

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **70 (1961)**

Heft 47

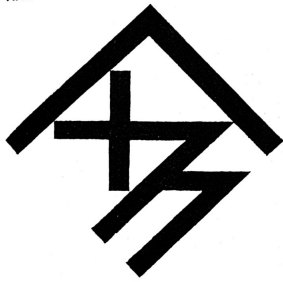
PDF erstellt am: **09.08.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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



Basel, den 23. November 1961

Nr. 47

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

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

hotel revue

Das neue Uhrenstatut — sein Sinn und Zweck

Eine Vorbemerkung

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

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

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

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

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

Die Uhrenindustrie befindet sich heute in einer eigentlichen

technischen und industriellen Revolution,

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

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

Erhaltung des Good-wills der Schweizer Uhr

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

Die Fertighuhrenindustrie soll erhalten bleiben

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

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

Die Fabrikationsbewilligungspflicht wird fallen gelassen

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

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

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

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

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

Une ancienne proposition: La prolongation de la saison touristique

par le professeur K. Krapf, Berne

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

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

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

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

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

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

Mouvement touristique en juillet et août par rapport aux chiffres annuels

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

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

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

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

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

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

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

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

La limite critique

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

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

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

Lochkarten im Gastgewerbe?

Neue Wege der internen Hoteladministration

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

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

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

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

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

2. Kurze Beschreibung diverser administrativer Vorgänge im Gastgewerbe

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

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

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

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

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

4. Lochkarten im Gastgewerbe

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

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

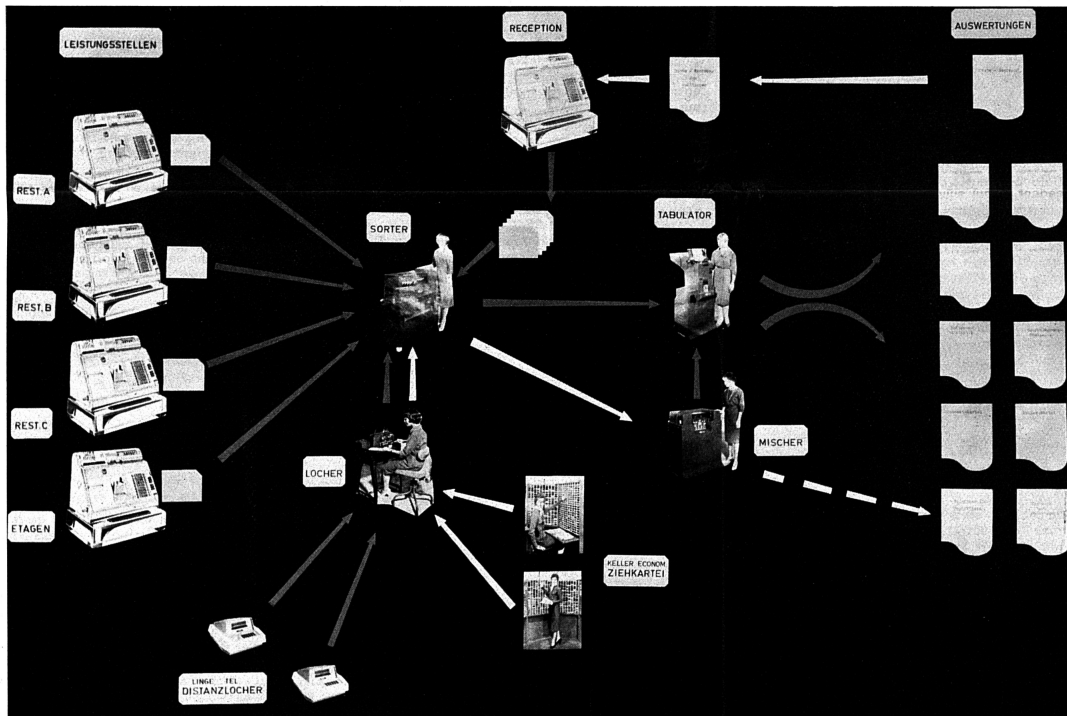
Paradoxiere Weise muss beim Lochkartenverfahren immer darauf geachtet werden, dass möglichst wenige Karten gelocht werden müssen. Mit dem neuen System der Lochkarten-Registrierkasse lassen sich nun einerseits die gewöhnlichen bisherigen Kassabons produzieren; dazu wird aber gleichzeitig noch eine besondere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

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

5. Auswertung der gelochten Karten

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

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



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

In der Bildmitte erkennt man die zentralen Auswertungsanlagen wie Sortier-, Tabulator- und Mischmaschinen, die alle von der gleichen Person bedient werden können.

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

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

strieren auf den Einsatz der Lochkarten im Gastgewerbe im einzelnen zu sprechen kommen, scheint es uns notwendig, kurz auf die Lochkartentechnik an sich einzutreten.

1. Was sind Lochkarten?

Eine Lochkarte ist nichts anderes als ein Ersatz für einen handgeschriebenen Beleg. Zahlen, sogar Buchstaben, werden auf einer Lochkarte nicht mehr geschrieben, sondern durch spezielle Aggregate eingestanz. Jede Lochkarte ist von oben nach unten in ihrer Längsform in Zahlenkolonnen von 1-9 eingeteilt; das Herausstanzen der einzelnen Zahl, d. h. das Loch, gibt die Zahl wieder. Lochkarten werden immer dann angewendet, wenn es gilt, eine grosse Zahl von Belegen aufzuarbeiten und insbesondere auch Belege wiederholt in anderer Form zu verwenden. Die Aufarbeitung der Belege erfolgt auf mechanischem Wege, d. h., eine Sortiermaschine ist in der Lage, in der Stunde beispielsweise beim 21-Kolonnen-System bis 40000 verschiedene Karten zu sortieren. Es gibt auch Lochkarten mit 40 resp. 80 Zahlenkolonnen. Wenn einmal die Karten sortiert sind, erfolgt ihre Aufschreibung auf einem sog. Tabulator, welcher imstande ist, Additionen und Subtraktionen von Belegen vorzunehmen. Grundsätzlich ist also festzu-

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

3. Was geschieht mit diesen Bons?

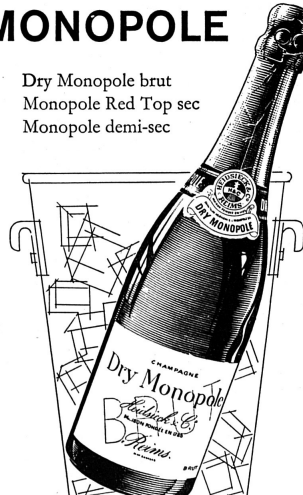
Wie bereits erwähnt, wird ein grosser Teil der Bons weitergeleitet zur Verrechnung auf der Gästefaktura. Sämtliche Servicebons sollten zudem in einem gut organisierten Betrieb auf ihre Richtigkeit geprüft werden. Es geht dabei um die Kontrolle, ob das Servierpersonal die richtigen Preise eingesetzt hat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

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

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr Vom Sinn und Unsinn der Reisebeilage

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Autour de l'adaption des taxes postales et téléphoniques

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

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

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

Notes de la rédaction:

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

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



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL

Gegründet 1856

Bekannt für

QUALITÄTS-WEINE

offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

POMMERY

OLD FORESTER
BENTLEY STRAIGHT BOURBON WHISKY

Ballantine's
SCOTCH WHISKY

BISQUIT
COGNAC

Bols
ORANGE CURAÇAO

Bisquit Dubouché & Co.
COGNAC

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

DANMARK 700

Gepflegte dänische Ware für das gepflegte Lokal

Dänische Hähnchen sind hellfleischig. Sie werden sorgfältig nach Qualität sortiert. Sie schmecken nach Luxus.
Dänische Hähnchen werden in jeder Grösse von 500 bis 1600 gr. geliefert - auch in kleineren Mengen. Sie werden genau nach Gewicht sortiert. Verlangen Sie bei Ihrem Lieferanten Dänische Hähnchen.

DER GEFLÜGELEXPORTAUSSCHUSS AXELBORG, KOPENHAGEN V.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dr W. Bg.

Neue Zuversicht im Personalproblem

Von Fred Ammann

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

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

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



Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv — ohne den geringsten Abfall — jedes Blatt ist entleert!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferung-Depots.

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



LINSI

erfahren, leistungsstark und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN FÜR HOTELS

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



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



GUTSCHEINE

(Bitte ausfüllen, auf Postkarte kleben und einsenden an Kaiser AG, Güterstrasse 311, Basel, Postfach)

Wir interessieren uns für Ihre

AKTION: DER GAST IST KÖNIG


und bitten Sie um kostenlose und unverbindliche Zustellung Ihrer Unterlagen.

NAME _____

ADRESSE _____

UNTERSCHRIFT _____

HR _____



GAGGIA

KAFFEEMASCHINEN

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

DER NEUE STERNEGG-FLAMBIERWAGEN!

modern, praktisch, sauber, leistungsfähig



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

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

Zürich: Eduard Widmer, Dufourstrasse 51
Telephon (051) 34 72 38

Bern: Remo Bregani, Kramgasse 46
Telephon (031) 3 77 40

Lausanne: L. Pamblanc & Cie. SA, 10, rue Haldimand
Téléphone (021) 22 17 77

Lugano: Heinz Moosmann, Via Moncucco 17
Telefona (091) 2 77 33

Sternegg Silberwarenfabrik Schaffhausen
Telephon (053) 5 12 91

Fabrikneu ab Lager zu verkaufen:

Zwei 3-Felder-Restaurationsherde

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

Zwei Brat- und Backöfen

2 Backräume aus rostfreiem Material, 1 untergehäuter Abstellraum.
Preis pro Stück Fr. 4440.—.

GEKO APPARATEBAU AG., THUN
Industriestrasse 6, Telephon (033) 2 94 44.

LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

Hotel

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

zu verkaufen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Neueingestellte rationeller einarbeiten

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

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

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

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

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

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

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

Ein nicht alltägliches Jubiläum

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

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

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

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

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

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

Mario Scherrer

ACS gegen Geschwindigkeitsbeschränkungen auf Autobahnen

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

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

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und
für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Anker Büromaschinen AG.

Zürich 4 Tellstrasse 31 Telefon 25 21 44



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

ED. HILDEBRAND ING.

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



von **az** bis aus einem Haus

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

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

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

Fabrikation
Dank eigenen, modernen Werkstätten (Höfballfabrik, Spitzerei, Tapetier-Atelier, Matratzenfabrik und Vorhang-Atelier) können wir Ihren Wünschen und Ansprüchen vollumfänglich Rechnung tragen und Sie vorteilhafter bedienen.

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

das **möbel madorin** Vertrauenshaus für das Gastgewerbe
Liestal/Augst Telefon 84 33 02 / 81 26 11

CROIZET BONAPARTE

COGNAC

IMPORTATEUR:
ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Reklame-Verkauf!

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

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Hobart Sparschäler

mit Carborundumbelag.

Chromstahlmaschine mit Zeitschalter

Es lohnt sich für Sie eine unverbindliche Vorführung zu verlangen

«HOR»-Plastikbuchstaben mit Stahlspitzen

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

«HOR»-Plastikbuchstaben sind erhältlich in 33 Alphabeten, 29 Zahlzeichenserien und 19 verschiedenen Farben (durch und durch eingefärbt). Grössen: 8 bis 300 mm.

Geeignet zum Beschriften von Reklamewänden, Schau-fenstern, Messeständen, Fahrplanta-feln, etc.

Gratis-Katalog auf Verlangen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Volkswirtschaftskammer BO

Vom Oberländer Fremdenverkehrsjahr 1961

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

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

SVZ-Direktor Dr. Werner Kämpfen

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

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

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

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

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

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

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

Dass Direktor Dr. Werner Kämpfen bei seinem neue Impulse verleihenden Ausblick auf die im Zeichen J.-J. Rousseaus stehende Werbung für 1962 (25. Geburtstag des grossen Philosophen und Naturfreundes) nachdrücklich die Unerlässlichkeit der Erhaltung weiträumiger Erholungslandschaften betonte, weiss man in der schönen Region des Uferschutzverbandes Thuner- und Brienzsee ganz besonders zu schätzen.

Auskunftsdienst


Uuzulässiges Kommissionsbegehren

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

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

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

Der Reiseführer der A.A. steht allen seinen Mitgliedern, deren Zahl weit über 2600 000 beträgt, und denjenigen der angegliederten Clubs im britischen Commonwealth und Amerika zur Verfügung, sobald diese die Dienste der A.A. in Anspruch nehmen. Die Empfehlung der Hotels im Reiseführer der A.A. ist vollkommen kostenlos und der Verband verlangt keine wie immer gearteten Gebühren, noch eine Preiserhöhung für die Mitglieder. Als Gegenleistung wird lediglich verlangt, dass denselben persönliche Aufmerksamkeit gewidmet und erstklassiges Service geboten wird.

BEN EX Für die Geschirrwashmaschine 

Infrarot- Back- und Bratofen



für alle Arten Gebäck, feinste Torten und Pâtisseries zum Braten, Grillieren, Gratiniieren, Kochen.

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

Rationell durch kurze Anheizzeit und geringen Stromverbrauch, niedere Anschlusswerte.

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

Verlangen Sie Prospekte, Referenzen und Vorführung dieses modernsten Ofens.



VERPOL Brasser & Cie.
Zürich 7/29

Telephon (051) 24 55 45 und 47 71 50



Die Qualitäts-Friteuse



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



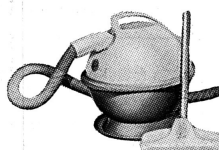
Vorteilhafte Mietbedingungen. — Auf Wunsch Zahlungs-erleichterungen. — Referenzen zur Verfügung. — Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.



Telephon (038) 790 91/92

Rationeller reinigen

Da hilft



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

Profitieren Sie von einer unverbindlichen Vorführung!

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

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

Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

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

Chronique genevoise

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

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

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

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

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

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

Aviss

Nouvelle édition
The Automobile Association, London

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

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

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

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

Demande de commission inadmissible

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

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

Divers

Quand une hirondelle manque son vol pour l'Egypte

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



Angestellten-Ehrung

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

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

Zentralbüro SHV

Distinctions pour employés

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

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

Bureau central SSH

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

Der neue elektrische Locher

Kipp-Plattenherd

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

In- und ausländische Patente

OSKAR LOCHER

Elektr. Heizungen, Baustrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8

Zu verkaufen

grosser Billardtisch gut erhalten
Occasion-Schreibmaschine

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

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

Hotelsekretärin

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

Mövenpick Luzern baut um

Wir verkaufen anfangs Januar:

- Restaurationsbar** mit Stühlen u. Einrichtungen, gekühlt, Fr. 3000.—
- Pâtisserie-Vitrine** mit Kühl-Aggregat Fr. 2000.—
- Buffetanlage** gekühlt, mit Vitrine u. Anschlussmöbel Fr. 2000.—
- div. Stühle, Bänke u. Tische**

Das Mobiliar ist zurzeit noch im Betrieb

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

Spezialitäten unseres Verkaufsprogramms

Hotelsilber-Poliereinrichtung «NEFF»

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

Rohr-Röthelin + Co
Bern, Neugass-Passage 3
Telephon (031) 914 55
Zürich, Torgasse 3
Telephon (051) 24 28 59

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Prospekt oder Offerte

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Genf und Martigny

4 Vorteile sprechen für unsere **Tische und Stühle**

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

Verlangen Sie Musterstühle, Prospekte oder unverbindlichen Vertreterbesuch.

Stets willkommen in unserer Ausstellung.

Keusch & Sohn, Tischfabrik
Boswil AG. Tel. (057) 742 84

z. B. nur Fr. 26.—

Zu verkaufen

Kaffeemaschine
La Carimali mit 2 Hebel, wie neu

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

Zu kaufen gesucht

alte Möbel

Tische, Stühle, Sekretäre, Betten, Wirtschafteschild, Kommoden, Karst, Place Notre Dame 179, Fribourg, Telephon (037) 2 92 07.

Gouvernante

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

Whisky OLD SMUGGLER

The Scotch with a history

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

Grosse Leistung kleiner Preis

ab 255.—

DUPLECO der Umdrucker von Format

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

ROBERT GUBLER A.G. BÜROMASCHINEN
Müllerstrasse 44
Zürich 4
Tel. (051) 23 46 64

Restaurant – Bar

«Schifflände», Zürich 1

ist per Januar 1962 neu zu verpachten.

Nur fachlich und finanziell ausgewiesene Bewerber belieben sich zu melden.

Hans Buel, Le Vieux Manoir, Murten-Meyriez.

19jähriger Deutscher sucht eine

Receptionsstelle

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

mit nur 5 Rp. Saaltochter

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

Fr./Fr.
Adr.
Ort.

Aide-Concierge Concierge-Conducteur-Portier evtl. Telephonist

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

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

Hotel-Réception

Suche Stelle als

Chef de service, Oberkellner

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



Grand Standing

PEUGEOT

Nouveautés 1962

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

La gamme 1962 des 404 s'enrichit d'une nouvelle teinte: le bleu marine «amiral», et de diverses améliorations; en particulier: aérateurs orientables dans tous les sens

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

Bett-Couch



3teilig
Ottomane, naturhell
mit Fussbrett und verstellbarem Kopfteil, dazu Federkernmatratze mit gutem Bezug (10 Jahre Garantie auf der Einlage) und dem Schoner pauschal

Fr. 155.-

LIESTAL
Telephon (061) 84 33 02

Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über komplette Hotel-Einrichtungen Franklieferung in der ganzen Schweiz
10% Anzahlung genügt

Edelrosen

Im Herbst gepflanzte Rosen wachsen besser an.
Aus unserem Edlesortiment empfehlen wir Ihnen besonders:
New York rot
Sutters Gold gelb mit Kupfer
Virgo reinweiss
Gloria Dei gelb mit rosa Hauch
Crimson Glory dunkelrot
Edipus reinweiß
Versuchen rosa
Stück 1 5 10 25
Fr. 2.80 13.- 24.- 58.-
Prompter Versand in der ganzen Schweiz.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Rationell und schonend Silber reinigen mit



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zuzugenden Form und Grösse von
Walter Kid, SAPAG, Zürich
Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 69 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst an Kunden.

Junges Ehepaar sucht Stelle für Wintersaison

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

Saucier od. Gardemanger

Um in meinem Beruf weiterzukommen, suche ich in einem guten Hotel in der Schweiz (Engadin) eine Stelle als
ab 15. Dezember oder später. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Offerten unter Chiffre SG 2774 an die Hotel-Revue, Basel 2.

direction-gérance

Couple suisse (ex-chef de cuisine et directrice-secrétaire) connaissant les langues, cherche poste de
(saison ou fixe).
Offres à case postale 24440, Pully.

Hotelier (-Ehepaar)

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

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

Direktor Chef de réception oder Aide du patron

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

II. Sekretär de réception

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

Commis de cuisine

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

Jeune homme

17 ans, désirent s'intéresser à l'hôtellerie
cherche place dans un hôtel moyen
où il pourrait être initié aux différents services. Faire offres par écrit sous chiffre P 21 647 S à Publicitas Sion.

Deutscher Empfangssekretär

(25jährig), z.Zt. in Luxushotel im westd. Raum tätig, gewandt u. strebsam, gute engl. Sprachkenntnisse, Hotelfachschule, sucht Stelle in der franz. Schweiz. Angebote erbeten unter Chiffre DE 2735 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht Stelle als Gerantin

Sympathische Frau, 42jährig, verheiratet, z.Z. Leiterin eines gutgehenden Restaurants,
per Frühjahr 1962 nach Biel oder Neuenburg. Offerten an Postfach 1336, Bern-Transit 2.

d'aide de la direction

Flille de restaurateurs, 34 ans, excellente formation commerciale, parlant français, anglais, allemand, espagnol, notions d'italien, cherche poste
dans bon hôtel, pour la saison d'hiver. Préférence Valais ou Oberland bernois. Adresser offres détaillées sous chiffres AD 2730 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

DEMI-CHEF

27jähriger
sucht Wintersaisonstelle (bevorzugt Spezialitätenrestaurant). Sprachen Italienisch, Französisch und Englisch, tranchier- und flambierkundig. Gute Referenzen in der Schweiz. Offerten an E. Bohner-(Ziegler), Laufenburg (Baden), Wollgrube 7 (Deutschland).

3 junge

Servierlötcher

suchen auf 15. Dezember
Saisonstelle
für Restaurant oder Café, Bündnerland oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre M 52448 G an Publicitas St. Gallen.

aide du patron

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

Rotisseur od. Saucier

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

Saaltöchter

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

Suisse

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

Service, Saal, Tea Room oder Buffet

Tüchtige Tochter, Deutschschweizerin, sucht Saisonstelle im
Weitschweiz bevorzugt. Off. mit Lohnangaben unter Chiffre TT 2729 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

19jährig
möchte die ital. Sprache erlernen; beherrscht Engl., Franz., Deutsch in Wort und Schrift, und sucht in der ital. Schweiz Arbeit in Hotel oder Familie. Gisela Reusser, Guggenmoosstrasse 30, Salzburg (Österreich).
Jeune Espagnol, parlant les langues, cherche poste pour le mois de décembre comme

Portier

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

Barmaid

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

Barmaid

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

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



Grande Champagne Marmot Cognac Napoléon VSOP

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

Barmaid

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

Barman

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

Küchenchef

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

Empfangssekretärin

Sprachen- und fachkundige Hotellerstochter sucht Stelle als
in nur gepflegtem Haus. (Saison bevorzugt.) Offerten an E. Werner, Kurhotel Eden, Bad Wiessee, Oberbayern.

BARMAID

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

GERANTIN

Tochter, 28jährig, mit Fähigkeitsausweis, 4 Sprachen, sucht Stelle als
Raum Biel, Bern, Thun bevorzugt. Eintritt 1. Febr. oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre TG 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-tochter

Fachkundige, tüchtige
Französisch sowie etwas Englisch sprechend, sucht Stelle in nur guten Betrieb. C. Luessenberger, Schattalen, Romans LU.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Abfall-Boy

crème lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emailliert, Trotzmechanik, Höhe 58 cm Stück nur Fr. 78.-
Bestellen Sie heute noch
Telephon (041) 2 38 61

FABRIKATION + VERKAUF HGZ-AKTIENGESELLSCHAFT ZÜRICH 11/46

Zufriedene Gäste mit einer Kaffeemaschine ...



TELEFON 051/57 14 40

Hotelier-Ehepaar
mit besten Referenzen, in ungekündigter Stellung, wünscht sich gelegentlich zu verändern.
Wir suchen in

Pacht oder Direktion
gepflegten Zweisaison- oder Jahresbetrieb, eventuell auch Hotel Garni, von ca. 80 bis 100 Betten.
Zuschriften erbeten unter Chiffre P D 2765 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf ca. Mai 1962 suchen wir

Direktionsposten
in mittel-großem Hotel. Wir sind ideenreich, initiativ, fach- und sprachkundig und seit einigen Jahren in leitender Stellung. (Stadthotel mit Restaurant Français) In unserem neuen Wirkungskreis hoffen wir auf beidseitiges Vertrauen und bieten dafür vollen Einsatz und eine erstklassige Führung des Betriebes. (Entsprechende Referenzen stehen zur Verfügung.)
Offerten sind erbeten unter Chiffre D. P. 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple restaurateur hôtelier
rentrant du Congo cherche d'urgence situation.
Disposent environ 20000 fr. Ecrite sous chiffre P 161082 X Publicitas Genève.

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

Sous-Directeur
oder
Aide du patron
Offerten unter Chiffre SD 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Gewandter

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

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

Restaurations-tochter
Deutsch und Französisch sprechend, a.Zi. in England, sucht auf ca. 10. Dez. gute Saisonstelle. Off. erbeten an Fam. Reidy, Marin NE.

junger Schweizer, im Hotelfach gewandt, sucht Stelle als

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

Koch
20jährig, Österreicher, sucht Stelle als

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

Junge

Köchin
(Schweizerin) sucht Stelle in Wintersaison. Bündenland bevorzugt. Offerten bitte an Fr. Heidi Beer, Berg, Bigental BE.

WIENERIN
gebildet, gut aussehend, (Fünfgigerin), sucht

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

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

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

Tüchtige, erfahrene Person sucht Stelle gemäss Vereinbarung als

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

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

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

Wiener Chefköchin
mit Schweizerpraxis sucht Wintersaisonstelle. Elektro-küche, nicht Souverain. Schönes Zimmer. Antwortschein erbeten. E. Sittsam, Reichenau (Niederösterreich).

Wir suchen für jungen, tüchtigen Italiener Stelle für Wintersaison als

Hilfskoch
neben
Chef
zum Weiterlernen. Otschw. bevorzugt. Off. an Familie Keller, Hotel Gemse, Weissentannen SG, Tel. (085) 80708.

Junger Mann (Ecole hôtelière), 4 Sprachen, sucht

Saison- oder Jahresstelle für Réception / Sekretariat
in Erstklassshotel. Off. unter Chiffre RC 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 15. Dezember, evtl. 1. Januar 1962

Hilfsköchin (Koch)
oder Praktikantin
in gutes Speiserestaurant. Ge-regelte Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Hause. Lohn nach Vereinbarung. A. Häfziger, Jäger, Küchenchef, Rest. Brühlloch, Winterthur, Telephon (052) 2 69 88.

Moderner Jahresbetrieb
Hotel mit à-la-carte-Restaurant sucht tüchtigen

Commis de cuisine
Fähiger Kraft bieten wir gutbezahlte Dauerstellung, Eintritt raschmöglichst. Offerten mit Unterlagen an Derby-Hotel, Wil SG.

Gesucht

Alleinkoch
Anstellung von Mitte Dezember bis Ende September. Offerten an Privat-Hotel Meisser, Davos-Dorf, Telefon (083) 3 54 41.

Hotel im Zentrum von Bern
sucht auf 15. Dezember

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

Gesucht für sofort

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetdame, Buffetbursche
Serviertöchter
für à-la-carte-Service
Simmenthalerhof, Thun.

Gesucht
per 15. Dezember

2 Saaltöchter
(eventuell Kellner)
Hotel Toggenburg, Wildhaus.

Gesucht nach Übereinkunft tüchtiger

Jungkoch od. Commis de cuisine
evtl. Hilfskoch
neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an H. Heim, Café-Lunch-Room Rest. St.-Jakob-Strasse 6, Zürich. Telefon 23 83 04.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich:

Portier
sprachkundig und gewandt. Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich 8.

Hotel Metropol St. Gallen
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

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

Restaurant-Chasseur
(Garderobe, Pâtisserie und Zigarettenverkauf)

Chasseur-Portier
Zimmermädchen
Lingère
Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Zeugnisabschriften mit Photo erbeten an Dir. Ch. Delway, Telefon (071) 23 35 35.

Hotel Metropol St. Gallen

Gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Buffetdame oder -tochter
Lingère
Offerten an Bahnhofbuffet Chaur, Tel. (081) 23013.

 **Astoria Hotel Luzern**
sucht in Jahresstellen:

Economat-Office-Gouvernante
Zimmermädchen
Chasseur-Telephonist
Officemädchen
Officeburschen
Offerten mit Zeugnissen, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion.

Grand Hotel Vereina, Klosters
sucht auf kommende Wintersaison

Glätterin
Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht
für Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte März):

Warenkontrollleur seriöser Mann für Keller
(Weinabgabe)
Economat-Gouvernante
Küchen-Officegouvernante
Lingerie-Gouvernante
Conducteur-Chauffeur
Etagenportier
Telephonist, Chasseur
Bitte Offerten an Direktion Grand Hotel Kurhaus, St. Moritz Telefon (082) 3 37 12.

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

BARMAID
Gefl. Offerten an Kulm-Hotel, Valbella-Lenzenheide.

Gesucht
nach Arosa für die kommende Wintersaison:

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

Gesucht zu baldigem Eintritt in Dauerstellung eine flinke, zuverlässige

Angestellte für Buffet
Geregelte Arbeitszeit, Einzelzimmer im Hause, gute Entlohnung. Café Ritz, Zug, Telefon (042) 4 09 60.

Gesucht für sofort

Buffettöchter
(evtl. Anfängerin)
Tochter für Lingerie
Geregelte Arbeitszeit wie Freizeit. Offerten erbeten an Restaurant Bahnhof, Zofingen, Telefon (082) 81407.






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

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

Wir suchen!
per 1. oder 15. Dezember 1961

Rest.-Kellner
Commis de rang
Offerten erbiten wir an: Dir. Maurer, Restaurant Mövenpick Ueberland, Ueberlandstr. 166, Zürich.



Gesucht

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

**Direktor oder
Direktor-Ehepaar**

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

**Gesucht nach St. Moritz
in Grosshotel I. Klasse**

qualifizierte

II. Barmaid/Hallentochter

sprachenkundige

Lingeriegouvernante

Saucier

Gardemanger

Entremetier

Rôlisieur

Chef Tournant

Voiturier/Sportsman

sprachenkundig

Conducteur

versiert, sprachenkundig, mit Fahrbewilligung B

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

Bahnhofbuffet SBB, Basel

sucht zum Eintritt nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstellen

Buffetdame

Buffethilfe

Aide-Gouvernante

Commis de cuisine

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

Carlton Hotel, St. Moritz

sucht für die Wintersaison

Lingeriemädchen

Personal-Zimmermädchen

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

Gesucht nach Zürich

Zimmermädchen

sprachenkundig, in Jahresstelle per 1. Dezem-ber 1961. Offerten erbeten an die Direktion, Hotel Engenathof, Zürich 2.

On demande bon

cuisinier

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

Hotel mit 70 Betten

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

Küchenchef-Alleinkoch

Casseroliers-Küchen-

burschen

Officemädchen

Lingeriemädchen

Zimmermädchen

Saal- u. Restaurationstochter

Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an Hotel Meyerhof, Hospental (Uri), Telefon (044) 672 07.



GSTAAD-PALACE

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

Lingeriegouvernante

Kaffeeköchin

Tournante (Economat und Kaffeeküche)

Eisbahnarbeiter

Hilfsmechaniker

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild sind zu richten an: Direktion Palace Hotel, Gstaad, Abteilung Personal. Telefon (030) 944 55.

LUXUSHOTEL

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

Sekretärin

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

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

Hotel Bären, Bern

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

Büropraktikantin

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

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

Schweizerinnen erhalten den Vorzug. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo an die Direktion Hotel Bären, Bern, Tel. (031) 233 67.

Wir suchen

in bestbekanntem, grösseren Hotel-Restaurationsbetrieb in gutbezahlte Jahresstellen:

Serviertochter oder Kellner

sprachenkundig, Schichtenbetrieb

Commis de cuisine

in grössere Brigade, guter Lohn

Hausbursche sprachenkundig

Nachtportier-Hausbursche

sprachenkundig

Lingeriemädchen

mit Praxis als Stopferin oder Näherin, geregelte Freizeit

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

Für das

Hotel Kurhaus Handeck

wird auf Frühjahr 1962 gesucht:

Geranten-Ehepaar

evtl.

Gerantin

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

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

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

Direktion der Kraftwerke Oberhasli AG., Innertkirchen.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht in Jahresstelle:

Chef d'étage

mit Berufserfahrung in Erstklasshotels.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an die Direktion.

Hotel Bristol, Bern

sucht

Commis de rang

(deutsch sprechend)

Saaltochter

für Spezialitäten-Restaurant

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

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

2 tüchtige Oberkellner

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

Wir suchen

I. Sekretär (Vertrauensposten)

**Restaurationstochter
Buffettochter**

Offerten an Dir. Koch, Hotel Des Alpes, Luzern

Erstklass-Stadthotel

sucht in Jahresstelle

Personal-Sekretär(in)

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

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

Gesucht tüchtiger

Gardemanger, Chef de partie

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



Ermitage, Schönried

sucht für die kommende Winter-Saison

Eismeister

Eisbahngehilfen

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

Für unser bekanntes Hotel-Restaurant suchen wir jungen, initiativen

Chef de cuisine

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

Buffetfrüulein

in Jahresstelle gesucht

Interessanter vielseitiger Vertrauensposten mit Eintritt nach Übereinkunft. Evtl. wird initiativ Anfängerin angeleitet. Anfragen mit Zeugnisabschriften und Photo an

HOTEL SONNENBERG, ZÜRICH 7.

Grand Hotel National, Luzern

sucht für die Frühjahrs- und Sommersaison 1962:

Réceptionnaire-Caissier
Kenntnisse der National-Maschine erforderlich

Réceptionnaire-Maincourantier
Kenntnisse der National-Maschine erforderlich

Réceptionnaire I. Kontrolleur
(erfahren)

Hilfskontrolleur II. Telefonist(in)

Chasseur

II. Economat-Gouvernante

Chefs de partie

Commis de cuisine

Küchenburschen

Officeburschen od.-mädchen

Gesucht
in Saison- oder Jahresstellen:

Saaltöchter

sowie

Lingère

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

Wir suchen
tüchtigen

Patissier-Confiseur

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

Grand hôtel 1^{er} ordre à Genève

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

gouvernante de lingerie

expérimentée. Logée et nourrie.

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

Gesucht
per 15. Dezember 1961, evtl. früher

Saucier

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

Gesucht wird

Lingère

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

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige

Barmaid

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

Gesucht
in alkoholfreies Passantenhotel in der Ostschweiz

Büropraktikant

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

Hotel- und Bädergesellschaft, Leukerbad
sucht für die Winter- und Sommersaison:

Zimmermädchen

Saaltöchter

Saalpraktikantin

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

Gesucht nach Grindelwald

Serviertöchter
nette, freundliche, evtl. Anfängerin (Französisch erwünscht)

Köchin oder Mädchen
das gut kochen kann

Anfangsportier

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

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

Restaurations- oder -kellner

(Chef de rang)

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

Hotel Acker, Wildhaus
sucht nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de Service-Oberkellner

Saalkellner/Saaltöchter

Portier-Hausbursche

Zimmermädchen
evtl. Anfängerin

Buffetöchter
evtl. Anfängerin

Gesucht
per sofort in ruhiges Sport- und Familienhotel

Commis de cuisine-Pâtissier

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

GRAND HOTEL SUISSE ET MAJESTIC, MONTREUX
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

gouvernante d'étage

(expérimentée et connaissant les langues)

dame de buffet

garçon de buffet

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

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

Buffetdame

in grossen Restaurationsbetrieb nach Luzern. Ebenso

Buffetöchter oder Schenkburse

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

Gesucht
per sofort nach Zürich in neueröffnete Bar sprachkundige, bestqualifizierte

Barmaid

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

Gesucht junger

Alleinkoch

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

Café-Restaurant Capellerhof, Chur
sucht per sofort

Küchenbursche

jüngere, flinke

Serviertöchter

für Tea-Room

Gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Arbeitszeit.

Secrétaire-aide du patron

demandée

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

Nach Zürich gesucht

Kaffeeköchin

II. Kaffeeköchin

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

Gesucht tüchtige

Köchin

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

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

KÖCHIN

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

Gesucht
auf anfangs Januar 1962: junger

Koch oder Köchin

Restaurations- oder -kellner

Buffetöchter

Mädchen

für Zimmer und Lingerie

Küchenbursche u. Küchenmädchen

Offerten an die Direktion Hotel Kurhaus Weissbad Al.

Gesucht für die Wintersaison

Personal-Kaffee-Koch/Köchin

Zimmermädchen

Lingeriemädchen

Hotel Garni Mon Repos, Davos-Dorf.

Hochalpine Kinderheilstätte Pro Juventute, Davos, sucht auf 15. Dezember

Koch oder Köchin

Offerten mit Zeugnisabschriften an die Verwaltung.

Versierte und bewegliche


Lingère

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

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

Alleinköchin

für einfache Restauration. Off. sollen alle Ausweise und Ansprüche enthalten und werden unter Chiffre J 16700 Y an Publicitas Bern befördert.



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

Economat-Gouvernante

Saaltöchter

Officemädchen

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

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich fähiger, selbständiger

Alleinkoch

Angenehmes Arbeiten bei regelmässiger Arbeitszeit. Eintritt nach Übereinkunft. Charaktervolle Persönlichkeiten richten ihre Offerten unter Beilage der üblichen Unterlagen an Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich 8.

LUGANO
Gesucht

Mädchen als Officehilfe

Dauerstelle. Sich vorstellen: Restaurant Bianchi, Lugano.

Junger Bursche gesucht für

Chasseur- und Kommissionendienst

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

L'Hôtel Hermann Geiger à Sion
cherche de suite (place à l'année)

garçon de restaurant

Faire les offres à la Direction.

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

Barmaid-Restaurations- oder -kellner

2 Saaltöchter

Zimmermädchen

Etagenportier

Kellerbursche

Hausbursche

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

Gesucht für kommende Wintersaison für das neu eröffnete

Restaurant Sporting auf Rigi-Kaltbad

tüchtiges

Geranten-Ehepaar

(Jahresstelle)

Küchenchef mit einigen Hilfsköchen

Barmaid

mehrere Kellner und Serviertöchter

mehrere Küchen- und Officeburschen oder -mädchen

Wäscherin


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

Gesucht
auf 1. Dezember tüchtige

Réceptions-Sekretärin

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

Offerten an die Direktion Hotel Royal, Basel.



HOTEL SCHWEIZERLAND
«RÖTISSERIE DU CHAT NOIR»

sucht auf 1. Februar 1962:

Neueröffnung

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

3 Chefs de rang
3 Commis de rang

Barman
in Snackbar mit exklusivem Teilerservice

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

Entremetier
Grillkoch
Kochlehrling
Küchenbursche
Küchenmädchen
Zimmermädchen
Lingère
Portier
Nachtportier

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

KREUZLINGEN / SCHWEIZ

Hotel Bad Horn am Bodensee
sucht per sofort:

Barmaid

Buffettochter

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



Parkhotel Gemmi Kandersteg

Gesucht jüngeren

Küchenchef

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

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

Zimmermädchen

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

Bürofräulein

für Réception, Kontrollen und allgemeine Büroarbeiten.
Offerten mit Lohnansprüchen, Lebenslauf, Zeugnissen unter Chiffre BE 2662 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Küchenchef

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

Gesucht

Allein-Lingère

Eintritt 1. - 15. Dezember

Hausbursche-Portier

1. Dezember. Garantielohn

Offerten an Hotel-Restaurant Le Mazot, Baden.

ADELBODEN

Gesucht in herrliches Skigebiet auf 20. Dezember

Köchin oder Tochter

mit guten Kochkenntnissen

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

Bekanntes Speiserestaurant in Basel
sucht tüchtigen, initiativen

Küchenchef

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

Hotel Seehof, Arosa
sucht für Wintersaison

Buffettochter-Praktikantin

Elofferungen mit Zeugniskopien an A. Caduff-Birkmaier.

Gesucht in Jahresstelle an den Bodensee bestens ausgewiesener

Küchenchef

für Hotel- und Restaurationsbetrieb.
Hohe Entlohnung.
Bewerbungen erbeten unter Chiffre KF 2739 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle


Sekretärin oder Sekretärin

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

Gesucht tüchtige

Serviertochter sowie Tochter

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



sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Chef-Gardemanger

Off. an Bahnhofbuffet Aarau, Tel. (064) 2 56 21.

M/S «SCHWABENLAND»

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

Geranten-Ehepaar

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



Sporting Restaurants Biel
suchen für sofort:

Saaltochter

(deutsch und französisch)

Buffettochter

(auch Anfängerin)

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

Gesucht per 1. Dezember 1961

Entremetier

Hotel Brüggli, Arosa.

Gesucht für Wintersaison nach Graubünden in Hotel 100 Betten:

Sekretärin

für Journal und kleine Kasse sowie kleinere Büroarbeiten

Lingeriegouvernante

Hausbursche-Portier

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

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft tüchtige

Tochter für Büro

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

Gesucht

Buffettochter

Tochter für Zimmer und Lingerie

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

Gesucht nach Bern in gediegenes Café-Tea-Room mit Likörpatent

Serviertochter

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

Sehr bekanntes Speiserestaurant sucht

Alleinkoch oder Küchenchef

versiert in Restaurationsküche.
Sehr gute Bedingungen.

Kellnerlehrling oder Lehrtochter

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

Pour Vezlier on demande pour la saison d'hiver

bon pâtissier

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

Gesucht auf den 15. Dezember 1961 nach Ascona:

Buffetdame

selbständige Serviertochter

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

Grosser Hotelbetrieb in Zermatt
sucht für die Wintersaison

Commis de cuisine

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

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

Commis de cuisine evtl. Commis Koch-Pâtissier

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

Gesucht für die Leitung des einzigen Hotels auf dem Brienzner Rothorn (Berner Oberland)

Geranten-Paar

Sommersaison Juni-September mit lebhaftem Passantenverkehr.
Offerten bitte baldmöglichst an die Direktion der Brienz-Rothorn-Unternehmung AG, Brienz BE.

Geranten-Paar

Sommersaison Juni-September mit lebhaftem Passantenverkehr.
Offerten bitte baldmöglichst an die Direktion der Brienz-Rothorn-Unternehmung AG, Brienz BE.

In unsere Hauptküche suchen wir gelernte

Köchin

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

Sind Sie die selbständige, initiative

Gerantin oder Gerant

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

Hotel Kramer, Malmö
Hotel ersten Ranges sucht tüchtigen

Hotellonditor

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

OSLO

Commis de cuisine

Erstklasshotel engagiert **COMMIS**

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

II. Barmaid

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

Internationale Hotel Organisation
sucht für ihre Häuser der Luxus-Klasse in Übersee

Chef de cuisine Antritt möglichst sofort
Chef de cuisine Antritt 1. Mai 1962
Chef de cuisine Antritt Sommer 1962
3 Food u. Beverage Managers
Antritt möglichst sofort
Gewünschte Kontraktdauer möglichst 2 Jahre

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



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



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

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

Dettling

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

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

... von der Küche
der grossen Welt

CROSSE & BLACKWELL

of England



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



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

Gut bedient mit
Tomato Ketchup
CROSSE & BLACKWELL

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

Fragen Sie Ihren MAGGI-Vertreter

MAGGI AG, Kempttal

Zu kaufen gesucht
von kapitalkräftigen Interessenten

Hotel od. Hotel-Garni

(50-100 Betten).

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

Junges Ehepaar (Schweizer) sucht im Tessin

Hotel

oder Villa mit Ausbaumöglichkeiten

zu kaufen

200000 Fr. in bar zur Verfügung.
Offerten unter Chiffre HO 2732 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Zu verpachten

an günstiger Verkehrslage gelegenes, bestbekanntes und
gut eingerichtetes

Restaurant

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

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

Zu kaufen gesucht
von Selbstkäufer (Hotelfachmann)

Hotel garni

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

ANTIK

Grosse Auswahl in gediege-
nen

Geschenkartikeln

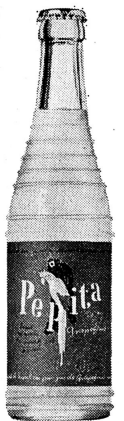
aus Kupfer, Messing, Bronze,
Holz usw.
Frau G. Hauser, Réssli,
Schwarzenburg. Tel. (031)
69 21 74.



Pe...aha Pepita

Mineralquelle Eptingen AG, Sissach

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





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

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

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

Un peu d'histoire

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

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

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

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

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

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

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

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

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

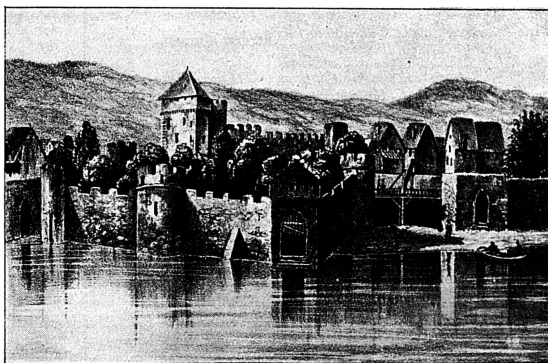
Aussi l'Hôtel des Trois Couronnes est-il régulièrement choisi par les célébrités de la politique mondiale, de la littérature et des arts lors de leur passage à Vevey, tout comme par les chefs de l'industrie, du commerce, les sociétés et les particuliers qui recherchent un cadre digne de leurs délibérations,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

En feuilletant le livre d'or

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

MENU

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



2 Le Château des Belles-Truches sur l'emplacement duquel a été construit l'Hôtel des Trois Couronnes



3 L'Hôtel des Trois Couronnes tel qu'il se présentait en 1842



4 Vue de la terrasse de l'Hôtel des Trois Couronnes

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

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



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

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

diplomatie de l'excellent hôtelier qu'était M. Schott pour faire comprendre au souverain que ce genre de punition n'avait pas cours en Suisse, tout au moins pour de semblables méfaits...
A côté de la haute aristocratie dont il serait fastidieux de dresser la liste, rappelons que l'Hôtel des Trois Couronnes fut le lieu de séjour préféré des plus grands artistes de ce monde, de même qu'il accueillit de très grands chefs d'industrie du début de ce siècle.
Et la liste continue ; dernier en date des banquets de grande classe, voici le menu servi le dimanche 1er octobre dernier à l'illustre confrérie des bons vivants, parmi lesquels le colonel commandant de corps Robert Frick, le conseiller aux Etats Frédéric Fauquez, le colonel Carrupt, de Sierre et bien d'autres... bons-vivants !
On peut constater que la gastronomie 1961 ne le cède en rien à celle de 1873.

MENU

- Médaille de langouste en Bellevue
Sauce mayonnaise
- Ox-tail clair en tasse
Paillettes au parmesan
- Turbot poché au beurre noir
Pommes en serviette
- Selle de chevreuil grand veneur
Marrons glacés
Spätzli bernoise
- Fonds d'artichauts caprice de Madame
- Assortiment de fromages
- Soufflé glacé Mylord
Petits fours
- Corbeille de fruits
- Mocca
- VINS
- Yvorne, Clos du Rocher 1959
Château Gruaud Larose 1947
Vosne Romanée Grande Rue 1953
Liqueurs

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vevey, ville de tourisme

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

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

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

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

A nos lecteurs :

Le livre d'or de l'hôtellerie suisse

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

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

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

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

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 30. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 15 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 30 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. - Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux No 65. Téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction: Ad. Pfister
P. Nantermod

Administration des annonces: E. Kuhn

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



Weichstärken

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

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

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

Sie brauchen lediglich den nach-
stehenden Coupon auszufüllen.

Wir ersuchen um eine kostenlose und unverbindliche
Stärke-Demonstration

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

Gewünschte Tagesstunde: _____

sich melden bei: _____

Adresse: _____

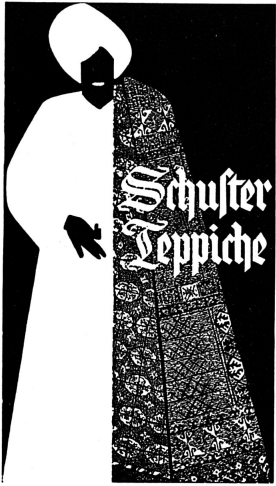
Telephon Nr.: _____

Senden Sie den ausgefüllten Coupon
an die Firma:

**BLATTMANN & CO.,
STÄRKEFABRIKEN
WÄDENSWIL**

Weichstärke Noredux/K

— die kaltwasserlösliche
Weichstärke für die
Gross-Wäsche!



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Kärstmann
Seidengasse 20, Telephon (051) 236364
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen

**Amerikanische
Bettedecken**

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



& CIE.
**PEEFFER
MOLLIS**

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



**MILFLOR
TEEBEUTEL**

von Ihren
Gästen
bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

Inserate in der Hotel-Revue
haben Erfolg

**Champagne
TAITTINGER**



La plus belle
création française 1960

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

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

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

This is the bottle
to look for...

From
Scotland
every precious drop...



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

By Appointment
Scotch Whisky Distillers



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

JAMES BUCHANAN & CO. LTD., GLASGOW, SCOTLAND

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

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffee probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

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



Verwenden Sie das für
Ihre Kaffeemaschine



geschaffene
nassreissfeste und faserfreie
MELITTA-Filterpapier

Gratismuster durch Melitta AG — Zürich 9/48 — Telefon 051/54 88 54



**EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1859
LOHNT SICH!**

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7, TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

A liquider

caisse comptable

(Anker) pour hôtel, neuve,
prix exceptionnel

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

Sehr gut erhaltener «Frigidaire»

Gewerbe-Kühlschrank

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

Zu kaufen oder zu mieten gesucht

mittleres Hotel

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

Wir vermieten

für die Wintersaison, eventuell auch länger, an

HOTEL

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

Hotel-Immobilien

G. Fruiti, Bern

Amthausgasse 20, Telephon (031) 35302.

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

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Eine Probe... und die Wahl ist getroffen

„gommapiuma“

Matratzen sind herrlich bequem

Nacht für Nacht gut schlafen

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

Vollkommen keimfrei und keimtötend (bakterizid)..

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

20 Jahre Garantie.

**PIRELLI
gommapiuma
Matratzen**



ein Spitzenprodukt der Pirelli-Werke



Auskunft und Bezugsquellen durch:
Pirelli Produkte AG. Zürich 5