

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

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

Heft 47

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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



Nr. 47
Bern, 21. November 1968

hotel revue

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

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

Penser et agir en chef

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

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

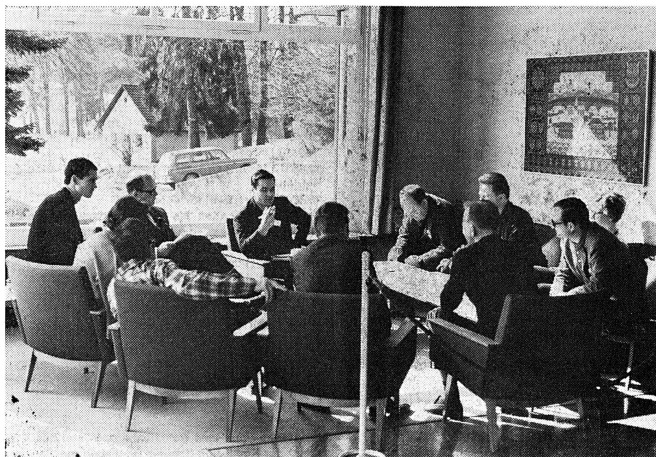
Où en est-on sur la plan de l'enseignement hôtelier? La commémoration du 75e anniversaire de l'Ecole hôtelière de la S.S.H. à Lausanne a permis de mettre en évidence la place prise par cette institution dans la formation professionnelle hôtelière, tout en nous obligeant de constater que, pendant bien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

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

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

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

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



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

Führungsfragen in Armee und Wirtschaft

Oberstdivisionär J. J. Vischer, Bern

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

Einleitung

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

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

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

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

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

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

Grundsätze der Gefechtsführung

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

Fortsetzung Seite 6

Lire aujourd'hui

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

Touristisches Komitee der OCDE

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

St. Moritz will auch Skiweltmeisterschaften 1974

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

Tellair will doch fliegen

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

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

Vendanges vaudoises: résultat satisfaisant

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

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

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

Ein hohes Ziel

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

Ende gut – alles gut

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

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

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

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

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

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

Den Blick für das Ganze geschärft ...

Grussbotschaft des Zentralpräsidenten SHV, Ernst Scherz, Gstaad

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

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

Hoteliers im Examen

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

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

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

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

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

Die Zeit der Bewährung steht noch bevor

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

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

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

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

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

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

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

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

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



▲ Zentralpräsident Ernst Scherz während seiner Ansprache.

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

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

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

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

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



erreicht

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

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

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

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

Die diplomierten Hoteliers-Restaurateure SHV

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

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

Glatfeldler Eric, Sous-Directeur, Hôtel Beau-Rivage, Lausanne-Ouchy.
Goetzinger Jörg, Direktor, Hotel Schweizerhof, Basel.
Hangartner Eugen, Direktor, Sportcenter Laax AG, Laax.

Holm Gunnar, Direktor, Grand-Café, Nestlun / Norwegen.
Kappelle Joseph, Dr., Hoteldirektor, Hotel Port van Cleve, Amsterdam/Holland.

Kündig Eric, Direktor, Flughafen-Restaurants Zürich-Kloten.
Leu Annelise, Directrice, Arosa Kulm Hotel, Arosa.
Leu Hans, Direktor, Arosa Kulm Hotel, Arosa.

Matti Heinrich, Betriebsinhaber, Hotel Garni Tea Room-Restaurant, Gstaad.
Maurer Jan Wilhelm, Direktor, Apartement-houses, Genève.

Metger Till Enno, Betriebsorganisator, Hotel St. Gotthard, Zürich.
Müller Otto Franz, Leiter Abtlg. Gastgewerbe, Schweiz. Käse-Union AG, Bern.

Pacozzi Gilbert, Hotelfier, Abt. Hotelbetriebe, Bamesa SA, Locarno.
Pflister Emil, Hotelfier-Restaurateur, vormals Hotel City, Chur.

Santschi Lore, Direktion, GBAG Rest. Steinbock, Chur.
Schoch Jean-Ulrich, Direktor, Hôtel Beau-Rivage, Nyon.

von Siebenthal Peter, Geschäftsführer, Hotel Hornberg, Saanenmöser.
Tsgelal Urs, Betriebsleiter, Hotel Quadratscha, Samedan.

Theus Balz, Direktor, Hotel Sternen, Domat/Ems, Hotel Oberalp, Ilanz.
Zimmermann Charles, Chef de personnel-Adjoint à la Direction, Hôtel du Rhône, Genève.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VDH – eine wertvolle Vereinigung

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

Die Vereinigung bezweckt:

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



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

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

Es geht weiter ...

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

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

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

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

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

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

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

Le but est atteint

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Was bringt die Wintersaison 1968/69 Neues?

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

Adelboden

Auf der Engstligenalp, Ausgangspunkt für Frühlingsskikonturen, kann im Dezember ein neuer Skilift den Betrieb aufnehmen. Dieser überwindet auf einer Länge von 1200 m eine Höhendifferenz von 370 m und weist eine Förderleistung von 600 Personen/h auf. Absolute Schneesicherheit ist gewährleistet bis Ende Mai, befindet sich doch die Bergstation auf 2330 m ü. M. Borelets sind auch die Vorbereiten für eine neue Sesselbahn auf der Tschentenalp an die Hand genommen worden, die im Winter 1969/70 eine fühlbare Entlastung bringen wird. Auch die Skischule, der grösste Lehrbetrieb dieser Art im Berner Oberland, stellt einen weiteren Übungslift in den Dienst der vielen Gäste. 5 Bahnen, 7 Skilifte und 8 Übungslifte werden schon im nächsten Winter stündlich über 8000 Personen befördern können. Auf dem Gebiete der Unterhaltung ist der neue Scotch Club zu erwähnen, der vorab anspruchsvollen und verwöhnten Gästen dienen möchte. Hier können auch jene Triumphe feiern, die ihre Skier nur als unvermeidliche Staffage in ihrem Reisepäck mitführen! Besonders preisgünstige Pauschalaufenthalte gewährleisten die Hotels vom 6. bis 31. Januar und vom 16. bis 28. März. Während dieser Perioden reduzieren auch die Bahnen und Lifte und die Schweizer Skischule die Tarife für Wochenabonnemente. In der sogenannten Vorbereitungsphase befinden sich zwei Grossprojekte: Dezember 1969 Eröffnung des Nevada-Hotels, im Januar 1970 die Wiedereröffnung des Curling-Zentrums mit je 3 gedeckten und offenen Kunsteisrinks.

Andermatt

Ueber insgesamt 2000 Hotel- und Privatbetten verfügt neuerdings die Wintersportregion Andermatt UR im Ursental: die Orte Göschenen, Andermatt, Hösental und Realp haben sich zu einer Schicksalsgemeinschaft für den kommenden Winter zusammengeschlossen. Als überaus wichtig erachtet Hans Leu, Direktor der Gotthard-Luftseilbahn Andermatt-Gemstock, dass jetzt durch den Bau einer Luftseilbahn in der Schöllenen die Zufahrt nach wintersicherer gemacht werden konnte. Bedeutungsverstärkt sind aber die drei neuen Hotels «Kristall», «Aurora» und «Monopol», welche weitere 200 Gästebetten anbieten. Eine Andermatt Spezialität: Wer Auskurt über Wetter oder Schnee wünscht, erhält dies jederzeit und jederzeit in der Zufahrt nach Winterstiller über die Nummer 044/675 80. Damit die Pisten aber immer gleich gut seien, wurden zwei Pistenfahrzeuge für das Gemstockgebiet angeschafft. Erstmals diesen Winter will man am Gotthardnordfuss auch dafür sorgen, dass die herrlichen Andermatt Spalzerwege immer begehbar sind. Ein eigenes Raupenfahrzeug dafür steht bereit.

Anzère

La nouvelle station valaisanne annonce pour cet hiver l'ouverture d'un nouvel hôtel, l'hôtel des Masques d'une centaine de lits, de même que la mise à disposition d'une cinquantaine d'appartements et une vingtaine de chalets. Parmi les moyens de transport signaux, le skilift «Ecole de ski» sur le plateau d'Anzère lui-même. Pour la distraction des hôtes, un nouveau nightclub «Le Masque de Bois» sera à disposition, et les hôtes pourront s'ébattre sur la nouvelle patinoire.

Arosa

Von den mehr oder weniger umfangreichen Modernisierungs- und Renovationsarbeiten, die in den meisten Hotels von Arosa auch dieses Jahr wieder vorgenommen werden, seien als wichtigste erwähnt: die umfassende Renovation und Neuausstattung eines grosseren Gebäudeteiles des Arosa-Kulm-Hotels, der Neu- und Ergänzungsbau am Hotel Tanneck sowie der vollständige Neubau der Zimmerstreckwerke des Hotel Obersee. Im Waldhotel und im Hotel Erzhorn wurde, als Bestandteil eines mehrjährigen Ausbauprogramms, der Speisesaal stark vergrössert. Die Arosar Verkehrsbetriebe melden, neben normalen technischen Ueberholungsarbeiten auf ihren 6 Skiliften und den zwei Luftseilbahnen, den Ausbau der Bergstation des Plattenhornlifts und eine neue, grössere Talstation des Prätschillifts mit Einstellmöglichkeiten für Pistenbearbeitungsfahrzeuge. Auch wurde der Zugang zur Talstation der Hörnl-Luftseilbahn gegen Schneerutsche gesichert. Die Gemeinde ihrerseits hat, um die Benützung der als Höhenpromenade berühmten Arlenwaldstrasse bis in den Frühling hinein sicherzustellen, deren Linienführung östlich der Mittelstation der Weisshornbahn auf einer beträchtlichen Strecke vom Fuss des Brüggerhorns wegverlegt, um den Nassschneerutschen des Spätwinters auszuweichen. Die Anschaffung von zwei neuen Spezial-Raupenfahrzeugen soll es dem Gemeinde-Bauamt im weiteren ermöglichen, sowohl die Arlenwaldstrasse als auch die vielen Winterspazierwege in Zukunft auch nach starken Schneefällen noch schneller wieder bereitzustellen. Eine wertvolle Bereicherung, die eine oftmals empfundene Lücke in der «touristischen Ausrüstung» von Arosa schliesst, stellt die neue Schlittelbahn dar, die unter finanzieller Mithilfe der Gemeinde und der Arosar Verkehrsbetriebe dieses Sommer vom Kurverein zwischen den Tschuggenbütten und dem Tschuggen Hotel erstellt worden ist. Mit einer Länge von etwas über 1100 Metern und einer Höhendifferenz von rund 110 Metern wird diese Anlage, deren Bau stellenweise beträchtliche Erdbewegungen nötig machte und durch das verständnisvolle Entgegenkommen der Bürgergemeinde der Chur als Landbesitzerin möglich war, nicht nur von Familien mit Kindern, sondern sicher ebensowohl von vielen anderen Gästen als willkommene Abwechslung in ihrer Ferienbetätigung begrüsst werden. Seit dem Frühjahr sind die Bauarbeiten am neuen

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

Champéry

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

Charmey

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

Crans sur Siere

Dans l'hôtellerie, on signale la mise à disposition de 150 lits supplémentaires dans les nouveaux bâtiments construits par l'Hôtel de l'Étrier, la construction des hôtels Escorial et Majestic, qui espèrent pouvoir ouvrir leurs portes au début de la saison et la mise à l'enquête de l'Hôtel Résidence-Grans-Palace de 420 lits. Pour les moyens de transport, le télécabine Cry d'Err-Bella Lui a été remplacé par un télésiège lourd de 65 places. Un télécabine du Signal à Cry d'Err sera mis en service en décembre et les skilifts de Beau-Séjour et des Mélièzes seront équipés pour transporter aussi bien les skieurs que les skiboards et leurs skiboards. De nouvelles pistes de skibob seront ouvertes.

Davos

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

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

Kinderhorte

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

Wanderpisten für Nichtskifahrer

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

Bergrestaurants

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

Parkplätze

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

Hallenbäder

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

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

Recette- und Fondue-Stübl neu im Hotel des Alpes. **Broschüre «Der Kurort Davos»** Neu-Herausgabe in deutsch, französisch und englisch.

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

Einsiedeln

Dem Langlauf hat sich Einsiedeln SZ verschrieben: Dort wird diesen Winter erstmals der nordische Meister Alois Kälin den Schnupperlehrlingen auf der Loipe Langlaufunterricht erteilen. «Dass wir keine Schlittschuhbahn mehr haben, das ist auch neu», meinte galgenhumorig Friedrich Lienhart, der Sekretär des Verkehrsvereins Einsiedeln. Was ist passiert? Der Verkehrsverein hat nun während Jahren immer im Frühling 6000 bis 7000 Franken aus Defizit der Eisbahn bezahlt. Jetzt ist das Geld ausgegangen und die Gemeinde hat keine An-

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

Engelberg

An der Spitze der Engelberger Novitäten steht natürlich die neu geschaffene Ski- und Sportwoche. Für knapp 300 Franken steht den Gästen mit diesem idealen Arrangement «Ganz Engelberg» mit all seinen Bahnen, Skiliften und Attraktionen pauschal zur Verfügung. 35 zusätzliche Betten werden aus dem Obwaldner Klosterdorf gemeldet. Sie stehen im neu eröffneten Hotel Garni «Hostal», etwas oberhalb des grossen Kurortumfeldes. Im Februar 1969 wird Engelberg ein 7 x 15 m grosses Hallenschwimmbad erhalten, das auf Privatinitiative erbaut wird.

Skifahren bei Nacht

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

Neuer Kurdirektor

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

Flumserberge

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

Grindelwald

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

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

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

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

Gstaad

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

schule sowie eine Fondue-Party in einem Bergrestaurant mit Skibal. Diese Pauschale werden in der Zeit vom 8. bis 22. Dezember 1968, vom 5. Januar bis 2. Februar 1969 und vom 2. bis 30. März 1969 zum Preis von 495 Franken in der Luxusklasse, 439 Franken in der 1. Kategorie, und 350 Franken in der 2. Kategorie sowie 285 Franken im Hotel garni offeriert. Daneben organisiert der Automobilclub der Schweiz mit dem Gstaad-Palace zwei Curling-Wochen vom 19. Januar bis 2. Februar. Der Schweizerische Ski-Verband führt eine Spezialwoche und der Alpenclub Gotthard, Zürich, die Ostertage durch. Ein neuer Dienst am Kunden wurde Anfangs November mit einem organisierten Babysitting-Service aufgenommen. Auch der bewährte Helikopterdienst wird im kommenden Winter den Gstaader Gästen wieder zur Verfügung stehen. Die grosse Attraktion für die Wintersportbegeisterten bilden aber die 35 Bergbahnen und Skilifts mit einer stündlichen Beförderungskapazität von nicht weniger als 15 000 Personen. Rund 300 Pisten jeglichen Schwierigkeitsgrades garantieren die gewünschte Abwechslung bei der Ausübung des winterlichen «weissen Sports».

Jura

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

Klosters

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

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

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

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

Lenk

Neuer Skilift

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

Neues Bergrestaurant

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

Ständige Langlaufloipe

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

Neue Sauna

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

Spezialskiwochen

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

Lenzerheide-Valbella

Neuer Skilift am Rothorn

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

Kindergarten in Valbella

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

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

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

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

Von der Skipiste direkt ins Hallenbad

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

Vorwint

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

Skiwandern - Skispazieren - Langlauf

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

Luzern

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

Molésou-village

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

Montana-Vermala

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

Mürren

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

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

Obertoggenburg

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

1 Drahtseilbahn, 1 Sessellift, 7 Skiflitten und 4 Übungsflitten bringen den Skifahrer zu den besten Abfahrtspisten; ein preislich günstiges Generalabonnement für 6 aufeinanderfolgende Werktage erlaubt die uneingeschränkte Benutzung der erwähnten Sportbahnen. Neu können an Werktagen Tageskarten gelöst werden, die Gültigkeit ist auf den Rayon des Ausgabeortes beschränkt.

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

Pontresina

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

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

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

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

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

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

Saas Fee

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

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

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

Bad Scuol-Tarasp-Vulpera

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

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

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

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

Sedrun

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

St-Cergue

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

St. Moritz

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

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

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

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

Nach den Mini-Röcken auch die Mini-Skis

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

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

Neuigkeiten im Skigebiet

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

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

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

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

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

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

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

Die markantesten Aenderungen in der Hotellerie

Palace

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

Suvretta-House

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

Bellevue au Lac

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

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

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

Verbier

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

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

Villars

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

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

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

Zuoz

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

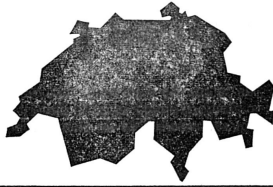
Zu wenig qualifizierte Skiinstruktoren

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

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



Schweiz



Die Sommersaison im Berner Oberland

Ueber den Verlauf der Sommersaison 1968, umfassend die Monate April bis und mit September, gibt die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes folgendes Resultat bekannt. In den oberländischen Gaststätten sind 2133 485 **Uebernachtungen** oder 24 224 = 1,1 Prozent weniger als im Sommer 1967 registriert worden. Am Logiernachttotal des Sommers 1968 waren die Ausländer mit 1 458 592 und die Schweizer mit 674 893 beteiligt. Der gegenüber dem Vorjahr eingetretene Rückgang resultiert ausschliesslich aus dem Ausländerverkehr, der um 34 088 = 2,3 Prozent abgenommen hat, während die Logiernächte der Schweizergäste eine Zunahme von 8864 = 1,5 Prozent aufwiesen. Die Zahl der Ankünfte hat sich im Vergleich zum Sommer 1967 nur unwesentlich, d. h. um 727 = 0,15 Prozent auf 462 400 verringert.

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

Rettende Sofortmassnahmen für den Aegerisee

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

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

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

Selbst zehn Prozent des Drecks wären noch zuzielf. Aufmerksam auf diese Tatsache wurde man, als im Spätherbst dieses Jahres auf der sieben Quadratkilometer grossen Seeoberfläche haufenweise abgestorbene Algen schwammen, die einen üblen Faulgeruch verbreiteten.

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

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

Einzelaktion für das bedrohte Gewässer

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

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

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

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

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

Der Auftrag

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

Der Feind

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

Umwelt und Zeitverhältnisse

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

Die Mittel

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

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

Der Entschluss

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

Der Befehl

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

Führungsfragen in Armee und Wirtschaft

Fortsetzung von Seite 1

erster Linie eine geistige Auseinandersetzung. Die Art hat am meisten Chance, zu siegen, deren Führer tüchtiger, klüger, schlauser sind und die besseren Nerven und mehr Selbstvertrauen haben. Wenn man anstatt «Vernichtung» spricht von «Ueberflügeln», «Ueberrunden» oder «Unterbieten» der Konkurrenz, dann dürfte dieser Grundsatz wohl auch in der Wirtschaft an vorderer Stelle stehen.

Freiheit des Handelns

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

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

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

Ueberraschung

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

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

Konzentration der Kräfte

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

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

Ordnung

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

Oekonomie der Kräfte

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

Einfachheit

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

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

Technik der Führung

Die Beurteilung der Lage erstreckt sich in der Armee auf

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

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

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

Ideenreichtum in einer möglichst guten Verwirklichung des Auftrages anwenden können.

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

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

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

Der Führer

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

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

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


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

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

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

Schlusswort

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



Emmanuel Walker AG,
Biel
Gegründet 1858
Bekannt für
Qualitätsweine
Tel. (032) 21 22 offen und in Flaschen 111

Kommission SHV für Arbeitsrecht

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

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

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

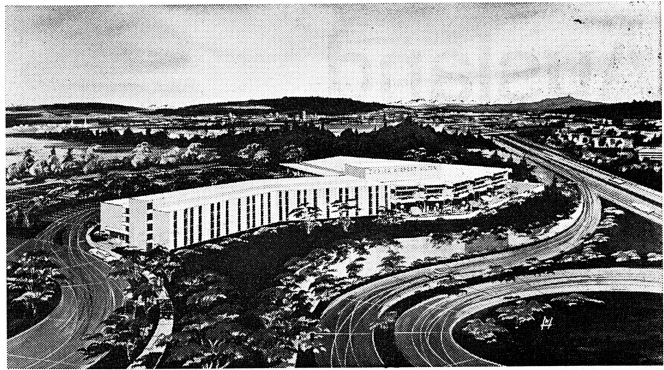
Mit der Vernehmlassung zur beantragten Teil-Revision der Vollziehungsverordnung der Arbeitslosenversicherung ist wiederum auf die Dringlichkeit zur grundsätzlichen Neuordnung der gesetzlichen Grundlagen hinzuweisen. Die noch aus der Zeit der grossen Arbeitslosigkeit stammende Konzeption vermag den heutigen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

Commission SSH de la législation sur le travail

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

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

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



So wird das «Zürich Airport Hilton» aussehen!

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

Fred Richter

Die neuen «dipl. Küchenchefs» Neue «chefs de cuisine diplômés»

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

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

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

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich.

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

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

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants, Zurich

Le sort du Grand Casino de Genève se joue

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

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

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

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

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

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

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

Nouvelles vaudoises

L'invitation au château du tourisme vaudois

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

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

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

Le succès du petit train

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

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

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

La ville de Lausanne s'intéresse aux problèmes hôteliers

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

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

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

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

Jd.

Annonces et abonnements

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

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

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

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

Mitteilung an unsere Inserenten!

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

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

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

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

Inseratverwaltung Hotel-Revue

A nos annonceurs!

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

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

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

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

Hôtel-Revue, Administration

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

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

----- ✂

Je sers en moyenne _____ repas par jour.
Ce sont au maximum _____ repas.
Il s'agit en majeure partie de menus - mets à la carte.
Jusqu'ici j'ai fait la cuisine à l'électricité - au bois/
charbon - au mazout
(J'ai souligné ce qui convient et ajouté les chiffres.)
Veuillez me faire savoir ce que coûterait approxima-
tivement l'installation d'une cuisine au Shell Propa-
gaz. Merci.

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

Shell Switzerland, département Propagaz, case postale,
8021 Zurich

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



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

Weil wir 12 erprobte Anti-Sorgen-Tips haben:

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

Erprobter Kantinen-Tip Nr. 2
Mutters Kochtopf genügt

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

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

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

Erprobter Kantinen-Tip Nr. 4
Täglich ein anderes Menü

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Hero-Menus-Dienst verlängert Ihr Angebot um beliebig

Hero Menu-Dienst
Was ist das?

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

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

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

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

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

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

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

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

Erprobter Restaurant-Tip Nr. 6
Spätküche ohne Küchenchef

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

Tiefgekühlte Hero-Menüs

Hero
 Hero Fleischwaren Lenzburg
 Telefon 064 511123

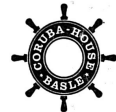


...apropos 10...
Scotch No 10



Whisky wie er sein soll!

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



Whisky wie er sein soll!

Bedeutender Chianti-Produzent Italiens sucht

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

Interessenten sind gebeten, sich unter Vorlegung von Referenzen schriftlich zu wenden an
 Postfach 2864, 8023 Zürich.

W 10361

Aus Hotel-Liquidation Orient-Tepiche

sehr schöne, gut erhaltene zu verkaufen.

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

Auskunft erteilt Telefon (051) 52 52 17.

10236

Bevor Sie Fassadenrenovationen

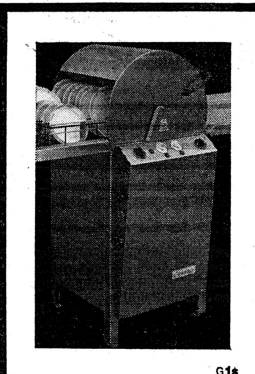
ausführen lassen, sollten Sie eine unverbindliche Offerte bei uns einholen.

Qualität, preisgünstig und schnell

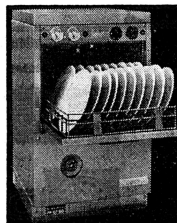
dank spezialisierten Arbeitsequipen, Spezialgeräten, grosser Erfahrung. Beste Referenzen von zahlreichen kleineren und grossen Hotels vielerorts in der Schweiz.

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

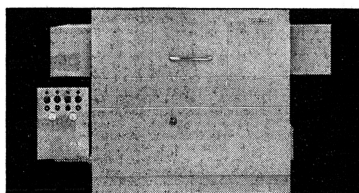
141/1



G1s

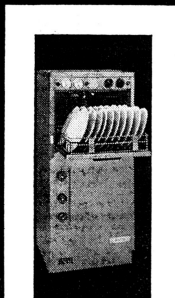


G2s

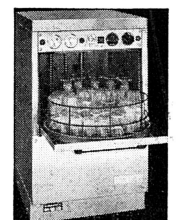


G4

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



G3



neu G6s

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

Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate

Votre meilleur atout: une bière très bien servie



Hotel Hirschen
Zürich 1
Niederdorfstr. 13
Wegen Umbaus

Liquidation der
Hotelküche

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

Abwaschtrög sehr preis-
wert zu verkaufen.

M 9947252

Lampenschirme

neu überziehen,
anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

13R

Grill électrique

Turmix
Infra-rouge

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

10266

B MIX
a
r
KURS

der

Internationalen
Barfachscheule
KALTENBACH

Kursbeginn 2. Dezember
Deutsch, Französisch,
Italienisch, Englisch.
Tag- und Abendkurse,
auch für Ausländer.
Neuzeitliche, fachmän-
nische Ausbildung. Aus-
kunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leon-
hardstrasse 5, 8000 Zürich
(3 Minuten vom Haupt-
bahnhof), Tel. (051) 47 47 81.

Älteste Fachschule der
Schweiz.

137

Total-Liquidation

Günstig zu verkaufen:

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

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

2484 Q

Discothek

Planung, Einbau, Umbau
auf schallgesteuerte
Akustik (Lärmbekämpfung)

Vermittlung guter

Disc-Jockies

durch:

**International
Disc-Jockey Club**

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

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

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

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

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

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

INSTITUT MÖSSINGER

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

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

Name _____
Strasse _____
Ort _____

Preisabschlag

FINDUS
tiefgekühlt - surgelé

Délices au Fromage (Chäs-Plätzli)

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

Findus Délices au Fromage ein wirk-
licher Schlagler für Sie und Ihre Gäste.
und gut: mit cremiger Käsefüllung
aus frischer Vollmilch und kräftigem
Greizer Käse.

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

Findus Délices au Fromage — jederzeit
ein schmackhaftes Essen für Ihre Gäste,
praktisch ohne Aufwand und zu einem
günstigen Kalkulationspreis.

vorteilhaft: günstige Kalkulation, prak-
tisch kein Arbeitsaufwand, in Portionen
abgepackt, darum immer kontrollierbar,
risikoloser mise en place, etc., etc.

FINDUS
tiefgekühlt - surgelé

Telefonische Bestellungen direkt im Kühlhaus (051/255706)
oder bei Ihrem Grossisten



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

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

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

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

INSPECTED
BY THE
US
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

Bitte senden Sie bitte Ihren Namen und Ihre Adresse an: **USA-GEFLÜGEL**, c/o **USA-GEFLÜGEL**, Postfach 111, 8000 Zürich.
Bitte senden Sie bitte Ihren Namen und Ihre Adresse an: **USA-GEFLÜGEL**, c/o **USA-GEFLÜGEL**, Postfach 111, 8000 Zürich.
Bitte senden Sie bitte Ihren Namen und Ihre Adresse an: **USA-GEFLÜGEL**, c/o **USA-GEFLÜGEL**, Postfach 111, 8000 Zürich.
Bitte senden Sie bitte Ihren Namen und Ihre Adresse an: **USA-GEFLÜGEL**, c/o **USA-GEFLÜGEL**, Postfach 111, 8000 Zürich.
Bitte senden Sie bitte Ihren Namen und Ihre Adresse an: **USA-GEFLÜGEL**, c/o **USA-GEFLÜGEL**, Postfach 111, 8000 Zürich.

Immer wenn es um guten Kaffee geht...

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

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

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

(091) 2 58 63
Lugano

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

LA CIMBALI

Die meistgekaufte vollautomatische Kaffeemaschine der
Welt!

Stellenangebote Offres d'emploi



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

ENGLAND
Keswick Hotel - Keswick - Cumberland
 sucht für Sommer-Saison von 2. April bis 16. Oktober
jüngeren Chef de cuisine Entremetier Gardemanger Pâtissier
 Guter Verdienst sowie geregelte Arbeitszeit zugesichert.
 Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an: H. D. Weil, Direktor, Keswick Hotel, Keswick, Cumberland, England.
 10238

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

Bahnhof-Buffer
Aarau
sucht:
 tüchtige

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

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

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

Hotel Toggenburg, Wildhaus
 sucht für kommende Wintersaison:
Commis de cuisine Saaltochter Buffettochter
 Offerten an: Familie Hans Vetsch-Koller, Tel. (074) 5 23 23.
 10167

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Anmeldeformular für Stellensuchende

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Stellenvermittlung
 Postfach
 3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place

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

Société suisse des hôteliers
 Service de placement
 Case postale
 3001 Berne

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

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

Aide du patron

Ihre Hauptaufgaben sind:

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

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

Wir suchen nach Uebereinkunft einen

Chefkoch

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

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

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

Es wollen sich nur bestqualifizierte Leute melden.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

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

Grossrestaurant in Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen tüchtigen

Chef de partie

(Chef de brigade)

zur Führung seiner SNAKBAR-KÜCHE.

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

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

Koch (neben Chef)

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

Offerten erbeten an Postfach 1536, 3001 Bern.

10234

Gesucht

Buffettochter oder -bursche

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

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

10325

Kurhotel Valmont 1823 Glion sur Montreux

sucht tüchtige

Hotelsekretärin Journalführerin - Hauptkassierin

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

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

Ausserdem suchen wir:

Telefonistin

4sprachig

Hotelpraktikantin-Tournante

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

10145

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

Serviertöchter

In Jahresstelle. Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

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

SA 582/3 Lz



Hotel Glockenhof, Zürich

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

Commis de cuisine

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

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

10192

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

Chef de partie

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

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

179 W

Pour Genève

sommelière

suisse ou permis C cherchée par

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

250633 X

Hotel du Commerce, Basel

sucht tüchtigen

Commis de cuisine

(neben Chef), auf Wunsch Zimmer im Hause.

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

10148

Au Rendez-vous, 3818 Grindelwald

Wir suchen auf Dezember oder nach Uebereinkunft

Buffettochter, evtl. Anfängerin

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

9888

Wir suchen eine gut ausgebildete

Buffetdame oder Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten sind erbeten an:

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

P 17

Gesucht zuverlässiger

Kellner

für à-la-carte-Service.

Englisch erforderlich.

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

Gesucht für die Wintersaison

Portier-Hausbursche

Zimmermädchen

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Küchenbursche

Offerten an

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

10037

Erstklassiges Hotel in Vaduz / Fürstentum Liechtenstein sucht:

Küchenchef

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

Sehr gutes Gehalt. Geregelt Arbeitsklima, Wohnung vergütet.

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

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

Gesucht qualifizierter

Küchenchef

in das bestbekannte Spezialitäten-Restaurant

Les Halles, 2000 Neuchâtel

10082

Gesucht

Küchenchef in Jahresstelle

oder nach Wunsch aus 2-Saison-Stelle.

Guteingerichtete elektrische Küche mit allen modernen Hilfsmaschinen vorhanden.

Arbeitszeit geregelt und über Tag.

Küchenchef muss solide sein und über ein gutes Organisationstalent verfügen.

Entlohnung auf Grund gegenseitiger Besprechung.

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

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

10099

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

Chef de service

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

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



Hotel Segnes und Post, Flims Waldhaus

sucht für kommende Wintersaison:

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

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

10257

Hotel Rotes Haus, Brugg

sucht per sofort

Buffetdame oder Buffettochter (Schweizerin)

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

OFA 1376041

Grossrestaurationsbetrieb Zürich

sucht zu baldigem Eintritt eine

Hausbeamtin

für Ihre Abteilungen Office/Küche.

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

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

9977

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

10043



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

9808

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

9917

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

9938

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

8228

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

10147

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

9916

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

10083

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

10089

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

10090

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



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

10139

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

10147

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

10092



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

10081

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

9780

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

850-7 Ch

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

OFA 0910001

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

32665 Z

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

OFA 1376041

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

10284

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

34848 LZ

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

16544 Ch

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

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

10283

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



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

10279

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

10280

basel
Gesucht in Jahresstelle für Eintritt 1. Dezember
Barmaid
Gutfrequentierte Hotel- und Passantienbar.
Offerten oder persönliche Vorstellung erwünscht an
Direktion. 9935
hotel Excelsior garni
Aeschengraben 13 Telefon 061/35 31 33

Hotel du Lac, 3800 Interlaken

sucht in Jahresstelle per 15. Dezember oder nach Uebereinkunft

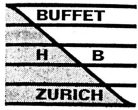
Oberkellner – Chef de service

2. Sekretärin

sprachenkundig

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten.

10281



Wir suchen auf Frühjahr 1969

Service-Lehrtöchter und Kellnerlehrling

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

Interessenten richten ihre Bewerbung unter Beilage von Schulzeugnissen an:

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

10274

England

Gesucht wird erfahrener

Koch

der fähig ist, als

Fachchef

zu arbeiten.

Offerte mit Lohnangabe und Zeugniskopien ist zu richten an:

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

OFA 0370760

The Queen's Hotel – Keswick – Cumberland

(Angleterre)

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

Restaurant à la carte et table d'hôte:

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

Portière:

chasseurs bagagistes

jour et nuit

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

10299

Restaurant Nyffenegger

2, place St-François, Lausanne

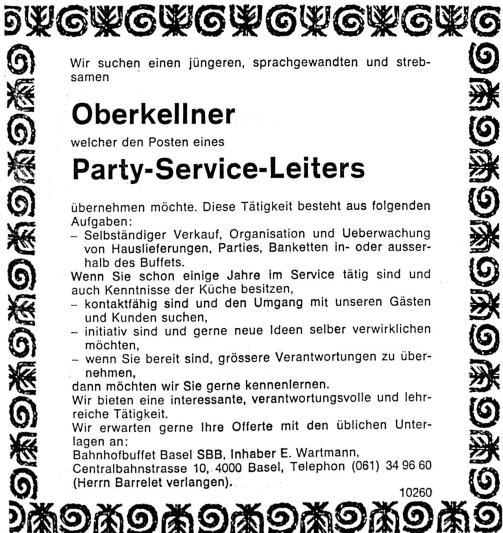
cherche pour sa réouverture mi-décembre

chefs de partie

commis de cuisine

Faire offres à la direction.

10350



Wir suchen einen jüngeren, sprachgewandten und strebsamen

Oberkellner

welcher den Posten eines

Party-Service-Leiters

übernehmen möchte. Diese Tätigkeit besteht aus folgenden Aufgaben:

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

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

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

- initiativ sind und gerne neue Ideen selber verwirklichen möchten,

- wenn Sie bereit sind, grössere Verantwortungen zu übernehmen,

dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten eine interessante, verantwortungsvolle und lehrreiche Tätigkeit.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inhaber E. Wartmann,

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

(Herrn Barrelet verlangen).

10260

Chlösterli, Gstaad (Grund)

Wir suchen

Küchenchef

(Holzkohlegrill und Spezialitätenrestaurant)

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

10278

Gesucht

für erstklassiges, distinguiertes Kleinhotel in der Nähe von Lugano

Direktions-Ehepaar

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

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

Hotel acker montana Wildhaus (Obertoggenburg)

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende bestausgewiesenen Fachkräfte:

Saucier

Barpraktikantinnen oder -töchter

Buffettochter

Lingère

Wir offerieren gulthonorierte Stellen in modernem, schöngelegenen Erstklasshaus.

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

10273

Wir suchen tüchtigen

Chef de rang

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

Offerten an

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

10275



sucht für Januar 1969 oder nach Uebereinkunft Initiativen und zuverlässigen

Oberkellner

in mittlere Brigade, für unseren bestrenommierten Grill-room.

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

Wir bieten interessanten und vielseitigen Wirkungskreis bei zeitgemässer Entlohnung.

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

10277

Gesucht nach Davos für kommende Wintersaison

Saaltöchter

Zimmermädchen

Hotel mit 40 Betten.

Schriftliche Offerten bitte an

Greti Baumgartner, Neumatt, 3549 Fankhaus (Trub).

10250

Gesucht für Wintersaison oder in Jahresstelle

Serviertöchter

Offerten erbeten an

Sport-Hotel, 7431 Splügen GR

10255

Genève

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

gérance

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

Installations en cours de construction dans le meilleur quartier résidentiel.

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

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

10300

Seilbahn Campione-Sighignola am Luganersee

Die Betriebsöffnung der Bahn soll noch 1969 erfolgen. Jahresbetrieb.

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

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

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

AS 4552 LU



Hotel Schweizerhof, 3001 Bern

sucht versierten, sprachkundigen

2. Oberkellner

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

Chef-Kontrollleur

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

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

Logentourant (Concierge-Stellvertreter)

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

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

10291

Schulverwaltung der Stadt St. Gallen

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

Kochfachlehrer im Hauptamt

Das Unterrichtpensum umfasst 30 Wochenstunden berufskundliche Fächer für Köche.

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

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

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

St. Gallen, den 6. November 1968

Das Schulsekretariat
P 4360 G

Gesucht

junger Koch

in kleine Brigade. Eintritt nach Uebereinkunft.

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

10323

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt einen tüchtigen

Oberkellner – Chef de service

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

10259

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Serviertochter
Dasselbst gesucht

Barmaid
auf 26. Dezember
Evtl. Bar zu vermieeten.

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

10252

Hotel Staubbach, 3822 Lauterbrunnen

sucht per 15. Dezember oder nach Uebereinkunft

1 Serviertochteranfängerin
1 Hausbursche

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

10263

Sporthotel Krone
7188 Sedrun GR

sucht für Wintersaison 1968/69

Sekretärin
Buffetdame
Hilfsbuffetochter
Saaltöchter
Zimmermädchen
Office-/Küchenpersonal

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

10265


Junge

Restaurationsochter

sucht Beschäftigung für Wintersaison.

Tel. (036) 5 18 61.

10264



Das neue

Turmhotel der Thermalquelle AG, 8437 Zurzach

sucht:

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

Zimmer in Neuwohnung mit Bad, hoher Lohn.

Offerten erbeten an:

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

10258

Lugano

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

Alleinkoch

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

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

10271

Wintersaison in Oberberg: Gesucht junger, tüchtiger

Alleinkoch
hoher Lohn

Barmaid

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

10271

Gesucht für Wintersaison:

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

Offerten erbeten an

Hotel Bahnhof, 3777 Saanenmöser.

10267

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

réceptionniste et femme de chambre

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

10270

Bahnhofbuffet Zermatt

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft: sprachen- und fachkundigen

Restaurationskellner (-tochter)
Beste Verdienstmöglichkeiten.

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

10265

Hotel Furka, 7050 Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

Commis de cuisine

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

10264

Hotel Bellevue, 3855 Axalp, Berner Oberland

sucht

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

Alleinportier - Hausbursche
Buffetbursche

Eintritt 15. Dezember oder nach Uebereinkunft.

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

10261

Hotel Edelweiss, 3803 Beatenberg

sucht für Wintersaison (ab 15. Dezember)

junge Köchin oder Koch
in modern eingerichtete Küche.

Offerten an Hotel Edelweiss, Fam. E. Wagner.

10249



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

Wir suchen
noch

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

Bar-Commis
Buffetangestellte
Commis de cuisine
Hilfsköche und köchinnen

10243

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

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

10243

Nach Zürich suchen wir
in Jahresstellen

Commis saucier
Commis entremetier
Commis tournant

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

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

10262

Gesucht auf 1. Dezember Schweizer

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

Offerten an:

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

10244

Hotel du Commerce, Basel

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

Réceptionist-Sekretärin
(Buchhaltungsmaschine)

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

10266

Hotel im Berner Oberland sucht in Jahresstelle

Barmaid

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

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

10287

Für

Grand Bahama Insel
Erstklasse-Casino, wird sofort gesucht

3 Commis de rang

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

10290

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

Sekretärin

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

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

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

10292

Hotel St. Moritzerhof, 7500 St. Moritz

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

Alleinkoch
Restaurationstöchter
sprachenkundig

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

10125

Hotel Krone, Zweismimmen

sucht für 20. Dezember 1968 bis 28. Februar 1969

Barmaid
für Bar-Dancing.
Ferner

Alleinkoch
Serviertochter
Saallehrtochter

Offerten sind erbeten an

Hotel Krone, 3770 Zweismimmen.

10329

Hotel Bramen, Kloten

Wir suchen deutschsprechende

Buffetochter
evtl. Anfängerin.

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

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

10310

Gesucht zwei freundliche

Serviertöchter
Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an

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

10339


Hôtel Atlantic, Sierre

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

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

chasseur-portier
Faire offre à la direction.

10335



St. Gallen

sucht nach Uebereinkunft

Koch in Brigade
Serviertochter
Buffetdame
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit in einem modernen Betrieb.

Offerten bitte an:

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

10334

Hotel Brüggli, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison folgendes bestqualifiziertes Personal:

Sekretär
Schweizer, für Réception, Journal, Kassa

Restaurationstöchter
Tournante
für Buffetdienst und Saalservice

10333

Buffetochter
Nachtportier
Etagenportier
Hilfsportier-Kondukteur

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

10328

Posthotel Arosa

sucht für Wintersaison

Barlehtochter
Hilfszimmermädchen (Anfängerin)

Offerten an: Hermann J. Hobi.

10349

Hotel Kreuz, 4710 Balsthal

sucht in Jahresstelle:

Restaurationstöchter/Kellner
(nur Schweizer)
Ehepaare willkommen

Buffetochter
(auch Anfängerin)

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

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

10348

**Grand Hotel Regina,
3818 Grindelwald**

sucht für die Wintersaison 1968/69

**2. Barmaid und eine
Barpraktikantin**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Direktion Grand Hotel Regina,
3818 Grindelwald BE, Schweiz.

10344

Nach Zermatt

Gesucht wird per sofort für unsere vollautomatische Kegelhalle mit Restauration

1 Serviertochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits- und Freizeit.

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

9828

**Bestrenommiertes
Spezialitätenrestaurant – Hotel – Bar**

sucht **Geschäftsführer,
evtl. Pächter**

Verlangt erstklassig ausgewiesene Persönlichkeit mit reicher Erfahrung in den entsprechenden Sparten.

Verträglicher Charakter und guter Personalführer, Integrität und Initiative werden besonders geschätzt.

Bietet den Erfordernissen entsprechende Entlohnung und Erfolgsbeteiligung, selbständige Tätigkeit.

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

SA 8575/1 Lz

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

1 Saaltochter

1 Zimmermädchen

1 Kindermädchen

mit Mithilfe im Haushalt.

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

10314

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

cherche pour décembre ou date à convenir

1ère secrétaire

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

1 chef et 1 demi-chef de rang

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

10318

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

1 Lingeriemädchen

1 Hilfsportier

**1 Hilfszimmermädchen,
halbtags Lingerie**

1 Saalkellner

1 Telefonist-Kondukteur
(deutschsprachig)

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

10316

Verenahof-Hotels in Baden AG

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

Commis de cuisine

Saaltochter mit Barkenntnissen

Commis de rang

Badgehilffinnen

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

10312

Hotel Touriste, Mürren

Wir suchen für lange Wintersaison, evtl. Jahresstelle

1 Küchenbursche

1 Zimmermädchen

wenn möglich Ehepaar. Eintritt anfangs Dezember.

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

10368

Hotel Bristol, Saas Fee

sucht für die kommende Wintersaison:

1 Saaltochter

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

10347

Nach Arosa (Wintersaison) gesucht:

selbständige Saaltochter

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Anfragen an:

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

10346

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

Entremetier

Garde-manger

Commis de cuisine

Serviertochter für Stadrestaurant

Restaurationskellner

Schriftliche Offerten sind erbeten an:

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

10342



Seiler Hotels, Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison 1968/69

Hotel Mont Cervin

Nachportier
Telefonistin
2. Kindergärtnerin

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

7533

Gesucht für Wintersaison:

**Commis de cuisine
Zimmermädchen**

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

10321



Hotel Sonnenhof
6612 Ascona
Castello del Sole

Interessieren Sie sich für einen verantwortungsvollen und selbständigen Posten als

**Chef de réception
Direktionssekretärin**

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

Eintritt Mitte Januar 1969.

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

10337



VERKAUFSCHIEF FÜR WESTEUROPA

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

Verkaufschef

zur Ausweitung der Geschäftstätigkeit der europäischen Hotels dieser Gesellschaft.

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

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

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

AML 9558

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

Gerantenehepaar

mit Fähigkeitsausweis A.

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

Offerten unter Chiffre 10317 an Hotel-Revue, 3011 Bern

Wir suchen für Eintritt 25. November 1968 tüchtigen

Chef de service

für das

Dancing des Casino Kursaals St. Moritz

sowie

Serviertochter

sehr guter Verdienst.

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

10182

Balair AG Schweizerische Gesellschaft für Bedarfsluftverkehr **BALAIR**



Interessieren Sie fremde Länder?

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

Bedingungen:

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

Air-Hostess

in einer Chartersgesellschaft arbeiten?

Bewerbung:

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

Das Personalbüro der BALAIR erwartet Ihre Offerte.

Postfach, 4002 Basel

P 380 Q

Hotel und Bädergesellschaft
3954 Leukerbad

sucht für sein Erstklasshaus «Hotel des Alpes» ein bestausgewiesener

Pâtissier

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

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

10382

Gesucht freundliche

Serviertochter

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

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

10324



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

Chef de rang

tranchier-, flambier- und sprachenkundig

Economat-Gouvernante

jüngere oder auch Praktikantin-Anfängerin

Hausbursche – Portier

der einfache, kleine Reparaturen machen kann.

Lingeriemädchen

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

10231

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung in neuen Gasthof tüchtige

Serviertochter

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

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

10293

Hotel-Restaurant der Ostschweiz sucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Empfangs-Sekretärin
(Vertrauensposten)

für Empfang, Telefon, Journal, Korrespondenz.

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

10339

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht in Jahresstellen

Commis pâtissier
Commis de rang

Offerten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.

10297

Hotel Euler, 4000 Basel

sucht mit Eintritt nach Uebereinkunft:

Chef saucier / Souschef

in der Restauration erfahren, möglichst Schweizer, in Dauerstelle.

Etagegouvernante, evtl. Anfängerin

wird eingearbeitet.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion. 9944

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Auf Frühjahr 1989 suchen wir bestausgewiesenen

Chef de service – Oberkellner
(Schweizer)

für vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb sowie Bankettservice.

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

10336

Hotel Central, Basel

Hotel und Stadrestaurant sucht jungen

Pâtissier-Kochpraktikant

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

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

10307

Bahnhofbuffet Bern

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft

Commis pâtissier
Buffetochter

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

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

10308

Gesucht auf 1. Dezember freundliche

Restaurationstochter

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

10351

HIRSCHENBETRIEBE
SNACK GRILL LUZERN CACAOU ST. PAULI

Wir suchen mit Eintritt nach Uebereinkunft (Dezember):

Barmaid

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

Kellner-Koch-Tournant

Gutpräsenzierend mit abgeschlossener Kochlehre und Service, Praktikum oder Kurse.

2. Barmaid

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

Generalgouvernante – Personalleiterin

Intelligenten Burschen mit guten Deutschkenntnissen als

Hilfskoch

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

10315

Hotel Luzernerhof, Luzern

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

Sekretärin
evtl. Anfängerin

Gute Englisch- und Französischkenntnisse erforderlich, nettes Arbeitsklima.

Ebenfalls gesucht

Buffetochter
zu sofortigem Eintritt.

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

10313

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

Restaurationstochter
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine

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

10305

Gesucht in Jahresstelle gut ausgewiesener

Chef de partie
sowie

1 Commis de cuisine

Eintritt baldmöglichst.

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

P 228-24 Ch

Gesucht zum Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

in grösseres Bahnhofbuffet.

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

Gesucht nach Zermatt in kleinere Pension

Köchin

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

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

Suisse romande

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

restaurateur-chef de cuisine

de première force sera pris en considération.

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

Wir suchen für unser attraktives Restaurant

Chuchichäschtli

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

Chef de partie
Jungkoch
Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

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

W 10373

HOTEL RESTAURANT TOURING

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

On demande

une jeune fille de salle

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

P 448-18 F

Hôtel Europe, 1820 Montreux

cherche:

secrétaire

évent. débutant(e)

Entrée fin novembre ou à convenir.

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

10358

CTV

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

Empfangssekretär(in)

für Gästepflege, Kassa, NCR 42, Korrespondenz. Ein junges, arbeitsfreudiges Mitarbeitersteam erwartet Sie.

Gesucht per sofort

Allgemeingouvernante

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

10356

Wir suchen für lange Wintersaison

Köchin oder Koch
(keine Restauration)

Offerten sind zu richten an Fam. H. Brawand,

Pension Sonnenberg,
3818 Grindelwald

Telefon (036) 3 26 20.

10367

Parkhotel, 7270 Davos-Platz

sucht für die Wintersaison

Barmaid
Restaurationstochter
Zimmertourante

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

10365

Hotel Kreuz, 3823 Wengen

sucht

Serviertochter
in gutes, kleines Speiseraum

Hilfsköchin
(neben Patron)

Küchenbursche

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

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

10364

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

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

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

10389

Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen

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

Buffetochter
Serviertochter
Patissier-Konditor

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

10383

Suche per sofort:

Restaurationstochter

Auf anfangs Februar:

Sekretärin-Anfängerin

Hotel Grülli, Locarno / TI.

SA 12523

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

Koch oder Commis de cuisine

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

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

10392

Gesucht für Wintersaison, 18. Dezember, nach Pontresina

junge, flinke

Serviertochter

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

10394

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

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

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

10398

Gesucht für Wintersaison

2 Köche
2 Serviertöchter

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

10371



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

Nous cherchons pour places intéressantes à l'année:

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

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

dame, fille ou garçon de buffet*

* Entrée immédiate.
** Entrée à convenir.

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

10393

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

Serviertochter
1 Zimmermädchen

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

Wir suchen tüchtige, versierte

Buffetdame

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

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

M u. S 178

USA

Gesucht für Sommer-saison 1989

Koch

in gutgehendes Restaurant unter Schweizer Leitung. Visa wird besorgt.

Auskunft erteilt
Telefon (073) 4 58 39.
P 68151 G



Hotel Bernerhof 3500 Interlaken

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

1 Hotelpraktikant(in)

vielseitige Tätigkeit, Hauptaufgabengebiet Büro

1 Serviertochter

nur freundliche und aufschlussreiche Person, mit etwas Bar- und Sprachkenntnissen, möchten Ihre Offerten einreichen.

Bei Interesse und Zufriedenheit Jahresengagement.

10160

Stellengesuche Demandes d'emploi



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

Eigenportier oder anderes und **Zimmermädchen**

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

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

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

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

Erfahrene Direktionssekretärin (Hostess, Reiseleiterin) sucht passenden und interessanten

Wintersaisonjob
in Hotel oder Reisebüro in Winterkurort.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch perfekt (inkl. Steno). Offerten unter Chiffre 10262 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Portier
sucht Ferien- oder Freizeitsaison-Nur Zürich.

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

Suche Stelle als **Chef de rang**

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

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

Jeune fille diplômée S. S. H. emploi comme

maincourantière - réceptionniste

à Genève. Tél. (022) 24 53 31. P 254141 X

Junger kaufm. Angestellter

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

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

Gesucht Saison-Lehrstelle für **Koch**

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

Chef de partie

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

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

Junger Koch

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

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

Dänischer Staatsangehöriger sucht auf 15. Dezember Stelle als **Kochvolontär**

zwecks Weiterausbildung. Weiterprüfung 1967 und Ausweis A vorhanden.

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

Hotel-Sekretärin

zurzeit im Tessin, Muttersprache Italienisch, perfekt Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse, Kasse-NCR-Buchhaltung, Empfang, Erfahrung im Hotelfach, sucht interessante Tätigkeit ab 1. 1. 1969 oder nach Ueberinkunft. Bevorzugt Zürich oder Basel oder Umgebung.

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

Koch-Kellner

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

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

Barman

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

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

Chef de rang

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

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

Chef de partie

sucht Aushilfsstelle ab sofort bis Mitte Januar.

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

Serviertöchter

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

in gutgeführtes Hotel. Winterkurort erwünscht.

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

Küchenchef

sucht Stelle in interessanten, mittleren Betrieb.

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

Serviertochter

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

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

Autrichien, chef de partie (cuisine), âge de 25, ayant visité l'école du bar, cherche une place comme commis

Parlant français, allemande. Ecrivez à Mlle E. Wyss, av. de Casino 19, 1820 Montreux. 10333

Cuisinier

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

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

Junger Koch

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

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

Aide du patron

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

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

Oberkellner

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

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

Aide patron Chef de réception

oder **Vizedirektor**

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

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

Barmaid

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

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

Oberkellner, Réception oder Barservice

bis Ende März 1969.

Wintersaisonstelle

in Verkehrs- oder Reisebüro oder auch Hotelbüro.

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

Restaurationsstochter

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

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

Saisonstelle in Hotel

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

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

Sekretärin / Réceptionistin / Aide du patron

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

Hotel-Volontärenstelle

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

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

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

Serviertochter

in gutgehendes Speise- oder Spezialitäten-Restaurant.

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

Barmaid

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

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

Jeune homme

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

réception ou chef de rang

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

direction ou gérance

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

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

Hotelfachschüler sucht Stelle als Büropraktikant, Assistent oder Aide du patron

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

Bestausgewiesenes TRIO

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

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

Hotelsekretärin

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

Kinderfräulein

mit Ausweis, 19½ Jahre, Schweizerin, sucht Stelle zu Kindern, Saison- oder Jahresstelle.

B. Stutz, Alte Landstrasse 140, 8802 Kilehberg/Zürich, Tel. (051) 91 45 75. 10366

Hotelsekretärin (Anfängerin)

Handelschule, Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift (Englandaufenthalt).

Offerten sind zu richten an Rita Roschi, Rest. Engel, 8913 Ottenbach. 10390

Gerantin

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

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

Secrétaire de réception

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

Réceptionistin

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

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

gérance-direction

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

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

Gerance-Direktion

eventuell Vertrauensstellung.

Auf sofort oder Ueberinkunft. Canton Vaud bevorzugt.

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

Bardame

22 Jahre, attraktiv, gute Referenzen, sucht für die Wintersaison Tätigkeit in einer Hotelbar. Kost und Wohnung im Hause erbeten. Raum Engadin bevorzugt.

Angebote erbeten unter Chiffre 10247 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Initiativer, versierter Chef de service

26 Jahre, in ungekündigter Stellung, sucht neuen Wirkungskreis, möglichst Wintersaison.

Ebenfalls 2-3 Servicetöchter Fach- und sprachenkundig.

Angebote unter Chiffre 10245 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Animateur

des soirées dansantes, distingué, sportif, cultivé, expérience internationale, cherche engagement, saison d'hiver.

Offre sous chiffre 10251 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurationskellner Restaurationsstochter

sprachenkundig, gute Fachkenntnisse.

Angebote für die Wintersaison unter Chiffre 10303 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Praktikantin

in Hotelbüro oder Réception. Bildungsgang: Sekundarschule, 1 Jahr Handelsschule Neuenburg, 6 Monate Bürohilfe, Koch- und Sekr.-Kurs Montana, Luzern. Deutsch und Französisch perfekt, in Englisch ordentliche Kenntnisse. Eintritt nach Neujahr.

Anmeldungen sind erbeten an **Therese Etter, c/o Mostrol, Arwangen BE.** 10322

Hotelsekretärin (evtl. auch Réception)

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Diplom der Hotelfachschule Lausanne.

Offerten erbeten unter Chiffre 10360 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

stagiaire de réception

Suédoise, 22 ans, ayant suite cours de secrétariat à l'Ecole hôtelière de Lausanne, désire place de stagiaire de réception pour 6 mois, parle français, allemand, anglais. Préférence Lausanne ou proximité.

Faire offres sous chiffre 10285 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

sucht sich umständehalber zu verändern.

Dienstleistungsbetrieb des Tourismus

sucht sich umständehalber zu verändern.

42jähriger Schweizer, langjährige Tätigkeits in den verschiedenen Sparten des internationalen Fremdenverkehrs. Gute Allgemeinbildung, fundierte Berufskennntnisse, rasche Auffassungsgabe, Sprachkenntnisse. Spezialgebiete: Organisation, Redaktionsarbeiten, Werbung.

Gesucht wird verantwortungsvolle Stellung in einem Unternehmen des Fremdenverkehrs oder in ähnlicher Branche.

Sie erreichen mich unter Chiffre 10310 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Gesucht durch

Hotelier-Restaurateur

Hotelbetrieb mit nachweisbar guter Rendite. In Frage kommen nur Betriebe, welche vielseitig sind und hohe Ansprüche an die Betriebsführung stellen und somit einem kontaktfreudigen und initiativen Hotelier Freude bereiten.

Offerten unter Chiffre 9993 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Restaurateur sucht auf Frühjahr 1989 zu mieten oder zu pachten

Restaurant

mit Umsatz über Fr. 700 000.--. Bin vielseitig, kontaktfreudig und mit der modernen Betriebsführung bestens vertraut. Bevorzugte Lagen: Bern oder Zürich.

Offerten unter Chiffre 9994 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Modernes

Restaurant mit Bar

zu übernehmen.

Gut gelegen (Hauptstrasse nach Locarno) mit grossem Parkplatz. Geeignete Existenz für junges Kochehepaar. Notwendiges Kapital Fr. 90 000.--.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 9947 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Lugano

Zu vermieten sehr schönes Hotel mit langjährigem Vertrag, prächtige Lage, 3 Minuten vom Zentrum und See (88 Betten).

Offerten unter Chiffre 10256 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Umständehalber per sofort oder nach Uebereinkunft zu vermieten oder verkaufen in Chur

Hotel, Restaurant und Bar

Für gutausgewiesenen Küchenchef oder Hotelier ausbaufähige Existenz. Günstige Miet- und Uebernahmebedingungen. Notwendiges Eigenkapital Fr. 70 000.--.

Anfragen von Selbstinteressenten an PROCLIENT, Treuhand- und Verwaltungsbureau 8621 Wetzikon, Telefon (051) 77 38 69.

10311

Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Miete, Pacht von

Hotels, Restaurants, Tea Rooms, Cafés

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG

Seidengasse 20 Zürich Tel. 23 63 64

Hôtel Central — Bellevue Lausanne

VENTE - LIQUIDATION DU MATERIEL du 18 au 23 novembre samedi et dimanche en matinée

ENCORE:

30 chambres à coucher complètes, banquettes, chaises, tables de la brasserie, batterie de cuisine, cuivre et inox, buffet et table chaude self-service, bar du paladin et bar mobil, lustres, appliques, fer-forger.

Semaine du 18-23 novembre

Lingerie: Draps, taies, four duvets. Nappages: Nappes, serviettes, couvertures verrerie, porcelaines, 4 caisses National, machines à café et express, friteuses, lèche-frites, fourneau Thermo, buffet comptoir, bassines et plaques en inox et fer étamé, plonges double en inox, vivier, enseignes.

Semaine du 25-30 novembre

Argentierie: Services, plats, légumes, saucières, soupières, cafetières, théières, pots. Plats à hors d'œuvre, plateaux de service. Inox: Plats, saucières, plateaux de service. Cloches pour assiettes et plats ovales. Vins: 2000 bouteilles, Beaujolais, Bourgogne, Bordeaux, etc., champagne et liqueurs.

Vente par lots ou en bloc Matériel à prendre sur place Renseignements au (021) 23 32 23

Affittasi centro commerciale Lugano

albergo bar ristorante

50 letti, completamente ammobiliato, con appartamento privato per ragioni di salute. Intermediari esclusi.

Casella postale 547, 6900 Lugano.

10298

Insel Ischia

(Golf von Neapel - Italien)

Römische Gesellschaft bietet zum sofortigen Verkauf an

Grundstück 14 000 m² für Hotelbau

in wunderbarer, romantischer und ruhiger Lage am Meer. Genehmigte Projekte für ein 120-Betten-Gebäude und Versorgungsanlagen sind schon vorhanden.

Nähere Einzelheiten und Bedingungen direkt durch

S. T. I. Società Terreni Ischia, Via Sicilia 162 - Rom (Italien).

10294

Zu vermieten auf Frühjahr 1989

Hotel garni mit Restaurationsbetrieben und Saalbau

in Kantonshauptort der Ostschweiz gelegen, gute, moderne Einrichtung, zentrale Lage, vielgestaltiger Betrieb, langfristiger Mietvertrag. Kapitalbedarf etwa Fr. 200 000.-- bis 250 000.--.

Detaillierte Offerten mit Lebenslauf, Referenzen, Foto usw. bitte an Treuhandstelle SHV AG, Mühleplatz 9, 6000 Luzern 5.

10345

Hotel in Davos zu verkaufen

Schöne, unverbaubare Lage in Nähe von Sportbahnen. Mittlere Grösse, auch geeignet für Institutionen als grosse Ferien- und Erholungsstation.

Grösseres Kapital notwendig.

Anfragen unter Chiffre PK 6632-40 an Publicitas, 8401 Winterthur.

Gesucht:

Hotel oder Gaststätte

(mit Alkoholpatent)

an guter Lage in grösserer Schweizer Stadt, mit zusätzlichen Räumlichkeiten für Vereinsanlässe, Kauf, Beteiligung oder Pacht. Auch Sanierung.

Angebote bitte richten unter Chiffre W 10374 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Hotel

(mit 100 Betten)

Café-Restaurant / Dancing usw.

Das geplante Gebäude hat einen ungefähren Rauminhalt von 8000 m³, Abänderungen in der Ausführung können auf Wunsch einbezogen werden.

Für alle zusätzlichen Auskünfte schreiben Sie bitte unter Chiffre 9216 L an Orell Füssli-Annoncen S. A., 1002 Lausanne.

Zu verkaufen auf Plan in einem sich stark entwickelnden Walliser Ferienort

Versteigerung eines Hotels

Place de la Gare, Lausanne

Dienstag, 17. Dezember 1988, 15 Uhr, findet im Palais de Justice (Gerichtsgebäude) von Montbenon, in Lausanne, die öffentliche Versteigerung des

Hotels Continental

statt. 116 Zimmer / 161 Betten, Restaurant, Rôtisserie, Verkaufsläden usw. Baujahr 1963/64. Amtlicher Schätzwert Fr. 10 500 000.--. Anfragen an Office des facilités de Lausanne, Caroline 2. Dieser Verkauf betrifft den Konkurs der Firma W. Fuchs & Co. und nicht den Mieter, der den Hotelbetrieb führt.

Der Steigerbeauftragte: M. Luisier

OFA 0632704

Fachtüchtiges Ehepaar sucht auf Anfang 1989

Hotel garni

Miete oder Pacht.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10295 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

In Lugano zu verkaufen, eventuell zu verpachten erstklassiges, modernst eingerichtetes, mittleres

Hotel-Restaurant

Ab sofort oder nach Uebereinkunft: Günstige Uebernahme- und Zahlungsbedingungen.

Bewerbungen erbeten unter Chiffre Q 19254 an Publicitas, 6901 Lugano.

Stellengesuche Demandes d'emploi

Schweizerin, 23 Jahre alt, aus dem Ausland zurückgekehrt, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift, mehrere Jahre Hotelpraxis, sucht Jahresstelle als

Empfangssekretärin

Genf oder Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 10377 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Barmaid-Servicetochter

mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle, evtl. als Gerantlin, Thun-Bern. Offerten unter Chiffre 10377 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Jeune fille française, 22 ans, permis B, anglais couramment, cherche emploi dans l'hôtellerie, région genevoise

début décembre. Faire offre sous chiffre 10217 à Hotel-Revue, 3011 Bern.

Evli. für Saison als Portier. Deutsch, Französisch, etwas Englischkenntnisse.

Offerten an Hans Kammer, Hotel Metropol, 7050 Arosa, 10215

Hors-d'œuvre

sucht Aushilfsstelle für zirka 2 Monate.

Tel. (051) 96 35 87.

Junge, gelernte

Köchin

sucht Stelle für die Wintersaison.

Offerten mit Lohnangabe sind zu richten unter Chiffre 10376 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Suche Stelle als

Hotelmaler und Handwerker

Offerten an Hans Kammer, Hotel Metropol, 7050 Arosa, 10215

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 53 02 Privat: (031) 58 01 99, Telegramme: Frutibern Internationales Vermittlungsbüro für

Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Pensionen, Motels

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen. Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

127

Zu vermieten sofort oder nach Uebereinkunft an tüchtiges Wittehepaar (Mann qualifizierter Koch) gutfrequentiertes, mittelgrosses

Café - Restaurant - Hotel

im Tessin, ausgezeichnete Verkehrslage (Jahresgeschäft).

Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre 10084 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Umständehalber bestgeführtes

Restaurant mit Pension

direkt am Luganensee, in Fremdenort, mit oder ohne Personal, günstig abzutreten.

Seriöse Interessenten wenden sich unter Chiffre N 41275 an Publicitas, 6901 Lugano.

A vendre région Chexbres s/Vevey, situation exceptionnelle, vue sur le lac.

bel hôtel

tout confort et soigné avec 28 chambres (45-50 lits)

Parc: 5500 m². Prix Fr. 825 000.--.

Pièces spacieuses, ascenseur. Convient pour maison de repos, institut, etc. Pour trailer Fr. 400 000.--.

Agence immobilière Claude Butty, Eslavayer-le-Lac, Tel. (037) 63 24 24.

195-565 F

Günstig zu vermieten oder zu verpachten per 1. Januar 1989 oder nach Uebereinkunft an Wittehepaar

Gasthaus

mit Kegelebahn und grossem Parkplatz im Glarner Unterland an der Hauptstrasse.

Ruess & Tomic AG, 8867 Niederurnen, Tel. (058) 4 19 53.

267 GL

Durch notwendigen Umzug der Familie wird schönes, existenztaugliches

Hotel-Restaurant

(Jahresgeschäft) mit zirka 30 Betten, Speise- und Wirtschaftslokalitäten, preisgünstig verkauft. Sprachkenntnisse Voraussetzung. Hoher Umsatz und trotzdem Vergrösserungsmöglichkeiten vorhanden.

Schriftliche Anfragen unter Nr. 2475 an G. Frutig, Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. W 10359

Sie: Sekretärin, 19

Er: Patissier, 22

suchen Stelle für Wintersaison.

Offerten an Fr. M. Herter oder Josef Horinek, Nettenbach, Tel. (052) 31 10 44.

10369

Schweizer mit langjähriger In- und Auslandspraxis, 4sprachiger Korrespondent, sucht Stelle als

Chef de réception oder 1. Sekretär

Gell. Offerten unter Chiffre 10368 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Deutsche, 24 Jahre alt, bisher als

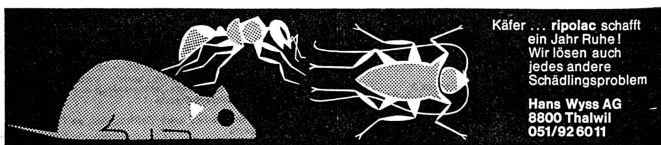
Gouvernante

tätig, mit guten Zeugnissen, sucht interessanten, selbständigen Posten für sofort in Bern.

Offerten unter Chiffre 10359 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Käfer... ripolac schafft ein Jahr Ruhe! Wir lösen auch jedes andere Schädlingsproblem

Hans Wyss AG 8800 Thalwil 051/92 80 11





Ihre Gäste lieben den

fussfreundlichen

Nylpuff Komfort

Im Badezimmer, im Schlafzimmer, überall, wo der blosse Fuss den Boden berührt, schafft dieser Velours Teppich einen ganz neuartigen Komfort; herrlich weich, hell und farbenfroh.

Nylpuff ist aus 100% Nylon, schnittfest, mit gegen Feuchtigkeit geschütztem Hafrücken ausgestattet, modert nicht, rollt sich nicht und liegt absolut rutschsicher. Pflegeleicht: sogar in der Waschmaschine waschbar.

Nylpuff ist erhältlich: zugeschnitten, pro m² Fr. 49.50
 in Originalbreite (183 cm), pro m² Fr. 45.—
 in abgepassten Grössen 61 x 90 cm Fr. 25.—
 61 x 120 cm Fr. 33.—
 91 x 150 cm Fr. 62.—

Schuster

abzüglich 10% Hotelrabatt
 St. Gallen Multergasse 14
 Zürich Bahnhofstrasse 18
 Landenbergstrasse 10
 (Stoffzentrale)
 In der Aeschen 57
 Basel Am Obergasstunnel
 Winterthur Eigerstrasse 30
 Bern Chemin de Mornez 34
 Lausanne

Hotel-Abteilung
 Telefon (071) 221501

Zufriedene Gäste — Ihre beste Empfehlung!



WANDER- Dessertspezialitäten

erfüllen höchste Ansprüche und sparen Ihnen Zeit und Arbeit.

BLANC-MANGER DAWA

das leichte, erfrischende Feinschmeckerdessert mit diskretem Mandelaroma.

Zum Chemisieren der Dessertformen sowie zum Aromatisieren weiterer Desserts:

HIMBEERSAUCE DAWA (gebrauchsfertig)

COUPE HOTEL DAWA

das moderne, preisgünstige Schnelldessert für «5 vor 12». Nur mit trinkfertiger Milch anrühren — kein Kochen. Aromen: Vanille und Chocolat.

Neu: Aroma Banane

CREME CARAMEL DAWA

für die vielverlangten, zartschmelzenden und leicht verdaulichen Caramelköpfi. Bereits gezuckert.

Zum Auscaramelisieren der Formchen sowie zum Aromatisieren von Crêmen, Glacen etc.:

CARAMELZUCKER DAWA (gebrauchsfertig) hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker.

CREME DAWA

die neue tischfertige Dosencrème hilft aus mancher Verlegenheit und bietet viele Möglichkeiten. Aromen: Chocolat, Vanille, Ananas, Orange, Rum.

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch

DR. A. WANDER AG BERN

Sämtliche Artikel lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft.

87. 11



Fabrik für:
 Kühlschränke
 Kühlmöbel
 Kühlvitriolen
 Glacéanlagen
 Vollautom. Kühl- und Tiefkühlanlagen

Tel. (051) 95 42 34

Vollautomatische Kühl- und Tiefkühlanlagen

Frigopol-Kühlanlagen AG, 8903 Birmensdorf ZH

OFA 1136403

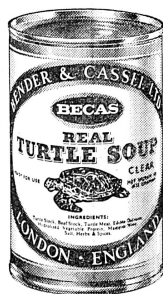


Echte Kroatzbeere® aus wilden Waldbrombeeren!

Gut gekühlt und pur getrunken erfreut Echte Kroatzbeere® Sie und Ihre Gäste durch ihre herzhafte-fruchtige Eigenart. Als Basis für köstliche long-drinks und spritzige Cocktails zeigt Echte Kroatzbeere® ihren unnachahmlichen Charakter.

© = internationale Schutzmarke der Firma Moritz Thienelt

Emil Benz Import AG • Trottenstrasse 3 • 8037 Zürich



REAL TURTLE SOUP for the gourmet

The finest green turtles, choice herbs and spices, Madeira wine, a generous garnish of turtle meat and three days loving preparation go into every can of Becas Real Turtle Soup. No wonder it's luxurious.

Also

Bisque de Homard · Shark's Fin Soup · Bird's Nest Soup · Kangaroo Tail Soup · Consommé · Clear Oxtail Soup



Krustentierweibers für Hummer, Langusten, Austern usw.

mit Meerwasser betrieben, gediegene Ausführung, in allen Grössen, betriebssicher, geringe Wartung, billig im Unterhalt, Unterhaltsservice in der ganzen Schweiz. Ebenso bei uns erhältlich:

Forellenbassin Marke Blausee.

Verlangen Sie Dokumentation, Referenzen von der Spezialfirma für Meeresaquaristik.

Tropical-Fish-Center

Fabrikationsabteilung, Rössli/mattstrasse, 6000 Luzern, Tel. (041) 44 12 85.

0785302/-

Wissen Ihre Gäste gleich, dass es bei Ihnen FONDUE gibt?

Wir schicken Ihnen gerne Plakate und Türschilder, die Ihren Gästen sagen, dass man bei Ihnen ein feines Fondue geniessen kann. (Und vergessen Sie nicht, auch alte, vergilbte Plakate und Türschilder zu ersetzen.)

COUPON

Bitte senden Sie mir gratis:

_____ Plakate «Fondue isch guet und git e gueti Luune!»
 _____ Türschilder «Jetz isch Fondue-Zyt!»

Name _____ HR-3

Restaurant _____

Strasse _____

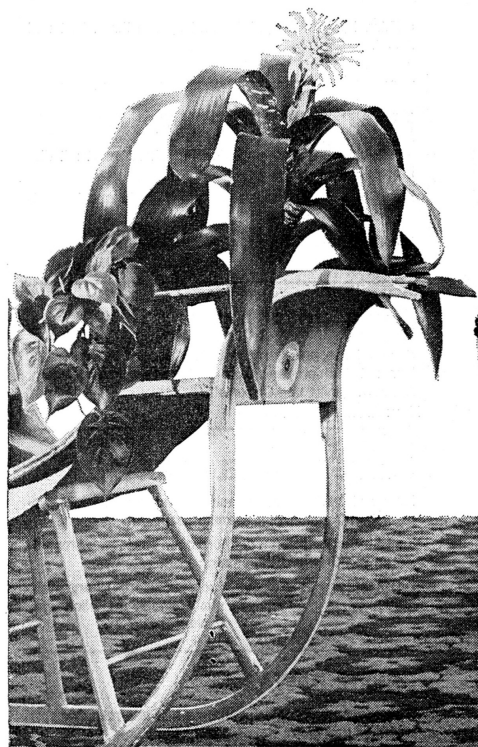
PLZ/Ort _____

Einsenden an Schweizerische Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.



Der erste Blick entscheidet!

Ein Blick- und bereits an der Réception weiss Ihr Gast, ob er sich bei Ihnen zu Hause fühlt. Wenn ja- bleibt er!



Deshalb ist es wichtig, dass Sie Ihre Gäste gleich auf einem Geelhaar-Hotelteppich empfangen. Er wirkt warm, einladend, persönlich. Der Besucher wird zu Ihrem Gast.

Geelhaar-Hotelteppiche sind robust, pflegeleicht und genau auf die Bedürfnisse des fortschrittlichen Gastgewerbebetriebes ausgerichtet. Unsere Hotelspezialisten beraten Sie gerne!

Vergleichen Sie Preis und Qualität. Der Geelhaar-Service (Beraten, Offerten, Verlegen, Reparaturen, Tipp-Topp-Teppichreinigungs-Service) steht Ihnen überall, in der ganzen Schweiz, zur Verfügung.

Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG
3000 Bern 6, Thunstrasse 7
Telefon 031 / 43 11 44
Showroom, 8004 Zürich
Zweierstrasse 35
Tel. 051 35 38 00



①

Warum sich verantwortliche Leiter von Hotels, Restaurants, Kantinen, Kliniken, Spitälern, Anstalten, Heimen, etc., etc. den guten Namen WMF merken müssen!
Weil dieser Name noch und noch Vorteile bietet.

Vorteile, die sich nicht nur — wie bisher — auf die Lieferung von Pfannen und Küchengeräten beschränken. Wir liefern jetzt alles für den zu deckenden Tisch. Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Tea-Rooms. Für Spitäler, für Kliniken, Anstalten und Heime. Nicht für alle dasselbe. Nein, für jeden das Richtige. Für jeden alles komplett für den entsprechenden Tisch und für die Küche. Unübertrefflich im Angebot. Unübertrefflich in Qualität. Unübertrefflich im Stil. Und alles seinen Preis wert. Und wie alles zueinander und untereinander passt, phantastisch, eben WMF.

Für das anspruchsvolle Hotel:

Hotel-Geschirr von Rosenthal mit dem dazu passenden Glas, z.B. kombiniert mit versilberten WMF-Légumiers und versilbertem WMF-Besteck.



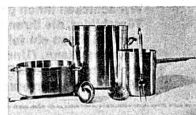
Für das fröhliche Restaurant:

Hotel-Geschirr von Thomas, kombiniert mit WMF-Besteck und Hohlwaren aus Cromargan®, dem unverwüsten kratzfesten Material.



Für die Grossküche:

Alles was ein Koch braucht, um darin feine Sachen zu machen. Pfannen, Casserollen in allen Grössen, sowie Küchengeräte.



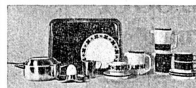
Für die Kantine:

z.B. das Thomas-Stapel-Geschirr, weiss, einmalig praktisch.



Für Kliniken und Spitäler:

Thomas-Stapel-Geschirr mit fröhlichem Dekor. Das richtige Geschirr für das Krankenzimmer.



Für Heime, für Anstalten, für alle das Richtige. Wir liefern ab heute direkt und sofort.

Bitte kommen Sie zu uns und lassen Sie sich in unserem modernen Show-Room inspirieren. Verlangen Sie — in Ihrem eigenen Interesse — bebilderte Unterlagen oder noch besser, den Besuch unseres Beraters.



2 gute Namen — eine Garantie, in Qualität, Preis und Stil.

WMF Zürich AG Bernstrasse 82 8953 Dietlikon 2 Telefon 051/98 42 42

In jedes neue Hotelzimmer gehört ein CPT-Safe (world-wide!)



Ein CPT Hotel-Safe im Zimmer erlaubt dem Gast, Schmuck, Wertgegenstände und Dokumente in sicherem Gewahrsam und trotzdem stets zur Hand zu haben.

* CPT Hotel-Safes können nach Belieben ganz oder teilweise eingemauert oder auf Mauern und Holzwände geschraubt werden; auch in bestehenden Gebäuden. Geringer Platzbedarf; Aussenmasse nur 40 x 30 x 17 cm.

* Neben dem eingebauten Schloss kann mit einem einzigen Handgriff ein zusätzliches Doppelbartschloss in die CPT Hotel-Safes eingefügt werden. In der Regel wird dieses von vielen Gästen selber mitgebracht, da durch dieses persönliche Schloss eine bisher nie gekannte Sicherheit erreicht wird.

* Deswegen werden CPT Safes in führenden Hotels von ganz Europa — bald rund um die Welt — eingebaut. Immer mehr Gäste werden mit dem eigenen CPT Schloss reisen.

CPT Hotel-Safe mit Montagematerial und Montageplan nur Fr. 305.—.

Wenn Hotel-Safe, dann CPT-Safe!

Für anspruchsvolle Reisende wird CPT zum Inbegriff von Sicherheit.

Generalvertretung für Europa und Verkauf in der Schweiz durch:

Regionalvertretung für Graubünden:

J. Gestle AG
Büromöbel- und Kassafabrik
Pulvermühlestrasse 4
7001 Chur
Telefon 081/22 05 55

BAUER AG
Bankanlagen, Tresor- und Stahl-
möbelbau
Flughofstrasse 40, 8153 Rümlang
Telefon 051/83 77 83