25 72 22.

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe:
Dr. P. Kühler

Deutsche Redaktion: Dr. P. Kühler

Französische Redaktion: J. Seydoux

Technische Leitung und Inseratenteil: P. Steiner

Eine Bertschi-Hotelsauna ist ein Komfort, den auch Sie Ihren Gästen bieten sollten.

Saunabaden wird immer populärer. Besonders Geschäftsleute, Sportler und Erholungsuchende schätzen die wohltuende Wirkung eines Schwitzbades auf Körper und Geist. Eine hoteleigene Sauna ist daher ein Komfort, den Ihre Gäste zu geniessen wüssten, denn nach der Sauna fühlen sie sich wieder fit. Und für Sie bedeutet diese Erweiterung Ihrer Dienstleistungen eine zusätzliche gute Rendite.

Eine Bertschi-Hotelsauna ist Massarbeit. Wir planen sie nach individuellen Bedürfnissen und entsprechend den gegebenen Platzverhältnissen, sodass jeder Raum voll ausgenützt wird.

Für Privat-Anlagen genügt oft auch eine Bertschi-Norm-Kabine.

Bertschi-Hotelsaunas werden aus echt finnischem Fichtenholz in unserer eigenen Werkstatt hergestellt. Auch der Saunaofen kommt aus Finnland. Sparsamste Heizung dank doppelter Deckenisolation und Luftkissenisolation der Wände.

Lassen Sie sich ganz unverbindlich über die Einbaumöglichkeiten einer Sauna in Ihrem Hotel durch uns beraten oder verlangen Sie vorerst unsere ausführliche Dokumentation.

Schreinerei Bertschi & Co.
4125 Riehen, Wendelinsgasse 10
Telephon 061 - 51 41 51

bertschi sauna

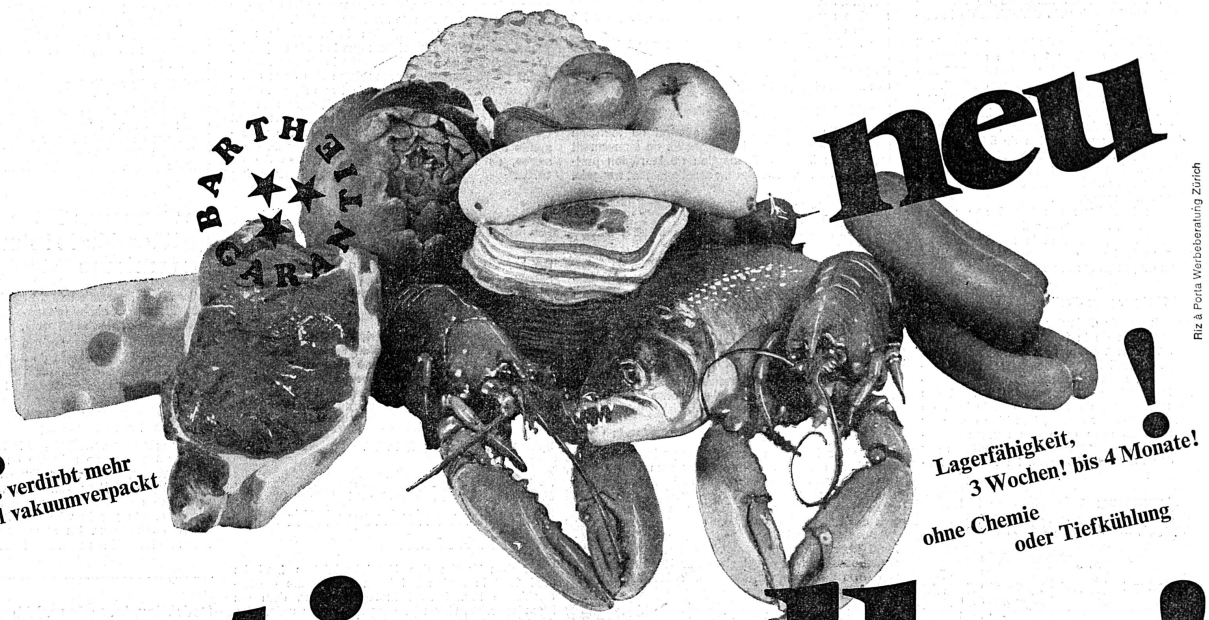
eins... zwei... drei...

Per Kühlcamion liefern wir auf schnellstem Weg vorblanchierte Pommes frites. • golden frites• erhalten Sie in 10-kg-Kartons frisch zu Fr. 2.10 oder tiefgekühlt zu Fr. 2.60 per kg. • golden frites• sind eins...zwei...drei... herrlich knusprig ausgebacken und servierbereit.

Unverbindliche Auskunft und Muster durch:

VOLG Schaffhauserstr. 6
8401 Winterthur
Tel.: 052/84 11 11

VLG Speichergasse 12
3001 Bern
Tel.: 031/22 56 61



Riz à Porta Werbeberatung Zürich

neu

! nichts verdirbt mehr weil vakuumverpackt

! Lagerfähigkeit, 3 Wochen! bis 4 Monate! ohne Chemie oder Tiefkühlung

rationeller! und rentabler weil vakuumverpackt

Die Vakuum-Verpackung, ein revolutionierender, erfolgreicher und neuer Weg zur Frisch- und Vorratshaltung im Gastgewerbe

Die Methode, feste oder flüssige Nahrungsmittel unter Vakuum zu verpacken, ist erst seit einigen Jahren, und nur in bestimmten Branchen bekannt, aber dort bald einmal unentbehrlich, geworden. Allein in der Schweiz arbeiten heute bereits viele tausend Metzgermeister — alles gute Rechner — erfolgreich mit der Vakuum-Methode. Die Vakuum-Maschinen sind ausgereifte, millionenfach in härtester Praxis getestete Konstruktionen aus hochwertigen Materialien. Der Erfolg der Vakuum-Methode, ohne Chemie oder Tiefkühlung, Nahrungsmittel während 3 Wochen bis 4 Monaten, risikolos zu konservieren, führte dazu, dass heute für jede Betriebsgrösse die «massgeschneiderte» Maschine zur Verfügung steht.

Die Vakuum-Methode erlaubt wieder eine risikolose Vorrathaltung. Der Hotelier oder Restaurateur wird beim Einkaufen unabhängiger: er kauft dann ein, wenn das Angebot gross und die Preise niedrig sind, also während der Saison. Die Früchte, das Gemüse, werden in der «ruhigen» Zeit vom (teuren) Küchenpersonal vorgerüstet und von ihm selbst — weil in der Bedienung kinderleicht und narrensicher — vakuumatisiert und im Kühlraum gelagert. Bei Bedarf werden die griffbereiten, pfannenfertigen Waren, abfallos und ohne Gewichts- oder Geschmacksverluste nur noch dem Vakuum-Beutel entnommen und zubereitet.

Noch interessanter ist die Vakuum-Methode allerdings bei der «Lagerung» von Aufschnitt-Waren, Frischfleisch, Fisch oder Käse. Da steigen die Nachteile der herkömmlichen, veralterten (und vergeblichen) Frischhalteversuche schon nach 2 Tagen unangenehm in die Nase...

Gerade hier zeigt sich, was die Vakuum-Methode wert ist: grosszügig wird eingekauft (dadurch Preisvorteile): Aufschnitt, Frischfleisch, dressieren, portionieren, vakuumverpacken! Es wird Hummer gekocht und nur die Hälfte vom Erhofften verkauft: vakuumverpacken! Zur Hauptfangzeit werden Fische eingekauft: vakuumverpacken! Und sogar den noch unreifen Camembert: vakuumverpacken! Es wird garantiert — und wäre es erst nach 4 Wochen! — wenn der Aufschnitt, die Filets oder Entrecôtes, der Hummer, die Fische oder der Käse, dem Vakuum-Beutel entnommen werden, dass nicht das Geringste an Geschmacks- oder Gewichtsverlusten festzustellen ist... und wenn der Koch sogar die feine Nase eines «Confrère de la Chaîne des Rôtisseurs» hätte. Im Gegenteil: nach 4 Wochen ist der Aufschnitt so frisch wie am Schnittag, die Filets und Entrecôtes sind wunderbar durchgereift und zart wie Butter, ohne Gewichtsverlust und ohne Abschnitte. Der Hummer riecht nicht, sondern duftet nach «Meer», der Rauchlachs ist mürbe und auch nicht ausgetrocknet und der Camembert ist reif, so wie ihn sich der verwöhnte Gourmet wünscht...

Einmalige Qualitäts-Verbesserung, echte Rationalisierung und erhöhte Rendite, weil vakuumverpackt.

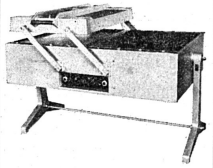
★ **rentabler und unabhängiger weil vakuumverpackt**

★ **nichts verdirbt mehr weil vakuumverpackt**

Prontovac für den Klein-/Mittelbetrieb, portable, ideal: ob 1 Paar Wienerli oder 6 kg Entrecôte, grosse Stundenleistung

Multivac M3-II für Klein-/Mittelbetrieb, ideal: ob 50 g Bündnerfleisch 1 Modelschinken oder 6 kg Frischfleisch.

Ideal AGW für jede Betriebsgrösse, vollautomatisch: ob 3 Schinken, 2 Entrecôte oder 15 Portionen Aufschnitt – in nur 25 sec. verpackt – ohne schrumpfen



Multivac AG 4 ideal für Grossbetriebe, spezielle Eignung für grosse Stücke, raumsparend, hohe Arbeitsgeschwindigkeit

Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung durch unsere Fachvertreter

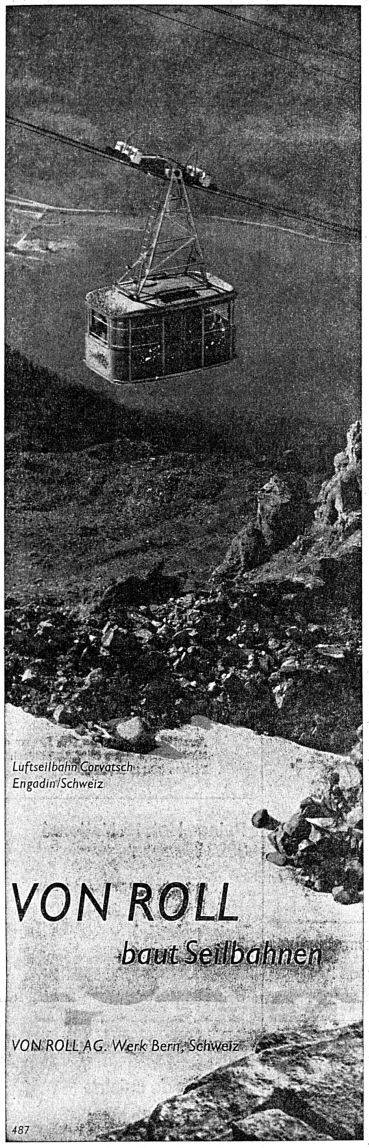
★★★ *Barth bringt als Erster wieder das Neueste!*

Barth nimmt nur gründlich und verantwortungsvoll in der Praxis getestete Maschinen in sein Programm auf. Barth steht zu seinem Qualitäts- und Garantieversprechen; achten Sie darum in Ihrem eigenen Interesse auf das «Barth-Garantie»-Zeichen. Es lohnt sich.

BARTH GARANTIE

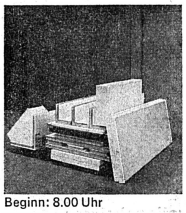
barth

Edmund Barth
Verpackungsmaschinen/Verpackungsmaterial
8802 Kilchberg alte Landstrasse 136
Telefon 051/91 28 61



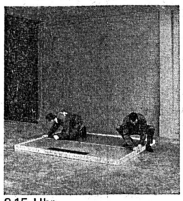
Kühlprobleme?

**TYLER bietet die einfachste (und schnellste) Lösung:
TYLER Kühl- und Tiefkühlzellen**

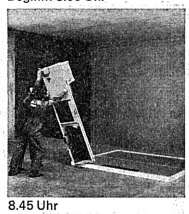


Beginn: 8.00 Uhr

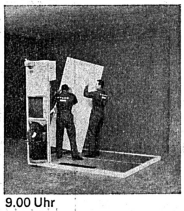
Jetzt schon ab Fr. 5800.–



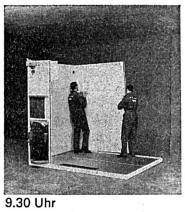
8.15 Uhr



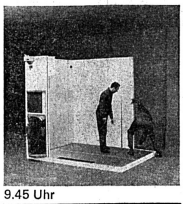
8.45 Uhr



9.00 Uhr



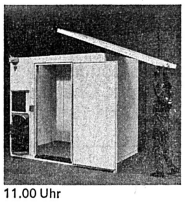
9.30 Uhr



9.45 Uhr

10.00 Uhr

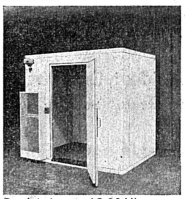
10.30 Uhr



11.00 Uhr

CLARK EQUIPMENT TYLER

Die Zusammenarbeit von Clark und Tyler garantiert weltweite Erfahrung und bürgt für unübertroffene Qualität.



Betriebsbereit: 13.00 Uhr

TYLER Kühl- und Tiefkühlzellen sind in wenigen Stunden montiert. Denn sie werden aus vorfabrizierten Elementen zusammengesetzt. Teure Installationen sind überflüssig – eine Steckdose genügt. TYLER Kühl- und Tiefkühlzellen sind umzugssicher: sie können leicht abgebaut und an einem anderen Ort wieder aufgestellt werden.

Schon am Abend des Montagetages besitzen Sie in Ihrem Keller oder Lagerraum ein eigenes kleines Kühl- oder Tiefkühlhaus mit einem wirtschaftlich arbeitenden Aggregat und leichten, aber äusserst wirksam isolierenden Wänden aus Polyurethanschaum.

Glauben Sie nicht auch, dass eine TYLER Kühl- oder Tiefkühlzelle Ihre Kühlprobleme lösen könnte?

TYLER

Novelectric Kühlung Novelectric AG
Abt. Gewerbliche Kühlung
8107 Buchs ZH

Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen über:
TYLER Kühlzellen/TYLER Tiefkühlzellen
(bitte Gewünschtes unterstreichen)

Absender:

hammer
Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit.

Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnehmen. Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

A. Hammer & Co., 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7 Telephon (031) 23 78 18

SA 91 B

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis

Wir führen im Winter 1969/70 folgende Fachkurse durch:

Kochkurs
5 Wochen: 11. November bis 12. Dezember 1969

Servierkurs
5 Wochen: 11. November bis 12. Dezember 1969

Hotelbüro und Réception
10 Wochen: 6. Januar bis 13. März 1970

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt. Direktion Urs Lötscher, Telefon (041) 82 16 77 oder 83 13 03.

126

- qualifizierte DISC-JOCKEY's
- neueste Hit-SCHALLPLATTEN
- DISCOTHEK-Anlagen-Bau
- DISCOTHEK-Leasing
- GALA-Programme

168

INTERNATIONALER DISC-JOCKEY CLUB

Sekretariat
Adlerstrasse 5
8400 WINTERTHUR
Telefon (ab 19 Uhr)
(052) 23 73 89, w. k. A.: (051) 47 62 38

Reklame-Verkauf!

400 Burschen-Schürzen

mit Latz, aus zähem Grisette-Zwirn, **105 cm.**
Telefon (041) 22 55 85 per Stück **Fr. 8.10**

Abegglen-Pfister AG Luzern

DIREKT AB FABRIK

Stühle und Tische
für Restaurants, Hotels, Kantinen und Privat

Stühle ab Fr. 23.–
Tische ab Fr. 135.–

GRATIS-KATALOG

ROSCH + SOHN AG · TISCH- & STUHLFABRIK 5623 BOSWIL ☎ 057 7 42 84

GELEGENHEIT

Olds Mobil

442 Sportcoupé, fabrikneu, mit grossem Rabatt, Farbe Gold.

Chevrolet Impala Cabriolet

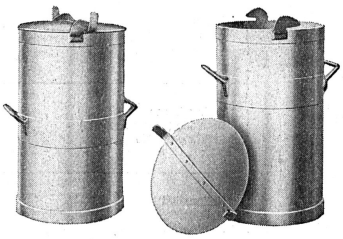
weiss.
Beste und teuerste Ausführung mit allen Schikanen.

Beide Fahrzeuge Automat.

Tel. (064) 51 47 47 oder 51 38 66

SA 5960 A

Küchenabfälle für die Schweinefütterung?



Der fortschrittliche Hotelbetrieb sammelt diese in hygienisch einwandfreien Behältern aus Anticorodal

Bezug direkt ab Fabrik

ASS

Aluminium-Schweisswerk AG
8952 Schlieren Telefon (051) 98 88 44

Günstige Occasionsmaschinen!

Aufschnittmaschinen
Friteusen **Knochensägen**
Gläser- und Geschirrspülmaschinen
Kaffeemaschinen
Kartoffelschälmaschinen
Waagen
Grills, Hot-Dog-Apparate
Registrierkassen
Kaffeemühlen, Mühlen mit Käsereiber
Schlagrahmapparate

sowie viele andere neue und Occasions-Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe günstig abzugeben. Eigener Reparaturservice.

Generalvertretung: OMAS-Aufschnittmaschinen und OMEGA-Waagen

F. BERNET HOTELBEDARF 8003 ZÜRICH
Bremgartnerstrasse 62 Tel. (051) 35 46 01/35 51 66 Werkstatt 33 48 25

Stellenangebote Offres d'emploi

Inseratenschluss: Freitag, 11 Uhr. In Ausnahmefällen bis Montag, 11 Uhr, bei Verlust des Mitgliederrabattes.

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus mit regem Passantenbetrieb

Buffetdame-Gouvernante
Chef de partie
(Ferienablösung Chef)

Guter Verdienst.

Offerten sind erbeten an:
Hôtel de l'Ancre, Genève
34, rue de Lausanne,
Tel. (022) 32 18 31

6703

On cherche

bonne sommelière

pour les deux services, dans café-restaurant. Bons gains et traitement assurés.
Entrée le plus vite possible.

Jeune fille

pour juillet et août pour aider au ménage et à l'office.

Môtel des Bouquetins
M. Duperrex, Château-d'Oex
Tel. (029) 4 64 19

P 22-30734

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft jungen, tüchtigen

Koch-Commis

Grosser Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten an:

K. Hüsler, Gasthof Rössli
6312 Steinhausen, Tel. (042) 36 23 55

6930

Gesucht zum Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

2. Chef de service

In grösseres Bahnhofbuffet.

Qualifizierte Interessenten mit taktvollem Umgang mit dem Personal sind um ihre Offerte gebeten an

W. Frauchiger-Minnig,
Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur,
Tel. (052) 22 13 35.

P 179 W

Gesucht für lange Sommersaison, Juni bis Oktober

Sekretär
Gouvernante
Alleinkoch
Commis de cuisine
Restaurationskellner
Restaurationstöchter
Saalkellner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an

Hotel Brüggli, 7050 Arosa

5303

Hotel Bernerhof, 3823 Wengen/BO

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

Restaurationstöchter
Haus-/Etagenbursche
Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen/BO.

4288

Hôtel Président, Genève

cherche pour entrée à convenir:

caissiers-main-courantiers
(urgent)
réceptionnaires
chasseurs
femmes de chambre
valets de chambre
chefs de rang
commis de restaurant
cuisiniers

Personnel suisse ou hors plafonnement.

S'adresser à la direction, 47, quai Wilson, à Genève ou téléphoner (022) 31 10 00.

6804

Restaurant Zürichtor
Spreitenbach bei Zürich

Sind Sie eine à la carte gewohnte und flinke

Serviertochter?

Möchten Sie viel verdienen?

Dann melden Sie sich unter Tel. (056) 3 60 44.

6393

Hotel-Restaurant Volkshaus
3011 Bern

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Rôtisseur
evtl. Commis rôtisseur oder Tournant

Kaltmamsell
oder Gehilfe für die kalte Küche

Economat-Alleingouvernante
tüchtig und erfahren

Zimmermädchen
sprachenkundig

Serviertochter und 2 Kellner

Portier
sprachenkundig für Ferienablösung.

Offerten mit den üblichen Lohnansprüchen und den Ausweisen.

6917

Welche(r)

Köchin oder Koch

hätte Lust, in unserem gutgeführten Internatsbetrieb (Kanton Graubünden) zu arbeiten?

Der Eintritt könnte sofort oder nach Vereinbarung erfolgen.

Wir bieten: moderne Küche, genügend Hilfspersonal, interessanten Lohn, geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima.

Richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 7311 D an Orell Füssli-Annoncen, 7270 Davos Platz.

Das internationale Spezialitätenrestaurant

mit dem Cochon d'Or im ersten Stock

Pour Genève

commis de cuisine

de préférence suisse ou permis C, cherché par

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

P 18-325651

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

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

Offerten sind zu richten an:

Emil Ulrich, Restaurant Hirschen
6300 Zug, Tel. (042) 21 29 30

6967

Hotel zum goldenen Kopf, Bülach

sucht zur Ergänzung des Personalbestandes tranchier- und flambierkundigen

Kellner

sowie

Commis de cuisine

oder

Chef de partie

in mittleres, modern eingerichtetes Hotel.

Anmeldungen erbeten an E. Rosser oder P. Zanoni, Hotel zum goldenen Kopf, 8180 Bülach
Telefon (051) 96 89 31/32.

P 41-691

Palace Hotel & National
3823 Wengen

sucht ab sofort für Sommersaison

Telefonist(in)
Logentournant
Chef saucier
Chef entremetier
Chef garde-manger
Commis de cuisine
Demi-chef de rang
Commis de rang

Offerten bitte mit allen Unterlagen an die Direktion, Telefon (036) 3 46 12.

6911

Le Café-Restaurant Du Théâtre
à Neuchâtel

cherche

chef de cuisine
pour petit brigade.

Entrée à convenir.

Offre complète à R. Schweizer, 2001 Neuchâtel.

6974

Anmeldeformular für Stellensuchende

Bewerber, die sich für einen Arbeitsplatz in einem unserer Mitgliederbetriebe interessieren, wollen bitte nebenstehenden Coupon in Blockschrift gut leserlich 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 svolte	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro	
Wünscht Stelle als Desire place de Desidera place de		
Bemerkungen Observations Osservazioni	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

Spezialitäten-Restaurant zur Steinen-Mühle in Basel Steinenbachgässlein 34

Wir suchen zur Eröffnung des neuen Betriebes auf September 1969

Küchenchef-Stellvertreter
Commis du cuisine
Chef de service
(auch Damen), Aide du patron
Serviertöchter
Barkellner
Chef de bar
Barcommis

Bevorzugt werden Schweizer oder deutschsprechende Niederlasser.

Wir verlangen:
gutes Team-work, Sprachkenntnisse, saubere Arbeit, erstklassigen Umgang mit den Gästen.

Wir bieten:
angenehmes Arbeitsklima, guten Verdienst, günstige Arbeitszeiten, mit den neuesten Mitteln eingerichteter Betrieb.

Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen sind zu richten an:
R. Eiche-Bizozzero, Wettsteinallee 97, Basel, Tel. (061) 33 77 27.

Mosse 9831051

Restaurant zum Braunen Mutz
Barfüsserplatz 10, 4000 Basel

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1 tüchtiger Küchenchef

in Jahresstelle.

Wir verlangen von Ihnen: erstklassige Berufskenntnisse im Stossbetrieb- und Bankettküchenservice, Führung einer mittleren Brigade.

Wir bieten Ihnen: überdurchschnittlichen Lohn, angenehmes Arbeitsklima.

Sich melden bei Frau Meierhofer, Tel. (061) 24 33 69.

6918

Gesucht wird für **Hotelfachschule** «SAVOY», Meran, ab 1. Oktober 1969

Fachkraft

als Leiter des gesamten praktischen Unterrichts.

Verlangt werden ausgeprägte, praktische Erfahrungen im Hotelwesen, nachweisbare entsprechende Tätigkeit in gastgewerblichen Betrieben, pädagogische Eignung.

Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind an das **Landesassessorat für Fremdenverkehr, Bozen (Landhaus),** zu richten.

6904

Das könnte Sie interessieren

Gut besuchtes, grosses Stadt-Speiserestaurant in der Nordwest-Schweiz sucht auf 1. September oder 1. Oktober 1969

Chef de service

Wir bieten:	Tätigkeit in gut organisiertem Betrieb Teamwork Organisationsfreiheit Geregelte Arbeits- und Freizeit Feste Entlöhnung – bezahlte Ferien
Wir erwarten:	28–40 Jahre alt gute Serviceausbildung und Sprachenkenntnisse Fähigkeit den Personalstab zu führen Verständnis für den Begriff «Dienst am Kunden» Anpassungsfähigkeit und Zivilcourage

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und bitten Sie, Ihre ausführliche Bewerbung unter Chiffre 6977 an Hotel-Revue, 3011 Bern, zu richten.

Zellweger USTER
Werk Hombrechtikon

Für unser Personalrestaurant mit einer guteingerichteten Hotelküche suchen wir eine

Köchin oder Hilfsköchin

die Freude hat an selbständiger Arbeit. Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team. Mittagsverpflegung im Hause. Busverbindungen nach Rüti und nach Rapperswil.

Telefonieren Sie an
ZELLWEGER AG, Tel. (055) 5 01 01, Werk Hombrechtikon,
8634 Hombrechtikon

OFA 67894004

Zellweger USTER
Werk Hombrechtikon

Hotel-Restaurant Rotonde
2500 Biel/Bienne, Tel. (032) 2 54 12

sucht auf 1. September oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle versierte

Buffetdame

die unserem Buffetpersonal eine gute Vorgesetzte sein will. Sie sollte auch bereit sein, die Arbeitseinteilung ab Buffet zu organisieren.

Wir bieten guten Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Einzelzimmer im Haus, freie Kost und bezahlte Ferien.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

6949

Restaurant-Dancing Lido
Rapperswil

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft tüchtige

Serviertochter

Freie Kost und geregelte Arbeitszeit zugesichert.

Telephon (055) 2 25 10

P 19-969

Hotel Glockenhof, Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes Hotel und Speiserestaurant (Jahresstelle)

Demi-chef de rang oder Saaltochter

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Glockenhof, Sihlstrasse 31, 8001 Zürich, oder telephonieren Sie (051) 23 56 60.

6960

Hotel-Restaurant Belvoir, Rüschlikon

sucht

Restaurationstochter oder Kellner
(hoher Verdienst)
(Saison- oder Jahresstelle)

Chef de partie

Officebursche oder Mädchen
(auch Aushilfe)

Direkte Busverbindung bis vors Hotel von Zürich aus. Telefon (051) 92 03 02.

6914

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

Köchin oder Koch

als Ablös für unsere Chefköchin.

Wir bieten: vorteilhafte Anstellungsbedingungen, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre OFA 7310 D an Orell Füssli-Annoncen, 7270 Davos Platz.

Gesucht in Sommersaison

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Angebote mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Schweizerhof
3818 Grindelwald

6661

---

une bonne place dans une organisation dynamique

Cherchons

assistant de direction

connaissant parfaitement les travaux administratifs, porteur de la patente du canton de Vaud ou du diplôme d'une Ecole Hôtelière.
Place d'avenir.

Faire offres à:

B. Amberg, Organisation GO, administration, Rumine 51
1005 Lausanne, tél. (021) 23 10 22

6971

HOTEL ALEXANDER am See

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb der Spitzenklasse, suchen wir per sofort, nach Uebereinkunft oder spätestens Herbst 1969 folgendes Küchenpersonal:

Chef de partie
Tournant
Commis tournant
Commis de cuisine
Küchenbursche

jungen, vorwärtsstrebenden Fachleuten bieten wir interessante Saison- oder Jahresstelle, zu besten Konditionen.

Offerten sind zu richten an unseren Küchenchef

Herrn Gustav Partsch, Hotel Alexander am See,
8800 Thalwil

oder rufen Sie ihn an unter Tel. (051) 92 55 11.

7055

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen jüngeren (e)

Büroangestellten(e)

für Kontroll-, Statistik- sowie allgemeine Büroarbeiten.

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Verpflegung sind erbeten an das Personalbüro.

5597

Hotel-Restaurant Metropole, Bern

Wir suchen für unser modern eingerichtetes Stadt-Restaurant nach Uebereinkunft in Jahresstelle

1 Chef de partie
2 Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, sehr gute Verdienstmöglichkeiten und kameradschaftliches Arbeitsklima.

Bewerber melden sich bitte bei
P. Stettler, Hotel-Restaurant Metropole,
3000 Bern, Tel. (031) 22 50 21

6980

KONGRESSHAUS ZÜRICH

sucht zu baldigem Eintritt

Office-Küchengouvernante
Economatgouvernante
Etagen-Hilfsgouvernante
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis patissier
Kochvolontaire
Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar
(für Snack-Bar)
1. Buffetdame
2. Buffetdame
Buffettöchter

Gefl. Offerten richte man an das Personalbüro unter Beilage der Zeugniskopien mit Foto.

5995

HÔTEL ELITE E BIENNE SUISSE

HOTEL ELITE

2500 BIENNE

TÉLÉPHONE: (032) 25441 + 30368 TÉLEX: 34101

cherche pour entrée le 15 août ou à convenir:

un chef de partie
(bonne formation de saucier et garde-manger)

un commis de cuisine

un 2ème chef de service
(remplaçant du maître d'hôtel)

un commis de rang

une dame de buffet

Places stables à l'année.

Prière de faire des offres écrites à la direction de l'Hôtel Elite, 2501 Bienne.

6947

Gesucht

1 Restaurationstochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause, sowie

2 Bar-Servicetöchter

nur Abendbetrieb.
Hoher Verdienst.

Offerten an

Familie K. Zumstein, Hotel Belvoir
6072 Sachseln, Tel. (041) 85 14 17

6948

ASCONA
Gesucht für sofort junger

Koch oder Köchin

für Snak-Bar.

Schreiben an Chiffre 975213, Publicitas AG, 6601 Locarno.

Bei uns ist immer etwas los!

Für unseren Speiseservice und die Terrasse suchen wir erfahrene

Serviertochter
oder
Kellner

für Saison- oder Dauerstelle. Kost und Logis im Hause.

Hotel-Kurhaus Bad
9428 Walzenhausen ob Bodensee
Telefon (071) 44 22 44

P 33-3613

Grand-Hotel Beau-Rivage Interlaken

sucht ab sofort für Sommersaison:

Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang

Offerten sind an die Direktion erbeten.

6939

Hôtel de l'Ancre, Genève

sucht für sein modernes Haus mit regem Passantenbetrieb

Kellner
Chef de rang
Serviertochter
Buffetdame/Tochter
Buffetbursche
Hausbursche/Portier
Lingère

Offerten sind erbeten an:

Hôtel de l'Ancre, Genève,
34, rue de Lausanne, Tel. (022) 32 18 31.

6702

HOTEL Beau Rivage GENÈVE

cherche:

1 aide-économe

Suisse, permis C ou hors contingent.

Faire offre avec copies de certificats et photo à: Chef du personnel, Hôtel Beau-Rivage, Genève.

6934

Wir suchen neben Chef

Koch oder Köchin und 1 Hilfskoch

Offerten sind zu richten an:
Restaurant Ball, Neuengasse 17, Bern,
Telefon 22 12 44

OFA 54130002

Hotel-Restaurant Bären, Adelboden

Gesucht für sofort

Serviertochter

Offerten an P. Trachsel, Tel. (033) 73 21 51.

6844

In gutes Restaurant, Nähe Genf, mit baldigem Eintritt, suchen wir einen

Koch (Chef de partie)

neben Chef in kleine Brigade. Geregelte Arbeitszeit, gute Entlöhnung, Gelegenheit, Französisch zu erlernen.

Offerten unter Chiffre 6985 an Hotel-Revue 3011 Bern oder Telefon (084) 9 13 41.

La MAISON D'EDUCATION DE VENNES met au concours le poste de

cuisinier

titulaire du certificat de capacité professionnelle. Doit être apte à diriger deux aides, dans une cuisine équipée de façon ultra-moderne.
Entrée en fonction au 15. 8. 1969 ou à convenir.
Salaire élevé.
Avantages sociaux et statutaires de la fonction publique cantonale vaudoise.

Renseignements auprès de la direction de la

Maison d'éducation de Vennes
1010 Lausanne, tél. (021) 32 40 51

6932

Restaurant
de la Cave Neuchâteloise
à Neuchâtel

cherche

cuisinier
ayant quelques années de pratique

dame de buffet

aide de cuisine

pour le 1er août.

Faire offres écrites à

M. F. Luthi,
Terreaux 7, 2000 Neuchâtel,
ou téléphoner au (038) 5 85 88.

P 28-1

Europa Grand Hôtel au Lac
Lugano-Paradiso

cherche

gouvernante de cafeterie
(connaissance du service nécessaire)

demi-chef de rang

commis de bar

femme chambre
débutante acceptée

garde-manger

entremetier

commis pâtissier

commis de cuisine

Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire au bureau central de l'hôtel.

7060

---

une bonne place dans une organisation dynamique

Hôtel de Lausanne
Place de la Gare
Lausanne, Tel. (021) 23 78 41

Nous cherchons pour compléter notre petite brigade

commis de cuisine

Place à l'année.
Entrée de suite ou à convenir.

Offres à la direction.

7078

Wir suchen für Schweizer Grillrestaurant (60 Plätze) auf

Tenerife, Kanarische Inseln

auf 15. November 1969 (eventuell etwas früher) bestausgewiesenen

Alleinkoch

mit gründlicher, vielseitiger Ausbildung, guter Gesundheit und wenn möglich Vorkenntnissen in der spanischen Sprache. Geregelte Freizeit ist zugesichert. Bei mindestens einjähriger Betriebszugehörigkeit werden Hin- und Rückflug bezahlt.

Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre 602 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

DANCING-Restaurant sucht für sofort

Serviertochter und Kellner

EDEN-Roc Dancing, Brunnen
Tel. (043) 9 17 50 / 9 17 07

6987

HOTEL WALHALLA

9001 St. Gallen

Mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Grillkoch
Commis de cuisine
Restaurationstochter

Bitte senden Sie Ihre Offerte an:
E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, oder telefonieren Sie uns: Telefon (071) 22 29 22.

6885

Gesucht in Kleinhotel, Pension von 40 Betten,

Alleinkoch

Auch Ausländer. Grosser Lohn.

Offerten an

Hotel Mühle, 6060 Sarnen
Tel. (041) 85 13 36

7072

LOCARNO/TESSIN

Gesucht von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt für durchgehende Saison Sommer/Herbst:

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Commis de rang

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto an

Parkhotel, 6600 Locarno

7073

HOTEL BELLEVUE ST. MORITZ

sucht in Jahresstelle:

bestqualifizierte(n), sprachgewandte(n)

Sekretär(in) – Aide du patron

7071

Im Zentrum Zürichs wird für sofort oder nach Uebereinkunft gesucht

Chef de service

für gutbezahlte Jahresstelle.

Abwechslungsreiche, interessante Arbeit.

Offerten erbeten unter Chiffre 7009 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Garten-Hotel Winterthur

sucht in Jahresstelle für sofort oder nach Vereinbarung für seinen gepflegten Restaurationsbetrieb

Demi-chef de rang
und
Commis de rang

Offerten sind erbeten an:
G. Sommer, Garten-Hotel Winterthur
Tel. (052) 23 22 31

7068

GESUCHT in ruhiges Sport- und Familienhotel in bekanntem Bergkurort Graubündens für die kommende **Winter- und Sommersaison**

1 Oberkellner
(eventuell **Obersaaltochter**), fach- und sprachenkundig

1 Barmaid
für Hotelbar.
(eventuell Anfängerin)

2 Saalkellner

1 Office-Economatgouvernante

1 Office-Economatgouvernante-Gehilfin

1 Chef de réception/Kassier/ Assisten-Manager
NCR-42-kundig, sprachenkundig, **in Jahresstelle** (eventuell mit fachkundiger Gattin als Gouvernante)

1 Wäscherin-Lingère
(vollautomatische Anlage)

1 Küchenchef
(keine Restauration, keine Nachtanlässe)

1 Commis de cuisine

2 Küchenburschen

Offerten mit den notwendigen Unterlagen und der Bekanntgabe der Lohnansprüche richte man bitte unter Chiffre 7063 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht junge(r)

Saaltochter oder Kellner

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

Hotel Edelweiss, 3803 Beatenberg
Telefon (036) 3 02 24

7080

Ascona/Tessin

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Küchenchef

für kleine Brigade.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an

Hotel Tamaro, 6612 Ascona, Tel. (091) 2 39 39

7081

Wir suchen in gutgehendes Speiserestaurant nach Luzern, Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft,

Serviertochter oder Kellner

speiseservicegewandt, hoher Verdienst.

Commis de cuisine
geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn.

Anfragen erbeten an

Familie O. Rogger
Kunsthaus-Restaurant, 6002 Luzern
Tel. (041) 22 40 23

7059

Grand hôtel de Genève recherche un

maître d'hôtel

Suisse, très qualifié, avec références de 1er ordre, pour son restaurant de luxe.
Place à l'année, très bon salaire.

Faire offres écrites sous chiffre 7062 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Grand Hotel Vereina
7250 Klosters

sucht für sofort (Sommersaison)

Chef de rang

Demi-chef de rang

Eilofferten an die Direktion, Tel. (083) 4 11 61.

7061

Gesucht in Jahresstelle:
Eintritt nach Uebereinkunft:

Zimmermädchen
für sofort (für erstklassigen Service)

Restaurationstöchter

Chef de rang

Hotel Metropol, 9320 Arbon
Tel. (071) 46 35 35

7074

HOTEL PALACE

IM EUROPA-CENTER

das elegante Haus allerersten Ranges im Herzen von

BERLIN

sucht für sofort oder Herbst folgende Mitarbeiter in Jahresstellung zu besonders attraktiven Bedingungen:

Chef entremetier
Chef grillardin
Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Wäschebeschliesserin
Küchenbeschliesserin
2. Hausdame
Buffetkraft
Hoteldiener

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Lichtbild und Zeugniskopien an:

HOTEL PALACE
im Europa-Center
1 Berlin 30.

6993

Möchten Sie die Saisonstelle gegen eine Jahresstelle tauschen?

Die Annehmlichkeiten einer Dauerstelle, wie geregelte Freizeit, gleichmässige Dienstzeiten, fester Wohnsitz, laufendes sicheres Einkommen, keine ungewisse Zukunft, einen gezielten beruflichen Werdegang, bietet Ihnen einer der modernsten gastronomischen Betriebe Deutschlands in folgenden Positionen:

Hostessen
Restaurantkellner
Serviertöchter
Barmaid
Chef de rang für unsere Rôtisserie
Commis de rang für unsere Rôtisserie
Commis de cuisine
Chef de service

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung

Mövenpick Restaurant Stuttgart
Theodor-Heuss-Str. 1, Tel (0711) 29 94 11

MÖVENPICK

P 44-61

HOTEL RESTAURANT
Erlibacherhof
ERLENBACH/ZH
Seestrasse 83 Telefon 90 55 22

sucht folgende Mitarbeiter:

auf Winter 1969/70 in Jahresstelle gut ausgewiesenen, initiativen

Chef de cuisine

für die Leitung einer mittleren Brigade, mit Erfahrung im Restaurations- und Bankettwesen – guter Rechner und Kalkulator;

auf zirka 15. August

Restaurations-Tochter oder -Kellner

für sofort oder nach Uebereinkunft

Buffet-Tochter

(evtl. auch Praktikantin)

auf Herbst 1969 tüchtigen, strebsamen

Koch-Lehrling

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
W. J. Hodel, Seestrasse 83, 8703 Zürich-Erlenbach
oder Tel. (051) 90 55 22.

7077

Gesucht für sofort jüngerer

Koch oder Köchin

neben Chef in kleinere Brigade. Vielseitiger Restaurationsbetrieb, neuzeitlich eingerichtete Küche, hoher Lohn, schönes Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an:

Familie Franz Studinger
Hotel-Restaurant zur Glocke
4322 Mumpf, Tel. (064) 63 11 64

7007

Möchten Sie gerne eine

Kochlehre

absolvieren? Wir bieten Ihnen dazu Gelegenheit. Sie müssen sich aber vor der Lehre Kenntnisse erwerben an Buffet (Speise- und Getränkekunde), in der Küche und im Office.

Bei Bewährung anschliessend Lehre.
Hotel Speer, 8640 Rapperswil. Tel. (055) 2 17 20.

7037

Interessanter Job für sprachenkundige Dame oder Herr,

die Umgang mit einer internationalen Kundschaft und Selbständigkeit lieben.

Geboten wird:
Der Verantwortung entsprechende Entlöhnung sowie die üblichen sozialen Vergünstigungen.

Verlangt wird:
Leitung eines grösseren, neuen Appartementhauses in weltbekanntem Sport- und Erholungsort.

Ihre Offerte erwarten wir gerne unter Chiffre OFA 3047 Zz an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Hôtel Excelsior, Lugano

cherche

concierge de nuit

avec connaissance des langues

Faire offre avec photo et certificats à la direction.

7013

Hotel Merkur
3800 Interlaken

Wir suchen für sofort

Kellner
(für Grill)

Serviertochter

Hoher Verdienst.

Offerten sind erbeten an die Direktion.
Tel. (036) 2 16 31

7040

Hotel Ambassador
1 Berlin 30, Bayreuther-Strasse 42/43

sucht zum baldmöglichen Eintritt

ersten Empfangssekretär
(stellvertretender Empfangschef)
Office-Gouvernante
Kaffeeköchin
erste Serviererin
Saaltochter

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie an die Personalabteilung des Hotels.

599

Gesucht

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Gutbezahlte Jahresstelle.
Eintritt 1. August oder nach Uebereinkunft.

Offerten an

Hotel Merkur, Basel
Tel. 24 37 37 oder 61

7051

Stop . . . Stelle frei . . .

für tüchtigen, seriösen

Alleinkoch/Küchenchef

Offerten an:

Hr. A. Gut-Studer
Hotel Hecht & Rest. Cap Hoorn
Ob. Rheinweg 3, 4000 Basel

7012

International Hotel Company

sucht für Hotel in Bermuda

Chef de partie
Butcher
Baker
Commis de cuisine
Commis pâtissier

gute Aufstiegsmöglichkeiten

Offerten an Hans Strohmer, The Carlton Beach Hotel, Bermuda.

7079

Nach USA Florida «The Captain's Table», ein Grossrestaurant bei Miami Beach, sucht jüngere

Köche

für den kommenden Herbst oder nach Uebereinkunft. Nur seriöse Berufsleute sollen sich melden. Englische Sprachkenntnisse sind nicht erforderlich. Gehalt nach Uebereinkunft.
Bezahlte Hinreise nach sechsmonatiger Verpflichtung.
Das Haus bezahlt zwei Drittel der Krankenversicherungsbeiträge. Zwei Wochen bezahlte Ferien nach einem Jahr Anstellung.
Bezahlte Rückreise nach 1½jähriger Anstellung.
Interessenten mit USA-Emigrantenvisum werden bevorzugt.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an:

W. Meyer Executive Chef, 381 S. E. 12th Street, Pompano Beach
Florida 33060 USA

6908

Spezialitäten-Restaurant zur Steinen-Mühle in Basel Steinenbachgässlein 34

Wir suchen zur Eröffnung des neuen Betriebes auf September 1969 jüngeren, aber dynamischen

Küchenchef

der eine kleine Brigade leiten kann.

Wir bieten: modernsteingerichtete Küche, gute Entlöhnung.

Eine günstige, komfortable 2-Zimmer-Wohnung kann sofort zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen sind zu richten an:
R. Eiche-Bizozzero, Wettsteinallee 97, Basel, Tel. (061) 33 77 27.

Mosse 9831051

Hotel Schützen,
4310 Rheinfelden

sucht für sofort oder Uebereinkunft

Masseuse oder Masseur

bei besten Arbeitsbedingungen und hohem Lohn.

Nähere Auskunft durch Tel. (061) 87 50 04.

7069

Für die moderne Jugendherberge Zürich

(etwa 320 Schlafplätze mit Verpflegungsabgabe, Frühstück/Abendessen, Kiosk)

suchen wir möglichst auf 1. Oktober 1969 ein

Herbergsleiter-Ehepaar

in Vollamt.

Wir bieten: Sehr vielseitige Tätigkeit, zeitgemässe Besoldung, Altersvorsorge, freie Station, schöne 4-Zimmer-Wohnung.
Wir verlangen: Organisationstalent, Freude am Umgang mit Jugendlichen, Fremdsprachen- und kaufm. Kenntnisse, Fähigkeit zur Personalführung.

Interessenten wollen sich schriftlich unter Beilage von Zeugnissen und Foto melden beim Verein für Jugendherbergen, Mutschellenstrasse 116, 8038 Zürich, Telefon (051) 45 45 61.

7004

Für unsere Traiteur-Abteilung suchen wir einen initiativen, jüngeren

VERKAUFSFOERDERER

als Verbindungsglied zwischen unseren Filialen und der zentralen Küche in Oberwil.

Wir erwarten von unserem neuen Mitarbeiter entweder eine umfassende Ausbildung als Koch mit sehr guter Verkaufserfahrung oder als Verkäufer mit fundierten Traiteurkenntnissen.

Bewerber, die Wert auf eine gutbezahlte Dauerstelle mit neuzeitlichen Anstellungsbedingungen legen, richten bitte ihre schriftliche oder telephonische Anmeldung an die Personalabteilung der

Christen AG
für feine Lebensmittel
Mühlemattstrasse
4104 Oberwil
Tel. (061) 47 22 90, intern 23

03-70

In unser schöngelegenes Hotel/Ferienheim mit 150 Betten und öffentlichem Restaurant suchen wir zu baldigem Eintritt

1 Jungkoch

1 Patissier

Wir bieten moderne Arbeitsräume, gute Entlöhnung, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an

Hotel Flora-Alpina
Ferienheim SMUV, 6354 Vitznau
Tel. (041) 83 13 86

7059

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch

für sofort oder nach Uebereinkunft.

Familie Tschuor, Hotel Rebstock
3860 Meiringen

Schweizer Hotelier

In Freiburg im Breisgau sucht für sein Stadthotel 1. Klasse

Hotelempfangsdame

Hotelpraktikantin

Zimmermädchen

Schreiben Sie an Henry Bucher, Wasserstrasse 2, D 78 Freiburg Brg., Tel. (0761) 3 17 66.

7042

Gesucht wird für sofort oder nach Uebereinkunft junger

Saalkellner
Anfangssaalkellner
Hausbursche
Küchenbursche

Hotel Moosmann, 6978 Gandria/Tessin
Tel. (091) 51 72 61

7044

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten

Chef entremetier
Chef de rang
Demi-chef de rang
(Englisch)
Zimmermädchen
Commis de rang
Commis de cuisine
Näherin
Jahresstelle
Lingeriemädchen
2. Kaffeeköchin

Offerten sind an die Direktion zu richten, Telefon (041) 22 75 01.

6501

Gesucht

Küchenchef

in modernes, alkoholfreies Restaurant. Gutbezahlte Dauerstelle.

Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften, Erlenhof, Rudolfstrasse 9, 8400 Winterthur, Tel. (052) 22 11 57.

P 41-558

MERKUR
tea
room
MERCURE

Tea-room Zytglogge, Bern

Für unseren gutbesuchten, im Zentrum der Stadt gelegenen Tea-room suchen wir

Koch als Aushilfe

Wir bieten guten Verdienst, zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie gute Sozialleistungen. Geregelte Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Merkur Tea-room, Zeitglockenlaube 6, 3011 Bern
Tel. (031) 22 12 30 (bitte Frau Kaufmann verlangen)

OFA 54644006

Gesucht nach Lugano

Commis de cuisine
Zimmermädchen

Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an

Hotel Continental, 6903 Lugano

6952

Gesucht in erstklassiges Privatsanatorium am Bodensee eine Vertrauensperson für

Telephon- und Schalterauskunftsdienst

Vielseitige Beschäftigung in geregeltem, ruhigem Betriebsklima. Fremdsprachenkenntnisse erwünscht. Eintritt nach Uebereinkunft.

Verwaltung Sanatorium Bellevue
8280 Kreuzlingen

6854

Gesucht

nach Interlaken in Mittelklass-Hotel mit 100 Betten, Jahresbetrieb

1. Sekretärin

Bevorzugt werden sprachenkundige Bewerberinnen, die an exaktes und selbständiges Arbeiten gewöhnt sind. Bei Eignung Dauerstelle. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 6924 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Bahnhofbuffet, 6300 Zug
sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Commis de cuisine
Buffettochter oder -bursche
eventuell Anfänger.

Wir bieten gute Entlöhnung, geregelte Arbeit und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Anfragen Telefon (042) 21 01 36.

7027

Hotel Bachmair am See
in Rottach-Egern, am Tegernsee
(280 Betten)

Führendes Haus in Deutschland sucht wegen Betriebserweiterung ab sofort oder nach Uebereinkunft in Saison- oder Jahresstelle noch folgendes qualifiziertes Personal:

Chefs de rang
Demi-chefs
Commis de rang
Serviertöchter
Zimmermädchen

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, monatlich garantierter Verdienst und Aufstiegsmöglichkeiten.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion des Hauses.

7031

---

die attraktion am bodensee

seerestaurant rorschach

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

2. Barmann
oder
2. Barmaid

Gute Verdienstmöglichkeiten.
Wer Freude hat, in ein junges Team einzutreten und Wert legt auf gute Zusammenarbeit, sende Offerten bitte an
Seerestaurant Rorschach
Rud. Boss, 9400 Rorschach
Tel. (071) 41 55 66

7064

PALMA-BAR

sucht attraktive und initiative

Barmaid

Fünfmal wöchentlich Musikunterhaltung. Jahresstelle. Umsatzbeteiligung. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an

Hotel-Restaurant Niesenblick + Palma-Bar, Familie Steinmann-De Giorgi, 3625 Heiligenschwendi ob Thun oder Telefon (033) 43 10 43.

6996

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochter
1 Saaltochter oder Kellner

In Hotel mit 40 Betten, Restaurant, Tea-room. Sehr guter Verdienst, familiäre Behandlung.

Bewerbungen mit Zeugniskopien evtl. Photo an

Familie Ed. Schild, Hotel des Alpes
3718 Kandersteg, Tel. (033) 75 11 12

7003

TESSIN

Gesucht dringend junge

Serviertochter

in Dancing am Luganersee. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Tracht steht zur Verfügung. Logis im Hause. Familiäre Behandlung.

Bitte Offerten an

Frau Feurer, Rist. Antico
6849 Caprino (Tessin)

6997

Hotel City, 5430 Wettingen

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter

evtl. Aushilfe.

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Telefon (056) 6 95 57.

6989

Chez Fritz

9470 Buchs

sucht in Jahresstelle

Restaurationstochter oder Kellner

Offerten erbeten an
F. Gantenbein, Hotel Bahnhof, 9470 Buchs,
Telefon (085) 6 13 77.

6995

HOTEL BELAIR
WALLISELLEN ZÜRICH

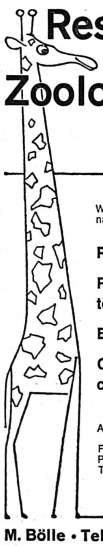
Erstklasshotel mit bekanntem Restaurant français sucht für sofort oder nach Uebereinkunft (eventuell 1. September)

Chef de partie
Kellnerlehrling

Offerten mit Gehaltsanspruch sind zu richten an das Hotel Balair, 8304 Wallisellen.

7067

Restaurant
Zoologischer
Garten



Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Patissier
Restaurationstöchter
Buffettochter
Commis de cuisine

Anfragen erbeten an

Fam. Bölle,
Postfach, 4000 Basel 11,
Tel. (061) 38 26 60.

7019

M. Bölle • Telephon 38 26 60

Stagiaire – secrétaire – réception

Connaissances des langues est demandé(e) de suite ou à convenir.

S'adresser à

Hôtel-Motel «Intereurop»
1096 Cully près Lausanne
Tél. (021) 99 20 91/92

P 22-6128

Gesucht nach Uebereinkunft junge

Buffettochter

sowie freundliche, flinke

Serviertochter
(Schweizerin)

in gutgehendes Tea-room in Solothurn. Geregelte Arbeitszeit sowie guter Verdienst sind zugesichert.

Anfragen an
Frl. Seffen, Telefon (065) 2 04 41

OFA 6592001

Gesucht auf 1. August in Jahresstelle einsatzfreudiger

Commis de cuisine

für Spezialitäten-Restaurant. Guter Lohn.

Offerten an

J. Treichler, Restaurant altes Klösterli
8044 Zürich, beim Zoo, Tel. (051) 32 28 59

OFA 67000730

INSEL SPITAL

sucht eine gelernte Köchin für die

Zusatzlehre als Diätköchin

Dauer der Zusatzlehre: 1 Jahr.
Eintritt: Herbst 1969 oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten Gewähr für eine gründliche und vielseitige Ausbildung.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Inselspitals, 3008 Bern (Kennziffer 67/69).

OFA 5450200

Restaurant am Bielersee
sucht jungen

Koch oder Köchin

neben Chef und Patron.
Interessante Restaurationsküche. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause.

Sich melden bei F. Lienhard, Restaurant Ilge, 2513 Twann, Tel. (032) 85 11 36.

P 06-2203

LA FONTANELLE, Institut pour jeunes filles
1800 VEVEY, Tel. (021) 51 33 58

cherche

aide de ménage
(toutes mains)

nourrie, logée.

Ecrire ou téléphoner.

7023

MÖVENPICK

Nous cherchons pour le Mövenpick Sandrier à Genève

1 gouvernante des chambres

qui sera responsable de l'organisation et de l'ordre de nos chambres du personnel. Préférence sera donnée à personne de 25 à 40 ans, de nationalité suisse ou possédant un permis d'établissement.

Les candidates sont priées de prendre contacte avec Reto Nett, Mövenpick Genève S.A., direction régionale, 17, rue du Sandrier, 1200 Genève, téléphone (022) 31 64 03.

7046

HIRSCHENBETRIEBE
SNACK GRILL LUZERN CACADOU ST. PAULI

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Barmaid
eventuell Anfängerin

sowie

Bartochter als 2. Barmaid

Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeit, Fixum und Trinkgeldbeteiligung, Kost und Logis. (Es kommen Ganzanfängerinnen in Frage.)

Telephon (041) 75 12 43 von 12-15 Uhr.
Ab 20 Uhr (041) 22 00 73, in Abwesenheit von Frau Gehrig Personalleiterin verlangen!

6972

Restaurationsbetrieb Evergreen/Monocle im Zentrum Zürichs, sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Chef de cuisine

Sehr gute Entlöhnung.

Offerten erbeten an die Direktion

Restaurant Evergreen/Night-Club Dancing Monocle,
Beatengasse 11, 8001 Zürich, Tel. (051) 44 91 92.

7006

Führendes Markenartikelunternehmen der Lebensmittelbranche sucht:

2 Fachberater für Grosskonsumenten

Diese anspruchsvolle Tätigkeit erfordert:

- intelligente, dynamische Persönlichkeit
- Freude am Verkauf
- Kontaktfähigkeit
- Sinn für gute Zusammenarbeit
- Berufslehre als Koch oder Konditor

Sprachen: Für Gebiet Mittelland: Deutsch und gute Französischkenntnisse.
Für Tessin-Graubünden: Deutsch und Italienisch.

Wir bieten eine interessante und vielseitige Tätigkeit, wirksame Verkaufsunterstützung. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre Offerte unter Chiffre 589 an Hotel-Revue, 3001 Bern.

Für sehr gut besuchten Nightclub mit Floorshows in mittelgrosser Schweizer Stadt suchen wir in absehbarer Zeit einen

Chef de service

Das Arbeitsgebiet umfasst in erster Linie das Betreuen unserer grossen Stammkundschaft. Daneben wünschen wir aktive Mithilfe durch neue Ideen in der Werbung, in der Gestaltung des Attraktionsprogrammes und in der Verkaufstechnik.

Einem initiativen Berufsmann im Idealalter von 26 bis 32 Jahren können wir einen interessanten Posten mit Top-Salär bieten. Bitte schreiben Sie uns (handschriftlich) zu einer unverbindlichen Kontaktnahme unter Chiffre 7022 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Auf unsere strengste Diskretion können Sie rechnen.

HILTON INTERNATIONAL

Has immediate openings for the following experienced personnel for its hotels in the Mediterranean, Africa and Middle East area:

sous-chefs
chefs pâtissier
chefs saucier-entremetier
chefs garde-manger
chefs tournant
maître d' & headwaiters

Please write to:
J. A. Canellides, The Athens Hilton, Athens, Greece
sending curriculum vitae and copies of work certificates.

*Only candidates with at least six years experience are acceptable.

7050

Grosser Restaurationsbetrieb in Zürich

sucht gut ausgewiesenen, seriösen

Küchenchef

der einer mittleren Brigade vorstehen kann, an selbständiges Arbeiten gewöhnt und neuzeitlich eingestellt ist.

Eintrittsdatum: 1. September 1969 oder nach Uebereinkunft.

Diskretion zugesichert.

Interessenten bitte Bildofferte unter Chiffre 7045 an Hotel-Revue, 3011 Bern, einreichen.

MOTEL ROTISSERIE de Founex PISCINE
Genève 15 km ✆ (022) 76 25 35 Lausanne 45 km

Recherchons

1 gouvernante
d'étage
3 sommeliers
jour et nuit
1 secrétaire
débutant

Entrée immédiate ou à convenir.

Se présenter ou téléphoner (022) 76 25 35.

P 18-528

Gesucht sofort oder nach Uebereinkunft

Stagiaire-Sekretär(in) für den Empfang

Sprachkenntnisse erforderlich.

Offerten an

Hôtel-Motel «Intereurop»
1096 Cully près Lausanne
Tel. (021) 99 20 91/92

P 22-6109

HOTEL AMBASSADOR GENEVE

cherche pour emploi à l'année dès que possible ou date à convenir

un réceptionnaire/caissier

un commis de cuisine

Prière d'envoyer les offres avec copies de certificats, photo, curriculum vitae et prétentions de salaire à la direction.

7033

Neues Strandhotel-Restaurant Seeblick, 3705 Faulensee am Thunersee, sucht

Buffetdame

Buffettochter

Restaurationstochter

Offerten an O. Habegger-Jaeck, Strandhotel-Restaurant Seeblick, 3705 Faulensee am Thunersee, Telefon (033) 54 23 21.

7034

Nach Zürich suchen wir für sofort

Chasseur/Telefonist

und erwarten Ihre Angebote mit Zeugniskopien und Foto.

Stadthof-Posthotel, 8023 Zürich

Tel. (051) 23 97 90

7035

MÖVENPICK

Wir suchen für sofort eine freundliche Mitarbeiterin als

Hostesse

die Freude am Umgang mit Menschen hat. Sie soll eine gute Allgemeinbildung besitzen und wenn möglich Erfahrungen im Service oder Verkauf mitbringen.

Nähere Auskunft über diesen interessanten Posten erteilt Ihnen gerne

R. Montag, Restaurant Mövenpick
Bubenbergplatz 5a, 3000 Bern
Telefon (031) 22 47 13

7039

Zunfthaus zur Schmieden, Zürich

sucht für September eventuell Oktober

1 Buffettochter
(1. August)

1 Patissier/Tournant/Garde-manger

5 Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an

Zunfthaus zur Schmieden, Marktgasse 20, 8001 Zürich
Tel. (051) 32 52 87

7014

Gesucht tüchtige

Stütze des Patrons

als Chefin im Service, mit Buffetkenntnissen. Gute Jahresstelle in Restaurationsbetrieb der Stadt Bern.

Eintritt: sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Postfach 1640, 3001 Bern.

7041

2500 Bienne
cherche pour tout de suite ou entrée à convenir

une lingère

une femme de chambre

Faire offres ou se présenter à la direction, téléphone (032) 2 32 55.

Grossbetrieb in Basel sucht in Jahresstelle

Chef de service

Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung.

Wir verlangen: Guter Verkäufer
straffe Personalführung
sprachgewandt

Wir bieten: Selbständiges Arbeiten
Unterstützung durch die Geschäftsleitung
geregelte Freizeit

Offerten sind zu richten unter Chiffre 7000 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Chaîne hôtelière française

recherche

directeurs d'hôtel français

ayant connaissance et expérience gestion moderne.

Langues: anglais, allemand. Age: 35–50 ans.

Ecrire HAVAS 92 177 Rue Vivienne, 15 PARIS 2è – FRANCE.

601

Restaurant BEAU-RIVAGE
Neuchâtel

cherche tout de suite ou pour époque à convenir:

1 sous-chef de cuisine
1 cuisinier
1 garçon de cuisine
1 fille de buffet

Ecrire ou téléphoner au (038) 5 47 65.

28-24

Hotel Savoy, Bern

sucht auf 1. Oktober 1969

Kochlehrling

Junger, tüchtiger Bursche, der Freude hat, diesen Beruf zu erlernen, melde sich bei:

R. Tanner, Tel. (031) 22 44 05.

6823

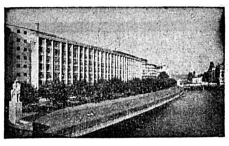
Hotel Stop, 6390 Engelberg

Gesucht nach Engelberg für sofort

Serviertochter oder Kellner

Anfragen Tel. (041) 74 16 74.

7016



Hôtel du Rhône
Genève

cherche:

caissier, NCR-42
secrétaire de réception (homme)
téléphoniste, formation PTT, 3 langues
aide-gouvernante d'étage
aide-gouvernante lingerie
garçon de buffet
repasseuse
lingère

Entrée en service immédiate ou à convenir.

Faire offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo à la direction.

7047

Wir suchen zur Entlastung der Leitung des Studentenheims ETH in Zürich eine tüchtige, initiative

Hausbeamtin oder Gouvernante

Gastgewerbliche Erfahrung und Umgang mit Personal sind erwünscht.

Eintritt: Mitte August oder nach Uebereinkunft.

Wir bieten gute Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit.

Bewerbungen sind zu richten an:

Schweizer Verband Volksdienst, Soldatenwohl
Neumünsterallee 1, **8032 Zürich**
Tel. (051) 32 84 24, intern 51

oder

Studentenheim an der ETH
Clausiusstrasse 21, **8006 Zürich**
Tel. (051) 47 29 20

OFA 67042129

Wer möchte sich Anfang Juli an der Eröffnung unseres 2. Hoteltraktes beteiligen?

Wir sind ein moderner Hotelbetrieb und suchen zur Vervollständigung unseres Angestellten-Stabs für lange Sommersaison eventuell Jahresstelle, noch folgendes Personal:

NEU direkt am Luganersee
HOTEL OLIVELLA AU LAC
CH 6922 Morcote-Lugano
Tel. 091 / 8 17 31 (5 Linien)

Gouvernante generale
Commis de cuisine
Commis de rang
Serviertöchter
(Snack)
Buffetdame
(Snack)
Buffetier
Hilfsbarmaids
(Night-Club)
Buffetier
(Night-Club)
Portier
(Night-Club)
Lingeriemädchen
Küchenburschen
Officeburschen oder -mädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
G. Loponte, Dir.

6921

Hotel Bellerive au Lac, Zürich

sucht in Jahresstelle auf Anfang oder Mitte Juli

Chef entremetier
wenn möglich Schweizer

Etagenportier

Telefonistin
(auch Anfangstelefonistin)

Offerten mit Unterlagen erbeten an R. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, 8008 Zürich.

6931

---

head chef

required by the Rank Organisation for one of their city centre hotels in Great Britain.
Salary £2,400+
Live-in accommodation provided.
Company-paid fares to the United Kingdom.
The successful candidate will be in charge of a brigade of approximately eight, and must be an excellent supervisor, good disciplinarian, and efficient in his staff training scheme. He must be fully experienced in catering for banquets of up to 300 persons and restaurant à la carte and table d'hote.
Conditions of employment are excellent and the company provides a generous comprehensive pension scheme and free life assurance.
Please reply, giving full details of experience, to:

HOTEL DIVISION
G. Penturo, Manager,
Pennine Hotel, Macklin Street,
Derby, England.

The Rank Organisation

Holders of The Queen's Award to Industry for 3 successive years.

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft

Hotelsekretärin
Economatgouvernante
Chef de partie
(Stellvertreter des Küchenchefs)
Serviertochter oder Kellner
Commis de rang
Servicepraktikant(in)
Servierlehrtochter oder Lehrling
Kochlehrtochter oder Lehrling

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL
Hotel Hecht St. Gallen am Bohl Tel. 071 22 65 02 Willi und Mita Studer

Offerten erbeten an

W. Studer, Hotel Hecht, 9004 St. Gallen
Tel. (071) 22 65 02

6831

Hotel Savoy, Bern

sucht in Jahresstelle tüchtige, zuverlässige

Gouvernante

für Etage, Economat und Lingerie.

Wir bieten: interessante Tätigkeit und zeitgemässe Entlöhnung.
Eintritt: baldmöglichst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind erbeten an R. Tanner, Telefon 22 44 05.

6394

Renommiertes

Hotel-Restaurant

an der Peripherie Zürichs

umständehalber zu verkaufen. Das Objekt ist in bestem baulichem Zustand, kann noch ausgebaut werden und sowohl Restaurant als auch Bar weisen sehr gute Frequenzen auf.

Verkaufspreis zirka Fr. 3 000 000.–, nötiges Eigenkapital mindestens Fr. 1 000 000.–. Uebernahme nach Vereinbarung.

Offerten von Selbstinteressenten erbeten unter Chiffre 5299 an Mosse-Annoncen AG, 8023 Zürich.

Gesucht selbständiges

Koch-Ehepaar

in grösseres Altersheim.

Gute Anstellungsbedingungen, sehr schöne Wohnung.

Offerten unter Chiffre OFA 3184 B an Orell Füssli-Annoncen AG, 3001 Bern.

Gesucht in neuen Gasthof auf 1. August 1969 oder nach Uebereinkunft

Chef-Koch

Gute Hilfskräfte vorhanden.

Offerten an:

Familie Franz Portner-Hofer,
Gasthof zum Schützen, 3133 Belp
Telefon (031) 81 29 33

7002

Hotel Schweizerhof, Berlin

sucht für folgende Abteilungen neue Mitarbeiter.
Eintritt nach Vereinbarung oder Herbst 1969.

Küche: **Chef-saucier**, **Chef-entremetier**, **Commis de cuisine**

Grill-Restaurant: **Hostess**, **Chef de rang**, **Demi-chef de rang**, **Commis de rang**

Ausführliche Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion
1 Berlin 30
Budapesterstrasse 25-29

7032

Night-Club-Dancing-Disco-Restaurant

Im Zentrum Zürichs sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Barlehrtochter
Buffetbursche
Commis de cuisine
Kellerbursche

Offerten erbeten an:
Direktion Restaurant Evergreen/Night-Club Dancing Monocle, Beatengasse 11, 8001 Zürich, Telefon (051) 44 91 92.

6994

Wir suchen in Jahresstelle mit gutem Arbeitsklima:

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame oder -tochter
Servicepersonal

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten erbeten an:

A. Stöcklin, Restaurant Du Pont
Bahnhofquai 7, 8001 Zürich
Tel. (051) 23 67 35

7038

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für sofort jungen, tüchtigen

Koch

(neben Chef und Lehrlingen).

Offerten an: Josef Rickenbach, Tel. (041) 83 11 57.

7040

Hôtel des Marmettes
1870 Monthey

cherche pour entrée à convenir

commis de cuisine

place à l'année, bien rétribué.

Faire offres à la direction.
Tel. (025) 4 15 15

7011

Für unser Spezialitäten-Restaurant Pizzeria Pinocchio suchen wir auf Herbst 1969

Kochlehrling

Initiativem Jüngling wird gute fachliche Erlernung des Kochberufes gewährleistet.

Interessenten richten ihre schriftliche Offerte an

Ristorante Pizzeria Pinocchio,
Aarbergergasse 6, 3000 Bern.

0524567

Hotel Central, Basel

Unser Küchenchef wird nach dreijähriger, erfolgreicher Tätigkeit im Herbst einen eigenen Betrieb übernehmen. Daher suchen wir für **Mitte oder Ende September 1969** in Jahresstelle erstklassigen

Küchenchef

in kleine Brigade, mit Lehrlingen.

Erwünscht: Mindestalter 30 Jahre, gute Referenzen als Chef und Vorgesetzter.

Wir bieten: Gute Entlöhnung, selbständiges und interessantes Arbeiten, angenehmes Arbeitsklima.

Bewerbungen an A. Hartmann, Hotel Central, Falknerstr. 3, 4000 Basel.

7057

Le Snack Méditerranée

cherche pour son ouverture prochaine:

2 dames de buffet

commis de salle

Faire offres à la direction de l'Hôtel Méditerranée, 14, rue de Lausanne, 1201 Genève.

P 18-2720

Gesucht

Diät-Assistentin
evtl. Diätköchin

für Mehrzweck-Sanatorium mit 200 Betten (zirka 50 Diätpatienten). Gute Anstellungsbedingungen, geregelte Freizeit.

Eintritt auf 1. August 1969 oder nach Vereinbarung. Bewerbungen mit Lohnanspruch und den üblichen Unterlagen erbeten an:

Verwaltung Sanatorium Valbella
7260 Davos-Dorf

OFA 56906001

Gesucht auf den 15. Juli zur selbständigen Führung eines Nebenbetriebes in der Nähe von St. Moritz (Restaurant bei der Talstation neu renoviert)

Serviertochter

Hoher Verdienst mit Umsatzprovision und Garantielohn. Geregelte Freizeit. Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser.

Anfragen sind zu richten an:

P. R. Brasser-Kündig
Hotel Muottas Kulm
Muottas Muragl, 7503 Samedan
Telefon (082) 3 39 43

P 13-28242

Hotel Rosenberg in Zug

sucht

1 Hotelsekretärin

(eventuell Anfängerin). Sprachenkenntnisse notwendig. Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Telefon (042) 21 43 43

7038

Restaurant Club 21

Für unser neu renoviertes à-la-carte-Restaurant Nähe Zürich suchen wir in Jahresstellen per sofort oder nach Uebereinkunft folgendes qualifiziertes Personal

Saucier
Buffetdame
Buffettochter
Chefs de rang
Commis de rang
Demi-chefs
Barcommis

Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder Telefonanruf sind erbeten an

Paul Buol, Restaurant Club 21,
8953 Dietikon, Tel. (051) 88 17 18.

5364

Hotel- und Bädergesellschaft
3954 Leukerbad (Wallis)

Für unser **Hotel des Alpes** suchen wir ab sofort bis Ende Oktober einen

Chasseur
(auch Aushilfe)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion (027) 6 44 44.

7029

Hotel Bernerhof
3800 Interlaken
Neueres Erstklasshotel, 65 Betten, **sucht auf zirka 1. September**

Praktikantin
oder
Anfangs-sekretärin

für Büro und Réception. Strebsame und freundliche Mitarbeiterin wird angelernt. Gute Vorkenntnisse erforderlich. Kann ab zirka 15. Sept. Posten als 1. Sekretärin-Réceptionistе übernehmen.

Eintritt je nach Kenntnissen (Juli-Aug.). Jahresstelle.

6476

HOTEL CAMPAGNA
6648 Locarno-Minusio

Gesucht auf 15. Juli

Restaurations-kellner

Tel. (093) 7 20 54

7056

Brasserie Grand-Chêne, Lausanne

demande pour date à convenir:

sous-chef de cuisine

(pour grande brigade)

cuisinier/chef de partie
cuisinier/commis
apprenti cuisinier
serveuse de restauration
serveuse pour bar à café

Offres à la direction, avec copies de certificats, prétentions et date d'entrée en service.

6992

SWISSAIR

sucht für das Restaurant im Schweizer Pavillon an der Weltausstellung in Osaka/Japan (März bis September 1970)

EXPO'70

folgendes bestausgewiesenes Personal:

Küchenchef	**Gouvernante**	**Barman**
Sous-chef	**Buffetdame**	**Chef de service**
Chefs de partie	**Hostessen** (erfahrene Restaurationstöchter)	**Magaziner/Lagerist**
Chef pâtissier		

Schweizer(innen), die sich über Praxis in Restaurationsbetrieben und englische Sprachkenntnisse ausweisen können, verlangen bitte ein Anmeldeformular bei der

Swissair, Personalbeschaffung, Postfach, 8058 Zürich (Tel. 051/83 56 11, intern 4071).

P 44-1312

Gesucht für sofort

Jungkoch

in neuen Landgasthof. Schöner Verdienst, Zimmer im Hause.

Hans Wenger
Gasthof Rössli
3144 Gasel bei Bern
Tel. (031) 84 02 11

OFA 54752005

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger

Chef de partie

sowie

Commis de cuisine

Ueberdurchschnittliche Entlöhnung, geregelte Freizeit.

Sich melden bei

B. Zumsteg-Graf
Rest. Gundeldingerhalle
Dornacherstrasse 47
4000 Basel
Tel. (061) 34 10 60

OFA 53422004

Gesucht für sofort:

Serviertochter oder Kellner sowie Aushilfe

in gutes Passantenrestaurant.

Offerten erbeten an:

H. Schaerz-Felder
Restaurant Heinrütli-Rank
Widen (AG), Tel. (057) 7 62 88
Post, 8968 Mutschellen

7024

Gesucht nach Beatenberg

Koch oder Köchin

in gutgehendes Kleinhotel, geregelte Freizeit, zeitgemässer Lohn. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Hotel Regina
Familie Bischoff-Lieb

Beatenberg
Tel. (036) 3 05 52

7017

Hotel in Solothurn sucht

Küchenchef

Aide-patron

Eintritt 1. Oktober, Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an

Werner Mosimann, 1817 Fonanivent

7028

On demande

1 cuisinier
1 commis de cuisine

Entrée à convenir.

Offres:

Hôtel Central, 1700 Fribourg, tél. (037) 2 21 19

7025

AG Motel in Liechtenstein, Vaduz
Fürstentum Liechtenstein

sucht für sofort

Chef de partie oder
1. Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an H. Ferr, Motel in Liechtenstein Vaduz, erbeten. Telefon (075) 2 26 66.

7026

Restaurant réputé du Jura neuchâtelois cherche de suite:

1 commis de cuisine

Expérience de la cuisine à la carte.
Salaire intéressant.

Faire offre sous chiffre 6857 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Restaurationsbetrieb in der Nordwestschweiz sucht jüngeren

Chef de service
(Schweizer Bürger)

in Jahresstelle.

Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre 7018 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Für die Wintersaison nach **Davos** gesucht bestausgewiesener

Küchenchef
(nebst 2 Commis, 1 Lehrling)

Saubere Küchenführung, überdurchschnittliche Berufs- und Spezialitätenkenntnisse.

Offerten erbeten unter Chiffre 7020 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Grill-room
Speiserestaurant

sucht für sofort

Kellner
für Grill-room, flambier- und tranchierkundig
Restaurationstochter
Kellner
Serviertochter
Service-Aushilfen

Interessent(innen) wollen sich bitte mit uns in Verbindung setzen (ausser Montag).

Familie R. Lehmann, Wirtschaft zum grünen Affen
2545 Altreu/Selzach, Tel. (065) 6 80 73

OFA 65104003

Gesucht nach **Davos** für die Wintersaison bestausgewiesene, sprachenkundige

Barmaid

Selbständige Führung und Uebernahme der Bar. Alter 28–38 Jahre. Nur Abenddienst.

Offerten unter Chiffre 7021 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Für Ferienablösung vom 4. bis 30. August 1969 gesucht

Traiteur

Für Pastetli, Wurstweggen, belegte Brötli usw. Bei Eignung eventuell Dauerstelle.

Metzgerei Gebr. Kuhn AG
Habsburgerstrasse 19, 4000 Basel
Tel. (061) 43 54 10

7015

Stellengesuche Demandes d'emploi

Junger

Réception-Praktikant

sucht

Aushilfsstelle

für Monat August. Nähe Genf.

Hotel Gentina, 7050 Arosa
Herrn Hochsteiner
Tel. (081) 31 16 54

P 13-301290

1. Maître d'hôtel
Chef de service

60jährig, beste Zeugnisse, versiert in allen Sparten, sucht Posten. Frei ab sofort.

Chiffre 44-301689 an Publicitas, 8021 Zürich.

Initiativer Italiener, 44jährig, mit Kenntnissen in den vier Hauptsprachen, sucht

Saisonstelle als Concierge

sowie die eines

Aide-concierge

für die Wintersaison 1969/1970.

Offerten sind zu richten an:
Bernardi Giuliano, Hotel Villa San Michele Fiesole, Firenze

P 0524454

Hausbeamtin

28jährig, deutsche Staatsangehörige, seit 5 Jahren in der Schweiz tätig, wünscht Wirkungskreis zu verändern. Platz Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre A 302218 an Publicitas, 3001 Bern.

Chef de service

29jährig, 4sprachig, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle in gutes Speise-Restaurant, evtl. Dancing. Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt 15. Juli oder nach Vereinbarung. Tessin oder Italien bevorzugt.

Offerten an Paul Seiler, c/o Frau Hübscher, Würzenbachstrasse 62, 6000 Luzern.

6871

Personalaustausch

Erstklasshaus in der Versilia (Italien) mit sehr guter internationaler Kundschaft, offen von Mai bis Oktber, sucht Verbindung mit Wintersporthotel in der Schweiz zwecks regelmässigen Austausches von qualifiziertem Personal aller Kategorien.

Auskunft erteilen: G. Rocco, Hotel Silvretta, 7250 Klosters, oder direkt: P. Lombardi, Hotel Lombardi, Marina di Pietrasanta, Prov. Lucca, Italien.

6976

Gesucht auf 15. Juli 1969

Stelle als Kochlehrling

für sauberen und zuverlässigen Jüngling. Westschweiz bevorzugt.

Offerten an Fritz Pauli, Heimstrasse 10, 8570 Weinfelden, Telefon (072) 5 00 14.

6988

Dynamischer Hotelkaufmann, 26 Jahre, Gymnasialbildung, beste Referenzen vorhanden, Absolv. deutsche und französische Hotelfachschule, Deutsch, Französisch und Englisch perfekt in Wortun d Schrift, sucht als

Betriebs-Assistent oder Praktikant

Eintritt in intern. Hotelkette im In- und Ausland zwecks gründlicher Ausbildung in moderner Management-Technik und sämtlichen administrativen Sparten wie Food & Bev. Costcontrol, Kostenstellenberechnung, Buchhaltung, Planung und Einkauf.

Offerten unter Chiffre 7010 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Koch

sucht auf Oktober 1969 oder nach Vereinbarung **Saisonstelle.**

Telefon ab 18 Uhr (032) 83 23 13.

SA 9242 B

Schweizer Musikstudent, sprachenkundig, sucht auf zirka 1. Oktober lukrative

Teilzeitbeschäftigung

in Zürich oder Umgebung (abends bevorzugt).

Offerten unter Chiffre P 37949 an Publicitas, 1951 Sion.

Suche Stelle als

Hilfskoch

evtl. auch in Kantine. Eintritt zirka Mitte Juli 1969.

Offerten erbeten unter Chiffre 7008 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Coppia di

camerieri

italiani (Ehepaar) cerca posto anno in Ristorante, possibilmente periferie o paese, Basilea o Zurigo.

Offerte sotto cifra 7005, Hôtel-Revue, 3011 Berna.

Dipl. Hotelsekretärin, 22jährig, Schweizerin, fachkundig, NCR-Kenntnisse, 3 Jahre praktische Erfahrung, perfekt Französisch, Englisch, Deutsch, sucht Stelle als

1. Sekretärin
oder
Assistant to Manager

in gutem Hause. Basel oder Umgebung.

Offerten mit Bedingungen an Chiffre 7001, Hotel-Revue, 3011 Bern.

Secrétaire maincourantier

et réception cherche place pour la saison d'hiver. De préférence St. Moritz, Davos, Zermatt ou les Alpes Françaises.

Faire offres sous chiffre 7054 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Portier

sucht Stelle in mittelgrossem und rechtschaffenem Hotel. Nur Saison. Eintritt 15. Juli oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 7053 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Junge

Telephonistin

möchte während der kommenden Wintersaison in einem Hotel am Telephon und Empfang tätig sein. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch.

Offerten erbeten an: Brigitte Laesser Baldeggerstrasse 10 4058 Basel

7052

Frau sucht Stelle in Hotel für drei Wochen, für

Büroarbeiten, Telefondienst, Saalservice

oder andere Arbeiten. Tel. 44 79 89 ab 18 Uhr.

Offerten erbeten an R. Martl, Gasometerstrasse 3, 8005 Zürich.

7076

Ich suche Stelle für kommenden Winter als

Vizedirektor oder Direktionsassistent

Schweizer, D.F.E.I.S., in sämtlichen Sparten des Hotelfachs bewandert, u. a. Chef de réception, Personalchef und Einkauf in besten Hotels.

Personalsorgen im Sous-sol betrachte ich als mein Hobby.

Nur erstklassige Hotelbetriebe kommen in Frage und erreichen mich unter Chiffre 6954 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Stellenangebote Offres d'emploi

Wir suchen zu sofortigem Eintritt selbständige und zuverlässige

Serviertochter

für unsere Kutscherbar. Schichtbetrieb. Strenge Sommersaison.

Melden Sie sich bitte bei

W. Wartmann
Hotel- und Café-Restaurant Wartmann
8400 Winterthur
Tel. (052) 22 60 25

M+S 178

Hotel Bernerhof 3800 Interlaken

Neueres Erstklasshotel, 65 Betten, Restaurant-Snackbar-Terrasse,

sucht auf 1. August

Koch-Saucier

Brigade: 3 bis 4 Pers.

Aufstiegsmöglichkeit bei Interesse für Jahresstelle.

6721

Das aktuelle Hero-Angebot:

Juli Sonderpreis:

Aufschnitt-Sortiment für das Gastgewerbe:

Sortiment zu ca. 5,5 kg

(Lyoner, Bierwurst, Rouladen, Brianzola)

Fr. 6.50 per kg

Sortiment zu ca. 10 kg

(Lyoner, Bierwurst, Rouladen, Berner Zungenwurst, Brianzola, Fleischkäse)

Fr. 6.30 per kg

175

Hero-Fleischspezialitäten. Wenn das Beste gerade gut genug ist!

Hero

Hero Fleischwaren Lenzburg
Tel. 064 51 11 23

Bestausgewiesener

Hotel-Manager

sucht Direktion eines gut fundierten Erstklassbetriebes im In- oder Ausland.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 7070 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Pour mon Bar au Premier (Bar de Ville) je cherche

barmaid

évtl. débutante. Poste intéressant, indépendent.

Offre détaillée au Café-Rest. Du Théâtre, 2001 Neuchâtel.

6973

Gesucht per sofort oder nach Uebereinkunft

1. Sekretär

für Journal, Kasse, Réception (selbständig)

Gouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre 4752 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht nach Uebereinkunft tüchtige

Köchin

Gutbezahlte Dauer- oder Saisonstelle, neuzeitliche Arbeitsbedingungen, angenehmes Arbeitsklima. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Restaurant Schützenhaus Winterthur
R. Hagenbucher
Tel. (052) 22 15 46

M+S 125

Gesucht auf 1. oder 15. Juli freundliche

Serviertochter
auch
Anfängerin

Sehr guter Verdienst.

Offerten sind erbeten an Hotel Glockenhof 4600 Olten
Tel. (062) 22 21 86

P 29-24527

Hotel Säntis 9657 Unterwasser

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin

auch Anfängerin.

Offerten an die Direktion.

6982

Cerco per ristorante italiano in Berna

cuoco

per fine settembre.

Prego rivolgersi a ciffra 6880, Hôtel-Revue, 3011 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Für sofort oder nach Uebereinkunft von jungem, initiativem Ehepaar

Tea-room, Café-Bar oder Restaurant

zu pachten gesucht (eventuell Gerantenstelle).

Offerten unter Chiffre OFA 12 Sch an Orell Füssli-Annoncen, 8201 Schaffhausen.

Dernier délais d'insertion: chaque vendredi matin à 11 heures!

Fremde Sprachen mühelos lernen?

Das gibt es bei uns nicht. Unsere Sprachschüler werden nach altbewährter Methode unterrichtet. Sie müssen sich selbst anstrengen, fleissig lernen, immer wieder üben.

Das hat den Vorteil: Wer bei uns Fremdsprachen lernt, der kommt wirklich zum Ziel. Intensives Lernen ist noch immer das beste Mittel, sich eine fremde Sprache perfekt anzueignen.

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, wann es Ihnen am besten passt. Zum Beispiel:

Englisch – Französisch – Italienisch – Spanisch – Deutsch für Italiener
Engl. Handelskorrespondenz
Franz. Handelskorrespondenz
Ital. Handelskorrespondenz
Span. Handelskorrespondenz

Unser bewährter Heimunterricht führt Sie sicher zum Ziel. Sie lernen mit Hilfe moderner Sprechplatten. Aufgabenkorrektur per Post durch erfahrene Sprachlehrer. Prüfungen an unserer Schule.

Wir informieren Sie gern über unsere Lehrmethode. Sie brauchen uns nur den nachstehenden Bon zu senden. Das kostet nichts und verpflichtet Sie zu nichts!

Institut Mössinger

Mitglied des Europäischen Fernschulrates
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon (051) 35 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihre Sprachkurse! HR 19

Name:

Strasse:

Ort:

DAS ECHTE GEBRAUT IN PILSEN
Pilsner Urquell
PILSEN

Tuborg Bier
KOPENHAGEN

LÖWENBRÄU
MÜNCHEN

Generalvertretung für die Schweiz
Bier-Import AG
Manessestrasse 75 8045 Zürich
Tel. 051 33 84 15

Neu errichtetes und modern ausgestattetes

Hotel-Restaurant

am Luganersee zu verkaufen.

Anfragen unter Chiffre 6999 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

HAECKY VOUS PRESENTE

Gordon's Gin

White Label SCOTCH WHISKY

Grand Marnier

COURVOISIER COGNAC V.S.O.P.

Calvados Morin

Champagne Heidsieck Monopole

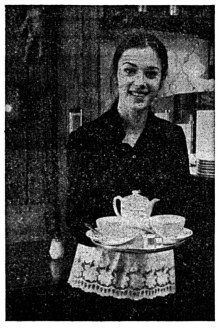
SMIRNOFF VODKA

HAECKY IMPORT AG BASEL

Tanzorchester-Vermittlung

W. Künzle, Looslistrasse 75, 3027 Bern (konz.)
Telefon (031) 56 02 69.

P 05020805 Y



Besserer Kaffee... bessere Gäste!

Eine Tasse wie die andere herrlich duftend und vollaromatisch. Das grosse Wunder des Schaerer-Kolbenautomaten.

Schneller, zuverlässiger Service in der ganzen Schweiz.

Prospekte durch

schaerer M. Schaerer AG

Kaffeemaschinenfabrik
3084 Wabern-Bern, 031 54 29 25

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles

Altershalber zu verkaufen im Berner Oberland in Winter- und Sommerkurort

Hotel

40 Betten, fliessendes Wasser, Zentralheizung, Jahrespatent, gute Lage.

Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre 6909 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miete, Pacht von Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Cafés

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20 Zürich Tel. 23 63 64

Spezialkurse Herbst 1969

Tranchieren/Flambieren:
29. September–4. Oktober, 6.–11. Oktober, 17.–22. November, 24.–29. November 1969
(Theoretische und praktische Küchenkenntnisse erforderlich)

Bar:
13.–25. Oktober, 3.–15. November 1969
(u. a. Kenntnis der Weine erforderlich)

Diät:
29. November–6. Dezember 1969
(Theoretische und praktische Küchenkenntnisse erforderlich)

Hotelbuchungsmaschinen:
28.–30. Oktober 1969
(Beherrschung der Maincourante erforderlich)

Kurs für Fremdenverkehr:
4.–7. November 1969

Spezialprospekte sofort auf Verlangen.
Telefon (041) 23 54 54

Schweizerische Hotelfachschule Luzern

124

Pour cause majeure (départ à l'étranger)

un grand café-restaurant

situé sur la Riviéra vaudoise, est **à remettre** pour date à convenir. Etablissement important d'excellent rendement avec de nombreuses possibilités, situation unique au bord du lac, grandes terrasses, salons pour banquets, ventilation mécanique, broche et bar, ambiance incomparable. Le gros matériel de mobilier est fourni par les propriétaires Une reprise à un prix raisonnable de matériel et de marchandises de première qualité est à envisager.

Magnifique appartement à disposition.

Conditions très avantageuses de loyer sur le chiffre d'affaires. Nous demandons un restaurateur d'envergure et capable de maintenir le bon renom de cet établissement qui présente les plus belles perspectives.

Envoyer offres avec curriculum vitae et références sous chiffre PO 307697 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 22-307697

Zu verpachten

evtl. zu verkaufen für Frühjahr 1970

ist der sehr schöne Landgasthof z. Wilden Mann in Aarwangen BE (Bezirkshauptort mit 3500 Einwohnern). Umsatz 1968: Fr. 420 000.–.

Für initiatives und fachlich gut ausgewiesenes Ehepaar sehr gute Existenz. Nötiges Kapital für Uebernahme des Inventars zirka 100 000 Fr.; teilweise Beschaffung durch die AG möglich.

Unterlagen im Detail und Auskünfte erhalten Sie durch den Verwaltungsratspräsidenten Nationalrat R. Etter, 4912 Aarwangen, Tel. (063) 2 22 16 (Mosterei).

6913

Zu verkaufen zu äusserst günstigem Preise

auf Frühjahr 1970, Nähe Basel

Hotel-Restaurant

Grosse Restaurationsmöglichkeiten, Zimmer mit allem Komfort, 45 Betten. Nötiges Kapital 500 000 Fr. Agenten verbeten.

Anfragen unter Chiffre 6975 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

A vendre ou à louer

à Blonay, Riviera vaudoise

petit garni

de 9 chambres + appartement
de 4 chambres + cuisine et 3621 m² terrain.
Année de construction: 1965.
Pour traiter: fr. 100 000.–.

S'adresser à:

PRECONSTRUCTION S.A., 1680 Romont
Tél. (037) 52 27 55

P 17-26192 F

Zu mieten oder evtl. zu kaufen gesucht an irgend einem See

kleiner Gasthof mit Restaurant

der sich eignen würde für Fischspezialitäten. Könnte sich auch um ein älteres Objekt handeln, soll aber genügend Parkplatz vorhanden sein.

Offerten erbeten unter Chiffre 41-23210 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Hotel-Restaurant-Bar

in bekannter Sommer- und Winterstation des Berner Oberlandes (1200 m ü. M.) zu verkaufen. Neuzeitlicher Betrieb, Baujahr 1965. 12 moderne Fremdenzimmer mit Bad. Solide Bauweise, massives Mobiliar. In unmittelbarer Nähe befindet sich eine von Sommer- und Wintersportlern gleich beliebte Gondelbahn, grosser Parkplatz. Rasch entschlossene, solvente Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter Chiffre OFA 3203 B an Orell Füssli-Annoncen AG, 3001 Bern.

Lago Maggiore (Italien)
Zu verkaufen eventuell zu vermieten

Hotel-Restaurant

in sehr ruhiger Lage, einige Meter vom Badestrand in Ortschaft, zirka 8 km von Stresa entfernt. Hotel mit 90 Betten, Restaurant (Taverne) und 2000 m² Park und Garten. Vergrösserungsmöglichkeiten. Auch günstig für Industrie oder Korporationen als Ferienhaus für das Personal.
Günstige Uebernahmebedingungen.

Anfragen unter Nr. 2539 an **G. Frutig,** Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, **3000 Bern.**

117

Zentrum Zürich

Zu verpachten eventuell zu verkaufen

Liegenschaft mit Restaurants und Bars

Nur kapitalkräftige Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 44-301724 an Publicitas, 8021 Zürich.

Von erfahrener Hotelière

Garni-Hotel

zu kaufen eventuell zu pachten gesucht. Ab 50 Betten, eventuell mit Carnozet oder Dachgarten; auch Neubau käme in Frage. Finanzkräftig. Vorzugsweise Zürich oder Bern.

Offerten an Postfach 934, 8022 Zürich.

5254

Junges Wirte-Ehepaar, beide ½-Jahreskurs Belvoir, Zürich, er Küchenchef, sucht für Mitte November oder nach Vereinbarung

Betriebskantine oder Restaurant

In Gérance oder evtl. Pacht. Ausland nicht ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre J 302273 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Wegen Geschäftsaufgabe

Hotelliegenschaft

mit Restaurationsbetrieb in **Luzern,** an zentraler, unverbaubarer Lage zu verkaufen.
Grössere Anzahlung erwünscht. Tausch mit Renditenobjekt möglich.

Solvente Selbstinteressenten wollen sich melden unter Chiffre G 25-901110 an Publicitas, 6002 Luzern.

Graubünden

Zu verkaufen an der Strecke Landquart–Klosters

Hotel-Restaurant mit Saal und Umschwung

zum Teil neu umgebaut. Gute Geschäftslage. Interessantes Objekt.

Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 13-28477 an Publicitas AG, 7002 Chur.

Zu vermieten, eventuell zu verkaufen auf 1. September 1969 oder 1. Januar 1970 gepflegtes

Hotel mit Restaurant am Vierwaldstättersee

30 Fremdenbetten, 3 Garagen, Gartenwirtschaft, grosser Parkplatz.

Offerten unter Chiffre 6911 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Trinkgläser kauft man von

BUCHECKER LUZERN

BUCHECKER AG, EXCELSIORWERK, LUZERN
Telefon (041) 44 42 44

134

In Lugano

neu zu verpachten besteingeführtes,

modernes Hotel

140 Betten

überdurchschnittliche Besetzung

Offerten unter Chiffre 6979 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Stichwort Eptinger

Giovanni T., Hotelier
«Zu den Mahlzeiten trinken meine Frau und ich gerne Eptinger. Und zwar Eptinger ohne Kohlensäure, weil es uns als sogenannt stilles Wasser besonders gut bekommt.»

Es spricht tatsächlich viel für JUWO **Eptinger**

Calcium-sulfathaltiges Mineralwasser. Mit und ohne Kohlensäure erhältlich.

Eidg. Schützenfest 1969 in Thun

Wir laden Sie ein...

unsere neueröffnete Fabrikausstellung für Hotel- und Restauranteinrichtungen zu besuchen.
Warum nicht das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden?
Steffisburg liegt nur 5 Autominuten vom Thuner Stadtzentrum entfernt (Busverbindung alle 20 Minuten ab Bahnhof Thun).
Unsere Innenarchitekten — Spezialisten für gastgewerbliche Innenausbauten und Möblierungen — begleiten Sie auf Wunsch bei Ihrem Rundgang, bereit, Ihnen mit Ideen und Vorschlägen zu dienen, auf die Sie vielleicht schon lange gewartet haben.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten: 7.-27. Juli jeweils Montag bis Samstag durchgehend von 9.00-21.00 Uhr. Für Besichtigungen am Sonntag ist telefonische Voranmeldung erwünscht.

MÖBEL FABRIK GSCHWEND

das führende Generalunternehmen für Innenausbau, Restaurations- und Hotelmöblierungen sowie Buffetanlagen
Möbelfabrik Gschwend AG 3612 Steffisburg
Telephon (033) 2 64 68 / 2 63 12

Bar MIX KURS

der
Internationalen Barfachschule KALTENBACH

Kursbeginn 4. August

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 91

Aelteste Fachschule der Schweiz.

111

Champagne

Taittinger
Reims
Comtes de Champagne

Agents généraux pour la Suisse

Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS S.A., LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

Lampenschirme

neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

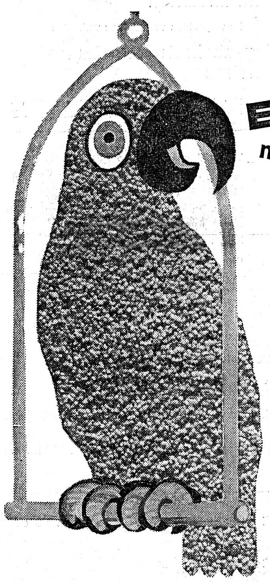
136

Spezialfachkurse
Fern- und Tageskurs mit Diplomabschluss

Bar – Mixen, Grillieren – Flambieren usw.

Internationales Institut für Weiterbildung im Gastgewerbe, Rotwandstrasse 62, Postfach 148, 8040 Zürich, Tel. (051) 91 00 41/23 17 14

706



BELL TWIST 82
ein belcolor- Spann- und Auslegeteppich
mit besonderen (hotelgerechten) Qualifikationen:

schön und solid	praktisch	preiswert
18 verschiedene Farbstellungen mit körniger Struktur und lebendiger Flächenwirkung. Dank starker Garndrehung erstaunliche Strukturstabilität; dank erstklassigem Grundmaterial (80% Wolle, 20% Nylon) höchste Haltbarkeit	Bell Twist kann als Spannteppich oder als Schnitt-Massteppich auf jeden Unterboden verlegt werden. Vollständig schnittfest und formbeständig ausgerüstet. Die unempfindliche Struktur verlangt ein Minimum an Pflege.	Dank rationellster Herstellungsart ausserordentlich günstig! – Der unverlegte Quadratmeter in Originalbreite von 366 cm Fr. 53.50, abzüglich Hotelrabatt. Bei der Bell Twist-Sonderklasse tatsächlich ein Sonderpreis.

... und dazu der bewährte Schuster-Service.

* Verlangen Sie unverbindlich die 18-farbige Bell Twist-Kollektion

Schuster

ST. GALLEN	Multergasse 14
ZÜRICH	Bahnhofstrasse 18
	Landenbergstrasse 10 (Stoffzentrale)
BASEL	Aeschenvorstadt 57
WINTERTHUR	Am Obergasstunnel
BERN	Eigerstrasse 80
LAUSANNE	Chemin de Mornex 34

PFEIFFER Qualität

bescheiden kalkuliert

Bügelfreie

Kleiderschürzen aus Eigenfabrikation oder ANGELICA-Uniformen: Kellner- und Portierjacken, Zimmermädchenkleider
Wir bitten Muster und Katalog zu verlangen.

Pfeiffer & Cie.
Wäschefabrik Mollis
Telefon (058) 4 41 64

OCCASION

Olds Mobil

442 coupé sport, sortent en fabrique, vendu avec gros rabais, couleur or.

Chevrolet Impala Cabriolet

blanc, construction la meilleure et la plus chère avec tous les raffinements.

Les deux véhicules automatiques.

Tél. (064) 51 47 47 ou 51 38 66.

SA 5960 A

Englisch in England

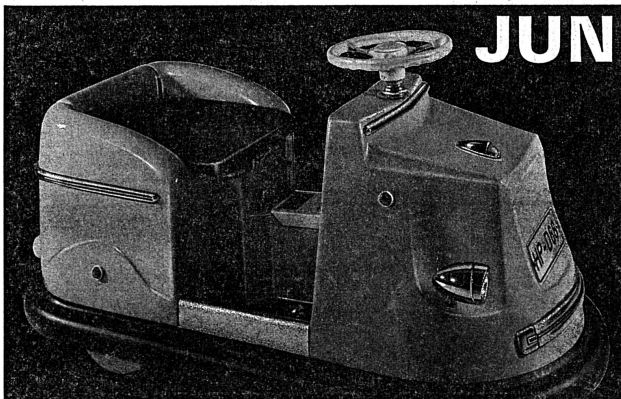
BOURNEMOUTH Staatlich anerkannt

Spezialkurse für das Hotel- und Gastgewerbe

3. November	bis	5. Dezember 1969	5 Wochen
6. April	bis	1. Mai 1970	4 Wochen

30 Stunden Unterricht pro Woche, mit Spezialprogramm für das Hotel- und Gastgewerbe.
Einzelzimmer und Halbpension bei englischer Familie.
Ausführliche Dokumentation und Beratung unverbindlich durch:
Sekretariat ACSE, 8008 Zürich, Seefeldstrasse 45, Tel. 051 47 7911, Telex 52529
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH
Die führende Sprachschule in England

JUNIOR-CART



ab 1280.–

fährt auf jedem ebenen, harten Boden mit einer Geschwindigkeit von 5-6 km und gibt den Kindern das Gefühl des
‹richtigen Autofahrens›
Die unverbindliche Probeaufstellung von zwei JUNIOR-CARTS während 1—2 Wochen überzeugt am besten von der neuen, grossartigen Attraktion und der sehr guten Rendite

Paul Haas, 4000 Basel, Neubadstrasse 75, Tel. 061 - 39 36 61