

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 79 (1970)
Heft: 51

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

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



Nr. 51 Bern, 24. Dez. 1970

hotel revue

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

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hotellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
79e année – Paraît tous les jeudis
Einzelnummer 90 Cts. le numéro

Le Pape Paul VI et le tourisme

La grande fête de Noël nous permet d'approcher plus directement le problème des relations entre l'Eglise et le tourisme, et ceci d'une manière d'autant plus aisée que le Pape Paul VI qui par ses voyages à travers le monde, donne à l'Eglise sa véritable dimension et affine sa profonde vocation, vient de s'adresser, dans un style nouveau, aux membres d'un congrès international organisé à Rome par la commission pontificale pour la pastorale du tourisme.

Paul VI a prononcé un «tourisme religieux» permettant aux vacanciers de redécouvrir la foi au cours de leurs visites de sites et de monuments légués par près de deux millénaires de christianisme. La commission pour la pastorale du tourisme a été créée par ses soins le 19 mars 1970; elle est chargée des quelque 170 millions de touristes recensés dans le monde l'année dernière.

On aurait tort de minimiser le rôle que peut et que doit jouer l'Eglise dans l'évolution d'une société moderne en constante évolution et de ses réalités. Témoins de cet humanisme nouveau qu'entraînent des styles de vie nouveaux, elle désire collaborer concrètement à cette civilisation des loisirs et notamment faire en sorte que le tourisme puisse être un facteur efficace dans la formation culturelle moderne, un lien de sympathie entre les peuples et de paix internationale, et une expérience humaine et spirituelle élevée. Aspirant à évangéliser la société d'aujourd'hui, l'Eglise estime que ces valeurs ne sont pas compromises par le tourisme, mais bien plutôt par un manque de maturation de l'homme (touriste ou opérateur de tourisme) et de la communauté.

Le Concile Vatican II s'est longuement penché sur les valeurs et les éléments spécifiques de perfectionnement que le tourisme peut promouvoir pour un nouvel ordre des rapports humains. Il s'est déclaré en faveur de nouvelles formes pastorales: un Directoire général a été publié à ce sujet, qui s'adresse aux membres du clergé qui sont tous plus ou moins concernés par le phénomène touristique et se propose de leur apporter une aide efficace en la matière. Des directives sont données notamment aux conférences épiscopales afin qu'elles contribuent à réussir l'évangélisation de cet «événement social» du siècle.

Ce Directoire comprend aussi de pertinentes considérations sur les valeurs du tourisme, en tant que moyen d'unité de la famille, d'élevation sociale, de solidarité humaine, de restauration de la personne humaine et en tant qu'instrument de paix et de fraternité, source de dialogue et de rencontres océaniques. L'Eglise estime qu'un tourisme intelligemment vécu se traduit sous une forme d'autoéducation et de perfectionnement personnel, dépassant la simple évasion ou la distraction, mais également sous celle du respect et l'organisation des rencontres. Pour répondre à cette vocation, le tourisme doit développer en esprit de charité le dialogue avec tous ses opérateurs qui doivent accorder un soin spécial à la formation spirituelle des catholiques en service dans la gamme des industries touristiques. Il importe d'ailleurs de promouvoir cet esprit dans les instituts de tourisme et d'organiser des rencontres entre professionnels pour animer d'esprit évangélique leur travail. Le Directoire suggère également aux hôteliers de déposer une Bible dans les chambres d'hôtel, comme il est déjà d'usage dans certains endroits.

Le Pape Paul VI, au cours de ce congrès placé sous le thème «L'Eglise et le tourisme d'aujourd'hui» et auquel 63 pays étaient représentés, a notamment déclaré:

«Concrètement, de multiples possibilités pastorales s'ouvrent devant nous: il faut mettre à la disposition des émigrants, au moins durant les temps forts du tourisme, un clergé préparé à cette tâche, aménager des lieux de culte facilement abordables, s'employer à ce que dans l'accueil comme dans la prédication, le catholique se sente partout chez lui, reçu comme un enfant de Dieu dans une communauté de frères, promouvoir des centres de rencontre, d'échange, de dialogue et d'activités qui permettent aux loisirs d'être féconds en même temps que reposants, assurer aux laïcs chrétiens une solide formation personnelle, pour qu'ils soient des témoins et des messagers itinérants du Christ.»

Ces diverses prises de position et initiatives de l'Eglise s'inscrivent bien dans sa vocation universelle et reflètent son désir de s'adapter aux temps nouveaux. Certes, de nombreuses barrières font encore obstacle à sa volonté et à ses aspirations – ne serait-ce que celle des langues –, mais elles n'en soulignent pas moins sa compréhension et surtout son soutien réconfortant au monde du tourisme. Même s'il y a près de deux mille ans «il n'y avait pas de place pour eux dans l'hôtellerie...»

José Seydoux



Weihnachten – man glaubt es an jeder Strassenecke, auf dem Markt und im Trubel zu finden. Wer sich nicht aufmacht, wie diese Kinder, in der Abgeschiedenheit und Stille das Wunder der Heiligen Nacht zu suchen, wird es nicht finden. Wir wünschen allen unsern Lesern, trotz der besonders hektischen Zeit, ein paar besinnliche, frohe Stunden weihnächtlicher Einkehr.

Binde den Pflug an einen Stern

Ansprache von Ernst Scherz, Zentralpräsident des Schweizer Hotellier-Vereins, anlässlich der Trauerfeier für Herrn Hans Nussbaum, am 21. Dezember 1970.

Wenige Tage vor dem Christfest haben wir unsern Freund und Mitkämpfer, Hans Nussbaum, der Erde zurückgegeben. Schmerz und unsägliche Trauer erfüllen uns – wir können es nicht fassen, nicht verstehen, der mit Urigewalt, ohne Ankündigung und ohne Vorzeichen wild daherfährt, den gesunden, starken Stamm fällt und eine klaffende Wunde und Lücke in den Wald reißt. Wer vermag zu verstehen, wenn das Schicksal scheinbar blind zuschlägt? Unser Unvermögen, unsere Ohnmacht, unser aller Vergänglichkeit stehen einmal mehr in harter Klarheit und Wahrheit vor uns. Dürfen wir anklagen gegen das, was wir nicht fassen, nicht verstehen und begreifen? Dürfen wir mit dem Herrgott rechten, mit ihm, der nicht anklagbar ist? Wir bitten und hoffen, es mögen uns Verständnis und Einsicht zuteil werden.

Uns bleibt die lichte Erinnerung an den toten Kameraden, der treu und aufrecht seinen Acker bestellte und wahrlich gerade Furchen zog. Hans Nussbaum war mit Leib und Seele Hotellier. Er verstand es, die zahlreichen Rollen des Hotellier-Berufes harmonisch zu verbinden: die Rollen des Gatten und Vaters, des Gastgebers und Unternehmers, des Staatsbürgers und des Mitarbeiters in der Berufsgemeinschaft. Mit seinem Wirken hat er Ehre für die schweizerische Hotellerie und für unsern Berufsstand eingelegt. Er verkörperte den aufgeschlossenen, zeitgemässen Typ des Managers, der mutig neue Wege beschritt, neue Methoden anwandte, der aber gleichzeitig den Dienstmut, den Mut zu jenem echten Dienen besass, das unserem Beruf erst göttlichen Inhalt verleiht.

Hans Nussbaum war es gegeben, mit erfrischendem Humor, der aber niemals verletzte, wenn nötig gegen den Stachel zu löken, gegen veraltete Zöpfe in unserem Beruf anzugehen. Mit überlegenem Verstand und sicherem Gefühl erkannte er die Unterschiede zwischen guter, erhaltenswerter Tradition und Jener tabuisierten Tradition, die nur Routine minus Geist beinhaltet. Mit dieser inneren Haltung und der ihm eigenen Begeisterung und Begeisterungsfähigkeit ist er denn auch daran gegangen, im Herzen der Stadt Zürich mitzubeugen an Planung und Bau eines neuen Hauses mitzuvirken, eines Hauses, das er führen und dem er den Stempel seiner Persönlichkeit verleihen wollte.

Mit gleicher Begeisterung und Hingabe hat er auch dem Berufsstand der Hotelliers gedient. Im Zentralvorstand hatte sein Wort Gewicht, und so wurde er denn auch mit zahlreichen Aufgaben betraut, Aufgaben, in denen er es verstand, unsere Anliegen auf nationaler und internationaler Ebene kraftvoll und geschickt zu vertreten. Sein liebstes Kind im Berufsverband war ihm unser Seminar für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration. Von allem Anfang an hat er richtungweisend am Konzept mitgearbeitet und während der letzten Jahre mit der ihm eigenen sachlichen Ueberlegenheit und mit menschlichem Einfühlungsvermögen an der Spitze der Unternehmensschulung unseres Berufsverbandes gestanden. Der jungen Generation, die in diesen Zeiten in die Verantwortung der Unternehmensführung tritt, bedeutete er göttliches Vorbild. Er wird dies über den Tod hinaus bleiben.

Hans Nussbaum wird uns als ein Hotellier im Gedächtnis bleiben, der es verstand, sich in seiner Umgebung Gehör, Achtung und Ansehen zu verschaffen, als ein Unternehmer, der vertrauenswürdig war in seinem ganzen Geschäftsgebahren – und als ein Mann, der seiner Verantwortung gegenüber den ihm anvertrauten Menschen und Gütern gerecht wurde. Hans Nussbaum hat seinen Acker sorgsam bestellt und gerade Furchen gezogen: er hängt seinen Pflug an einen Stern – an den Stern ehrlicher Pflichterfüllung.

Dafür danken wir unserem Freund und Mitkämpfer. Ich darf diesen aufrichtigen Dank im Namen der gesamten Schweizer Hotellerie aussprechen. Sein Wirken wird ihm überdauern und der jungen Hotelliersgeneration steht Hans Nussbaum als Leitbild da. Die Totenklage anstelle einer frohen Weihnachtsbotschaft mag uns tief erschüttern. Vielleicht finden wir aber gerade dadurch zur innern Einstellung, die unser Herz öffnet, damit wir trotz des lauten, weltlichen Rummels die Botschaft vom Christfest hören und verstehen können. Wenn wir unsern Blick nicht nach Innen richten, können wir ja nicht sehen, wie der Stern von Bethlehem aufgeht. Und an diesen Stern müssen wir doch unsern Pflug binden, wenn wir im Leben gerade Furchen ziehen wollen. In diesem Sinne möge uns die Trauerbotschaft nicht entmutigen, sondern ermutigen, unsere Aufgabe so zu erfüllen, wie dies Hans Nussbaum getan hat.

A lire aujourd'hui:

	pages
Notre interview:	
Aujourd'hui: un hôte pas comme les autres. Illustre entre tous, bon, patient, compréhensif, mais qui n'a pas du tout les pieds sur terre...	3
Jugendreisen als Wirtschaftsfaktor	
Die Hotellier muss sich vermehrt um den Gast von morgen kümmern	3
Joyeux Noël	4
Kein Frieden im Hotel Frieden	
Basler Kinder spielen zeitgemässes Theater	5
Spécial-Nelge	
La radio au service du tourisme	6
Das grosse Weihnachtsgeschenk	
Emil-Boral-Stiftung für die Hotelfachschule	7
En plein ciel	
Quelques considérations sur l'évolution de l'aviation du tourisme	8

Auflage dieser Nummer: 11 500 Exemplare
Tirage de ce numéro: 11 500 exemplaires

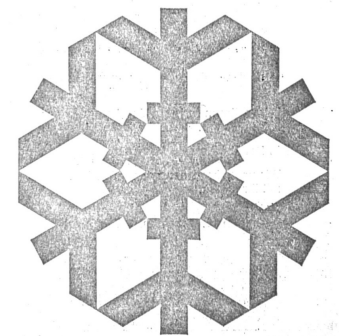
Fondation Emil Boral

en faveur de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne

Le 8 décembre 1970 restera une date particulièrement mémorable dans l'histoire de l'Ecole hôtelière de Lausanne. C'est en effet ce jour-là que M. Emil Boral, administrateur-délégué de l'Hôtel Plaza à Zurich, a légué par testament, en présence et avec la coopération d'éminentes personnalités du tourisme et de l'hotellerie, du monde scientifique, ainsi que des autorités, une somme très intéressante à l'Ecole hôtelière de Lausanne, sous forme d'une fondation. L'acte de fondation précise que la fondation a pour but:

1. de promouvoir l'Ecole hôtelière de Lausanne de la Société suisse des hôteliers à Berne;
2. de promouvoir les recherches scientifiques, économiques et techniques pour l'hotellerie et la restauration;
3. de promouvoir la formation de jeunes gens doués pour les professions hôtelières.

Les buts de la fondation peuvent être atteints par des versements prélevés sur le produit de la fortune de la fondation et, le cas échéant, par l'emploi d'une partie de la fortune de la fondation pour créer et entretenir des institutions utiles à l'Ecole hôtelière de Lausanne et de la Société suisse des hôteliers. Le comité central et la direction de la Société suisse des hôteliers, la direction de l'Ecole hôtelière de Lausanne, et tout spécialement les 350 étudiants qui suivent actuellement les cours du semestre d'hiver, remercient le donateur de sa générosité et de son œuvre de pionnier.



Notiz Bloc-notes

† Hans F. Nussbaum



Hans Nussbaum wurde am 2. Januar 1923 als Sohn der Hoteliersfamilie Nussbaum-Huber in Solothurn geboren. Seine Eltern führten das Hotel Krone. Hans besuchte die Schulen in Solothurn; an der Kantonschule schloss er mit dem Maturitätszeugnis Typus C ab. Die Berufswahl stand für ihn von Anfang an fest: Hoteller. Mit der Gedächtnis- und Zielstrebigkeit, die sein ganzes Leben kennzeichneten, baute er seine berufliche Karriere auf: Hotelfachschule Lausanne – Praktikumszeit im Bellevue-Palace Bern (wie oft erzählte uns Hans Nussbaum von «Vater Schmid», seinem gestrenghen Lehrmeister, dem er in Dankbarkeit verbunden blieb) – abschliessend Wanderjahre im Claridge's Hotel London und im Baur zu Lac in Zürich. Als Empfangschef wirkte er im Schweizerhof Vulpura und im Kulm Arosa.

Die erste Direktionsstelle füllte Hans Nussbaum im Expelsior in Antwerpen aus. Nach drei Jahren kam er zurück, um die Leitung des Grand Hotels Verelina in Klosters und des Grandhotels Brunnen zu übernehmen. Er verheiratete sich mit Rita Steuri, die ihm als Hoteliersfrau treu zur Seite stand und ihn auf harmonische Weise ergänzte. Der Familie Nussbaum wurden eine Tochter und ein Sohn geschenkt. 1956 übernahm das Ehepaar Nussbaum-Steuri die Direktion des Hotels Ascot in Zürich samt den angeschlossenem Cafeteria, Appartementhäusern und dem Traiteurdienst.

Längst war man auch im Berufsverband auf den tüchtigen Hoteller aufmerksam geworden. Spontan stellte er sein profundes Wissen und seine Erfahrung zur Verfügung, als es darum ging, das «Seminar für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration» ins Leben zu rufen. Messende aber auch in den Vorbereitungen für die Schaffung eines elektronischen Hotelreservationsystems beteiligt, besonders nach dem 20. Mai 1958, als ihn die Delegierten des Schweizer Hoteller-Vereins einstimmig in den Zentralvorstand wählten.

Nach 13jähriger Tätigkeit im Hotel Ascot bewarb sich Hans Nussbaum für das in Planung befindliche Hotel Zürich. Die folgende Stelle aus seinem Bewerbungsschreiben verweist nicht nur auf charakteristische, in engem Zusammenwirken mit den Berufsständischen und Ausbildungsinstitutionen des Schweizer Hoteller-Vereins Bern habe ich stets danach getrachtet, Standard und Rationalisierung des Hotels Ascot, aber auch meine eigene Ausbildung auf dem letzten Stand einer modernen Betriebsführung zu halten, was sich nicht nur auf den Ertrag unseres Betriebes sichtbar auswirkte. In letzter Zeit habe ich mich bemüht, im Zusammenwirken mit massgebenden Persönlichkeiten dazu beizutragen, auf politischer Ebene für vermehrtes Verständnis für die Probleme der Hotellerie, besonders der Zürcher Hotellerie, zu werben.

Hans Nussbaum war keiner von den Stillen im Lande – im Gegenteil: er hat mit Geist, Witz und Ueberzeugungskraft für die Anliegen des Berufstandes der Hoteliers gekämpft, sich engagiert, klar Stellung bezogen. Er war ein ganzer Hoteller, der ganzheitlich

dachte und in seinem Beruf Erfüllung fand, ein «métier complet».

In seiner Familie hat Hans Nussbaum Kraft geschöpft für sein vielfältiges Wirken. Einführend und verständnisvoll hat Frau Rita Nussbaum ihren Gatten unterstützt, ihn vertreten, so dass er sich mit Leib und Seele an verschiedenen Fronten einsetzen konnte. Für seine beiden Kinder war Hans Nussbaum nie unermüdet. Sein Wirken, seine Persönlichkeit und sein Vorbild sind aber nicht zerstörbar – sie leuchten in uns weiter in heller, dankbarer Erinnerung.

† Arthur Thurnheer

Mit grosser Bestürzung und tiefer Trauer haben wir vom Hinschied unseres langjährigen Ehrenmitgliedes Arthur Thurnheer, Besitzer des Hotels Eden, Kenntnis erhalten. Arthur Thurnheer, ein Vorkämpfer und ständiger Verfechter von Qualität und Tradition im Gastgewerbe, war eine starke Persönlichkeit der Zürcher Hotellerie, weshalb auch sein Name weit über unsere Grenzen bekannt ist.

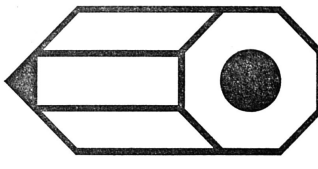
Der Verstorbene kehrte, nachdem er in verschiedenen Hotels des In- wie auch des Auslandes seine beruflichen Kenntnisse vervollkommen hatte, 1935 nach Zürich zurück, wo ihm durch die Bodenkredit Zürich unter anderem die Verwaltung des Hotels Eden übertragen wurde. Seit diesem Jahr figuriert sein Name auf der Mitgliederliste des Zürcher wie auch des Schweizerischen Hotellervereins. Arthur Thurnheer entpuppte sich in kurzer Zeit als ein hochgebildeter, vornehmer Mensch voller Charme und seine Kollegen schätzten ihn seines Enthusiasmus, seiner Vitalität und seiner hohen beruflichen Fähigkeiten wegen und wählten ihn 1942 in den Vorstand. Während 20 Jahren stellte er sich für die Bewältigung mannigfacher Aufgaben der Sektion Zürich zur Verfügung. In dieser Zeit erwarb sich der Verstorbene das Hotel Eden und konnte diesen schönen Besitz seit 1947 sein eigen nennen. Seiner fachmännischen und weitsichtigen Führung ist es zu verdanken, dass das Hotel Eden zu den führenden Häusern Zürichs gezählt werden darf. Ein wahrer Freund ist von uns gegangen, dessen Verlust uns zutiefst berührt. Seiner Witwe, Frau Elsy Thurnheer, entbieten wir unser herzlichstes Beileid und versichern sie unserer aufrichtigen Anteilnahme.

Commission SSH de la législation du travail

Les membres de la commission SSH de la législation du travail se sont réunis récemment sous la présidence de M. Rolf Kienberger, Sils, nouveau président de la commission, et ont traité un ordre du jour aussi important que chargé. De sincères remerciements furent adressés à M. Hans Müller qui, pour cause de surcroît de travail, avait déposé son mandat de président et de membre de la commission, pour son dévouement et le grand travail fourni. La situation du marché du travail fut longuement discutée et les directives fixées pour le proche avenir. La commission prit connaissance avec satisfaction du rapport du service de placement de la SSH qui, malgré les grandes difficultés rencontrées, a pu placer davantage d'employés.

La commission prit position à l'égard des résultats des négociations concernant la révision de l'ancien règlement des taxes de service. Le nouveau règlement que l'on s'efforce de mettre sur pied prévoit le choix entre le paiement de salaires garantis ou de salaires fixes. Ils contribueront à améliorer l'image de la profession et la situation de l'hôtellerie sur le marché du travail.

La conclusion d'un contrat collectif de travail répond à une impérieuse nécessité. Les délibérations parlementaires sur la révision du titre «Contrat de travail» du Code des obligations, touchent à leur fin. De ce fait, les prescriptions juridiques concernant le contrat de travail seront plus claires. Il est maintenant possible d'élaborer une nouvelle conception pour régler uniformément les conditions de travail dans l'hôtellerie et la restauration. Des directives ont été élaborées sur la base de travaux préliminaires approfondis.



Avis aux cuisiniers

Cours préparatoire aux examens professionnels supérieurs pour chefs de cuisine de Suisse romande

Le Comité central de la Société suisse des cuisiniers a décidé d'organiser un nouveau cours préparatoire au printemps et en automne 1971. Ce cours préparatoire aura lieu à l'Institut international de Glion s/Montreux. Il sera scindé en deux parties: La première aura lieu du 6 au 17 mars 1971, et la seconde du 18 au 27 octobre 1971. La finance du cours s'élève à fr. 500 pour les membres de l'Union Helvetia et à fr. 550 pour les non-membres, y compris la nourriture mais non le logement. Les membres de l'UH depuis 5 ans au moins recevront une subvention de fr. 150. De son côté, la PAHO, caisse paritaire d'assurance chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration, accordée à ses affiliés, après un sociétariat de 6 mois au moins, une contribution de fr. 150, à condition que le candidat fréquente le cours en entier, qu'il soit admis ou non aux examens.

Rappels que peuvent se présenter aux examens professionnels supérieurs:

- tous les professionnels qui possèdent le certificat fédéral de capacité de cuisiniers;

- tous ceux qui peuvent prouver avoir pratiqué le métier depuis 6 ans au moins depuis la fin de leur apprentissage, dont 2 ans au moins dans un poste comportant des responsabilités;

- tous ceux qui jouissent de leurs droits civiques et qui remplissent les conditions énoncées ci-dessus.

Chaque cuisinier capable et ambitieux devrait se faire un point d'honneur d'acquiescer ce titre fédéral, protégé par la loi, de chef de cuisine diplômé. Cet effort de perfectionnement ne peut que lui être profitable. Il lui ouvrira toutes grandes les portes de la réussite.

Le cours préparatoire en Suisse romande ne pourra être organisé s'il y a un nombre suffisant de participants. Nous invitons instamment tous ceux qui s'y intéressent, à s'inscrire sans retard, à l'adresse ci-dessous:

Société suisse des cuisiniers, secrétariat administratif, Caroline 2, 1000 Lausanne. Tous renseignements et relatifs peuvent y être obtenus.

Dernier délai d'inscription: 31 janvier 1971.

Weitere Fachkommissionen für das Gastgewerbe

Schaffhausen

W. Staub, Restaurant Schneeberg, Schaffhausen, Präsident. Das Amt für Berufsbildung des Kantons Schaffhausen ist durch seinen Vorsteher, Herrn H. Bühner, vertreten.

Schwyz/Uri

Die gastgewerblichen Verbände dieser Kantone kamen überein, sich zusammenzuschliessen und eine interkantonale Fachkommission zu gründen. H. Kützel, Bäderzentrum, Lachen, Präsident. In entgegenkommender Weise erklärte sich P. Schuler, Vorsteher des Amtes für Berufsbildung des Kantons Schwyz, bereit, die Sekretariatsführung zu besorgen.

Solothurn

Zum Vorsitzenden der KFG Solothurn wurde G. Dörfler, Hotel Bad Attisholz, und zum Sekretär H. Graber, Berufinspektor des kantonalen Amtes für Berufsbildung, Solothurn, gewählt.

Wallis

Die Walliser Fachkommission setzt ihre Tätigkeit unter der bisherigen Leitung fort. A. Coquoz, Hotel de l'Écu du Valais, St-Maurice, Präsident. Das Sekretariat wird wie bis anhin von Fräulein S. Brun, Sekretärin des Walliser Wirtvereins, betreut.

Waadt

Das Präsidium wurde E. Buttacoz, Hotel Bellevue, Chexbres, und das Sekretariat A. Doudin, Sekretär des Wirtvereins des Kantons Waadt, Lausanne, übertragen.

Zug

Die Leitung der KFG Zug obliegt den Herren J. Kaufmann, Hotel Raben, Cham (Präsident) und F. Eisener, Hotel Guggital, Zug (Vizepräsident und Sekretär).

Graubünden

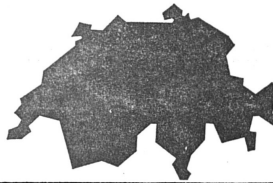
Präsident: E. Sulger, Eidg. dipl. Küchenchef, Davos. Dr. H. Tarnutzer, Sekretär des Bündnerischen Hoteller-Vereins, Chur, übernimmt das Sekretariat. SFG

Neues Reglement

Fachkurse für Kellerlehrlinge und Servicelehrtöchter

(SFG) Mit Datum vom 13. Mai 1970 erliess das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit ein neues Reglement über die Durchführung interkantonalen Fachkurse für Kellerlehrlinge und Servicelehrtöchter in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das Reglement ordnet den beruflichen Unterricht der Lehrtöchter und Lehrlinge, die in Saisonbetrieben ihre Lehre absolvieren, in Saisonbetrieben des Gastgewerbes, das nunmehr gedruckt vorliegt und bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe oder bei der Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale in Bern bezogen werden kann. Das

Schweiz Suisse



Die neue Konsumschicht auf der «Reisewelle»

Jugendreisen als Wirtschaftsfaktor

Andere Branchen haben ihr Verkaufsprogramm und ihre Werbung schon lange nach den Bedürfnissen der jungen ausgerichtet und dabei gute Geschäfte gemacht. Die Hotellerie hat ihre Chance bisher noch nicht wahrgenommen. Jugendtourismus ist nach Ansicht vieler Autostopp und Lagerleben. Die Schweizerische Verkehrszentrale muss in ihrer Werbung um die Jungen unterstützt werden. Der SHV wird im Januar die interessierten Kreise zu einer Konferenz einladen, um endlich Massnahmen zu ergreifen, uns besser in diesen zukunftsstrahlenden Markt einzuschalten.

Das Zeitalter der traditionellen Schulreisen mit den Ein- oder - in grosszügigen Gemeinden - Zweit- gesausflügen ist zwar noch nicht abgelaufen und hat für die Schulkinder trotz aller Ausweitung der Verkehrsmöglichkeiten seine Attraktion noch einiger- massen zu bewahren vermocht. Die Reisefreudigkeit der jungen Generation hat aber gleichwohl eine starke Wandlung und Ausweitung erfahren und erstreckt sich heute in Dimensionen, die noch vor wenigen Jahren als traumhaft erschienen wären. Bahnhöfe und Flughäfen sind heute mitbelebt von Menschen der jungen Generation, und die Globetrotter entlang der Landstrassen - mit eigenen Fahrzeugen oder im immer noch nicht überholten Versuch des Autostops - gehören praktisch zu allen Jahreszeiten zur Regel.

Die Jugend hat mehr Freiheit und ein grösseres Einkommen

Der Reisefreudigkeit der jungen Generation sind zahlreiche Wandlungen im wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Leben unserer Zeit entgegengekommen. Die junge Generation, soweit sie bereits berufstätig ist, verfügt über wachsende Einkommen.

Reisen werden zudem mit Teilzeitarbeit finanziert, oft im «Kurzeinsatz» gerade an dem Ort, wo man angekommen, und wieder einmal Ebbe ist. In vielen Fällen sind sodann die Eltern in der Lage, ihrer jungen Generation eher Geld zur Verfügung zu stellen als bei den früher doch wesentlich ändern Einkommensstrukturen. Dazu kommt, dass die ganze oder teilweise Lösung von Familienverband sich heute in zahlreichen Fällen früher - wenn oft auch in Spannungsverhältnissen - vollzieht als vor Jahren. Mittelwege und Fernreisen der jungen Generation sind damit keine Ausnahme mehr. Die Reisefreudigkeit wird zudem begünstigt durch die zahlreichen Jugend-Reiseorganisationen, die zum Teil mit sehr

preisgünstigen Angeboten das Interesse immer stärker auf sich ziehen. Auch dem ständigen Ausbau des Jugendherbergwesens muss grosse Bedeutung beigemessen werden.

Jugendgerechtes Angebot

Die öffentlichen Verkehrsträger schalten sich in letzter Zeit ebenfalls zunehmend in das «Jugendreise-Geschäft» ein. Frankreich, Italien, Luxemburg, Belgien, Holland, Spanien, Portugal und die Schweiz haben einen Ausweis «Rail Europ Junior» geschaffen, dessen Inhaber berechtigt sind, auf diesen nationalen Bahnnetzen mit einer generellen Ermässigung von 25 Prozent zu reisen. Die Swissair gewährt diesen jungen Reisebegeisterten ebenfalls 25 Prozent Rabatt im Europareisepass. Auch das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe stellt sich auf die «Jugendwelle» ein. Es steht ausser Frage, dass andere Institutionen im In- und Ausland diesen rasch wachsenden Markt sich ebenfalls zunutze machen werden und mit Sonderangeboten das Interesse der jungen Reisegeneration ebenfalls auf sich zu ziehen trachten, wobei nicht zu übersehen ist, dass in der Förderung des Jugendreiseverkehrs mindestens zum Teil auch ein Mittel der Saisonverlängerung erblickt werden kann, insbesondere seit in Schulen und Wirtschaft sich die Tendenz der Staffellung der Urlaubszeiten verstärken. Damit wird die Frage der Belegung der Vor- und Nachsaison aufgeworfen, die sich wohl nur auf Grund preislicher Vergünstigungen beizubringen wird belassen. Die attraktive Preisdifferenzierung wird damit zu einer besonders wichtigen Aufgabe, wobei weiterhin die Errichtung von Hallenschwimmbädern in der Fachwelt als eines der wesentlichen Saisonverlängerungsmittel beurteilt wird. Auf jeden Fall sind Jugendreisen individuellen oder kollektiven Charakters zu einem Wirtschaftsfaktor geworden, der nicht mehr übersehen werden kann. (n)

Alt bleibt nur der Name

Die Saisonöffnung ist immer wieder eine recht aufregende Angelegenheit und erst recht dann, wenn sie mit der Inbetriebnahme von neuen Einrichtungen verbunden ist. So hatte Familie Lehmann vom Hotel Metropol in Wetzikon dieses Jahr besonders Grund, der Wintersaison entgegen zu feiern. Am 6. April wurde mit einem grossen Um- und Neubau begonnen. Nach nur knapp 8 Monaten konnte am vergangenen Donnerstag die Einweihung fristgerecht stattfinden. Bei der Besichtigung des Hauses stellte man fest, dass es keineswegs so selbstverständlich war, die Riesenarbeit in so kurzer Zeit zu vollbringen. Bis auf das Peter's Restaurant bietet schon das Erdgeschoss ein völlig neues Bild. Der Gast betritt eine elegante, einladende Halle. Zu seiner Linken befindet sich die beiden neuen Restaurants mit 100 Plätzen. Rechts findet er das geschmackvolle Konferenzzimmer und den gemütlichen Clubraum. Die Zimmer im alten Teil wurden total renoviert. Teilweise dienen frühere Gästezimmer nun für das Personal. Durch den neuen Gästetrakt konnte die Kapazität auf 120 bis 140 Personen erweitert werden, je nachdem, ob die hübschen Attika-Zimmer mit zwei oder vier Personen belegt werden. Dieses Programm allein hätte sicher schon genügt, um den Unternehmerrgeist des Besitzers zu bewei-

sen und den Gästen die Wahl des Metropol zu erleichtern. Umso bemerkenswerter ist das grosse, sehr schöne Hallenbad, das dem neuen Flügel vorgelagert wurde. Im 16,8 X 8 m Becken dürfen nicht nur die Gäste des Hauses plantschen, es steht auch der Öffentlichkeit zur Verfügung. P. Lehmann erhielt für seine Initiative, seinen Mut und nicht zuletzt für den guten Geschmack viel Lob und Anerkennung. Wessen Will sich auf der Frequenzliste des Berner Oberlandes einen besseren Platz erkämpfen und ist deshalb froh über jeden Schritt, der getan wird, dieses Ziel zu erreichen und die Attraktivität des Kurortes zu heben. Es wurde aber auch zum Ausdruck gebracht, dass man von den Behörden und Finanzinstitutionen besseres Verständnis und vermehrte Unterstützung erwartet. Ganz besonders hervorzuheben wurde die gute Personalpolitik, die seit Jahren im Metropol geübt wurde. Mehrere Angestellte sind seit Jahrzehnten im Metropol tätig. Sie freuen sich heute über ihre neuen, gut eingerichteten Zimmer und werden sich gewiss noch mehr einsetzen, damit die Gäste das Hotel nicht nur schön finden, sondern sich dort auch wohlfühlen. Das ist aber eine der wichtigsten Voraussetzungen für den Erfolg, den wir der Familie Lehmann mit ihrem neuem Hotel wünschen. MK

Zentralwäscherei Oberengadin

Am 10. Dezember ist im Hotel Steffani in St. Moritz eine Genossenschaft gegründet worden, die in zwei Jahren eine gemeinsame Wäscherei betreiben wird. Die Vorarbeiten für das nun vorliegende Projekt sind bereits während der vergangenen Sommerferien intensiv unternommen worden. Der Kreis der Genossenschafter umfasst namentlich die Sektionen SHV St. Moritz, Sils/Silvaplana/Maloja, Celerina, Pontresina und Samedan/Zuoz. Durch den Standort in der Industriezone von Bever wird die neue Anlage gut ans Strassennetz des Oberengadins angeschlossen. Das Vorprojekt der nach modernsten Grundsätzen konzipierten Wäscherei sieht eine anfängliche Taxisleistung von 9 Tonnen vor. Bereits sind über 2000 Gästebetten in 22 Mitgliederbetrieben angeschlossen und die Initianten möchten einigen Interessenten den Beitritt zu gleichen Bedingungen noch bis Ende dieses Jahres offen lassen.

Neben dem Wäschereigebäude wird die Genossenschaft auch ein Personalhaus erstellen. Es zeichnet sich auf diesem Gebiet eine Kooperation mit der Gemeinde Bever und mit Transportunternehmungen ab, muss doch das Problem der Personalunterkunft und -verpflegung auch ausserhalb der Hotellerie gelöst werden.

Mit der «Sataria Engadina» hat sich bereits im frühen Planungsstadium eine enge Zusammenarbeit ergeben. Die Zustimmung liegt in den Händen eines Generalabstimmungsausschusses unter der Leitung des Architekturbüros Itten & Brechbühl, in Bern.

Wir wünschen den kooperierenden Hoteliers im Oberengadin zum gemeinsamen Werk viel Erfolg. Mögen alle angesprochenen Amtsstellen und Organisationen diese weitreichende Rationalisierungsmassnahme nach ihren Möglichkeiten unterstützen und dem Gedanken von gemeinsamen Anlagen zur Einsparung von Arbeitskräften weiterhin zum Durchbruch verhelfen.

Als Präsident der Genossenschaft zeichnet Herr D. Ludwig, St. Moritz und in den sich selbst konstituierenden Vorstand sind folgende Herren gewählt worden: E. und M. Degiacomi, A. Hauser und M. Märky, St. Moritz; Hs. Schär, Pontresina; J. Müssgens, Sils-Baselgia. Die Planung liegt in den Händen eines Generalabstimmungsausschusses unter der Leitung des Architekturbüros Itten & Brechbühl, in Bern.

Wir wünschen den kooperierenden Hoteliers im Oberengadin zum gemeinsamen Werk viel Erfolg. Mögen alle angesprochenen Amtsstellen und Organisationen diese weitreichende Rationalisierungsmassnahme nach ihren Möglichkeiten unterstützen und dem Gedanken von gemeinsamen Anlagen zur Einsparung von Arbeitskräften weiterhin zum Durchbruch verhelfen.

Wirkungsvolle Werbung

Nach einer Untersuchung der Infrarotes soll jede mit Reklame bedruckte Tragtasche durchschnittlich von 284 Personen gesehen werden - Wir scheinen es hier mit einem wirkungsvollen Werbeträger zu tun zu haben, der dem Kunden zusätzlich noch in ganz anderer Weise angenehm und nützlich ist. Schön wär's, wenn dies von anderer Reklame auch gesagt werden könnte. Etwa so: Die gediegenen Plakate würden tragen vor allem in der Ferien- und Reisezeit viel zur Verschönerung unserer Dorf- und Stadtbilder bei... gpd

Courrier de Genève

L'Ecosse à l'honneur

Pour la 13ème fois, organisée par le Curling-Club de Genève, la Dolly Cup s'est déroulée à la patinoire artificielle couverte des Vernets, à Genève. 59 équipes suisses et 13 équipes étrangères se sont mesurées pendant quatre jours.

Le trophée a été remporté définitivement par l'Ecosse, devant l'équipe de Saint-Gervais et celle de Montana-Verdala.

Car pour se l'adjuquer de manière définitive, il fallait se classer trois fois en tête de la compétition en l'espace de cinq ans. C'est chose faite, ce qui vaut donc aux Ecossois d'avoir pu emporter ce trophée chez eux, pour le conserver désormais en toute propriété.

Club de la presse à l'Hôtel du Rhône

Grâce à l'amabilité de la direction de l'Hôtel du Rhône, qui a mis gracieusement les locaux et leur équipement à disposition, en son établissement du quai Turrettini, l'Association de la presse genevoise dispose désormais d'un Club de la presse, aussi agréable que confortable, appelé à rendre de très réels services aux gens de la profession, tant il est vrai que Genève est, par excellence, un carrefour et un lieu de rencontre.

L'inauguration de ce Club de la presse s'est déroulée en présence de nombreuses personnalités, parmi lesquelles les hauts responsables du canton de Genève ainsi que de la Ville. Plusieurs orateurs ont pris la parole, notamment M. Richard A. Lendi jr, administrateur-directeur général de la Chaîne des Hôtels du Rhône, qui a dit son plaisir de pouvoir désormais abriter sous son toit, en toute indépendance, la presse genevoise écrite, parlée et filmée.

Jubilé du Cercle de la presse et des amitiés étrangères

C'est au cours d'une soirée de gala à l'Hôtel Intercontinental, qui débuta par un dîner servi à plusieurs centaines de convives, que le Cercle de la presse et des amitiés étrangères, que préside M. Maurice Aubert, vient de fêter son jubilé. Le président du Conseil d'Etat, M. Willy Donzé, se plut à souligner le rôle joué, pendant un demi-siècle, par ce Cercle qui, tout au long de son existence, au cours de réceptions et de dîners, a permis d'accueillir et d'honorer plusieurs centaines de personnalités diverses, hôtes de Genève. Le premier de ceux-ci avait été le prince héritier Giuseppe Motta, chef du Département suisse, son accession à la présidence de la Confédération. V.

Notre interview:

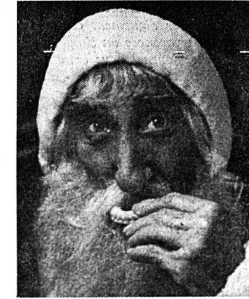
Aujourd'hui: un hôte pas comme les autres, illustre entre tous, bon, patient, compréhensif, mais qui n'a pas du tout les pieds sur terre:

Le Père Noël

En visite à la SSH, sa hotte débordant de cadeaux...

HOTEL-REVUE: Merci d'être venu de si loin, Père Noël, pour apporter aux hôteliers suisses vos messages et vos cadeaux, mais quelle surprise!

Père Noël: N'ayez crainte, mes enfants! Que l'hôtellerie tombe du ciel, soit, mais elle n'aura vu que des étoiles... La SSH a bien travaillé cette année et sa



sagesse est légendaire. Je lis, dans mon grand livre, qu'elle a été fidèle à son image, qu'elle a accompli tous ses devoirs, que son école est florissante et que ses services sont reconnus. Elle a droit à ma céleste bénédiction!

HOTEL-REVUE: Vous êtes trop bon enfant...

Père Noël: Il le faut bien, que diable! Elle est assez critiquée, du moins ses 3000 petits visages, pour que je la prenne sous ma protection et lui prodigue quelques menus conseils.

HOTEL-REVUE: Lesquels, Père Noël?

Père Noël: J'ai dans mon cœur gros comme ça d'augustes recommandations à lui faire de la part de la divine Providence: elle ne doit pas trop s'embarasser de scrupules et de traditions pour aller de l'avant, accepter dans ses hôtels petits et grands, riches et moins riches, se refaire une beauté (88 ans, c'est jeune!), convertir ses artisans en chefs d'entreprise sages et modernes, et rattraper le temps perdu.

HOTEL-REVUE: Et si vous lui prêtiez vos grandes bottes pour qu'elle puisse aller plus vite?

Père Noël: Hélas non, ma parole, croyez-vous encore au Père Noël?

HOTEL-REVUE: Un peu, pardonnez-nous! Mais qu'est-ce qui vous chicane, Père Noël? Votre barbe peut-être... ou le fait que vous n'avez pas compris les lettres que vous ont adressées les grands hôteliers qui siègent à notre haut conseil de famille?

Père Noël: Ma barbe va bien, merci! Mais je vous donne raison et je ne la couperai pas avant que l'on parle un peu plus français au comité central... Un ange passe.

HOTEL-REVUE: Ne vous énervez pas, racontez Père Noël!

Père Noël: Ma hotte est chargée de cadeaux. Et pourtant je suis confus, car il ne m'a pas été possible de satisfaire tous les désirs contenus dans les lettres des milliers de petits hôteliers suisses.

HOTEL-REVUE: Cette générosité vous honore, mais manque-t-il vraiment autant de choses à leur bonheur? Du temps, de l'argent, des sourires et des employés mignons?

Père Noël: Diantre oui, à les lire, et bien d'autres choses encore: des chambres froides pour conserver la main-d'œuvre d'une saison à l'autre, un contrat collectif brillant comme un sou neuf, une assurance contre le vol de personnel, un portrait de James Schwarzenbach (avec cadre en verre), des oiseaux de jour comme portiers de nuit, des hôtes inscrites aux «Cieffs d'or», une seconde jeunesse pour attirer la nouvelle génération...

HOTEL-REVUE: Et la rationalisation, les nouvelles méthodes?

Père Noël: Tout l'un après l'autre! On a exprimé le désir de recevoir une méthode pour rationaliser les assemblées générales et les séances des commissions de la SSH, une panoplie du parfait petit chef d'entreprise (avec notice explicative), un ordinateur électronique en sucre glace, une boîte aux lettres pour les vœux des employés et des clients et même un stéthoscope pour le diagnostic de l'hôtel.

HOTEL-REVUE: De notre temps, nous n'aurions pas été si gâtés!

Père Noël: Pas plus que vous n'auriez osé demander une machine à faire les lits, un appareil à décongeler les mets congelés et à recommencer les repas semi-finis, des salles de bain dans du papier de soie, des entrées gratuites à l'IGHO 71 et à tous les salons automobiles d'Europe (?), un abonnement à «Système D» et un autre à «Playboy».

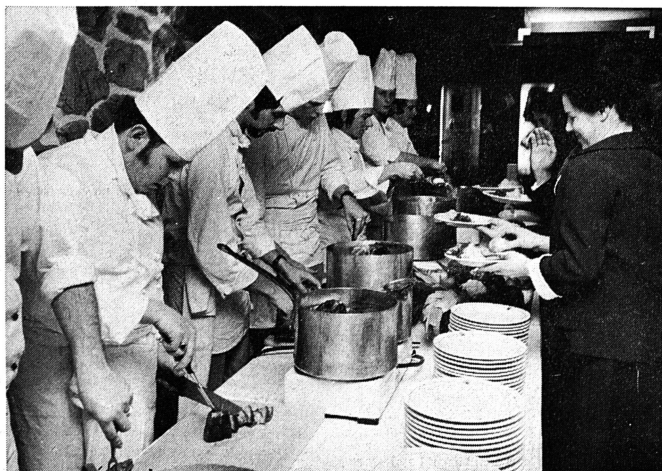
HOTEL-REVUE: Dites donc, les esprits s'animent... Père Noël: Précisément, sur ce plan-là, on aimerait recevoir des jouets, des meubles et des menus pour enfants (avec jolie jardinière en prime), un potin magique (en sachets), un lot de coucoups pour réveiller les clients et - devinez quoi? - une carte d'adhésion au Club Méditerranée.

HOTEL-REVUE: En somme, que des cadeaux instructifs?

Père Noël: Et pas des moindres! Ma liste comporte encore un mandat de conseiller national, une chronique en italien dans l'HOTEL-REVUE, un bon pour une heure de TV en direct, un billet d'avion pour Cuba avec le règlement des Castro-normes, une caravane vice-présidentielle, un peu de courage pour publier son rapport de gestion et beaucoup de piscines chauffées, salles de jeux, buanderies collectives, bibliothèques, bars-dancings, même des bons de vacances...

HOTEL-REVUE: Vous êtes un père pour nous! Si l'on allait fêter tout ça autour d'une bonne table... Père Noël: Ce n'est pas tout: il y a encore des verges pour les rédacteurs de l'HOTEL-REVUE... et puis je préfère la cuisine des anges.

HOTEL-REVUE: ? ? ? Merci quand même, Père Noël, et n'oubliez pas, en l'an de grâce 1971, de nous remettre dans nos petits souliers!



Altbewährtes im neuen Stil gab es auch beim Eröffnungsmahl. Vergnügt schmunzelnd holten sich die Gäste ihre Bernerplatte am Buffet. (Photo Lauener/Wengen)

Joyeux Noël

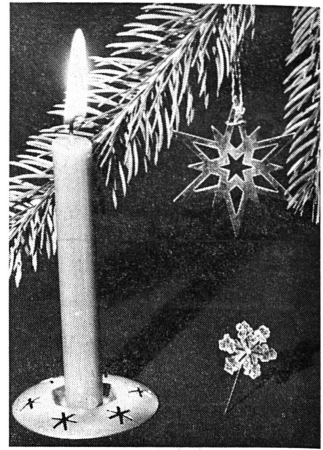
La Société suisse des hôteliers et la Rédaction de l'HOTEL-REVUE souhaitent à tous leurs amis et lecteurs un joyeux Noël et d'heureuses fêtes de fin d'année! Pour marquer dignement ce temps de joie - au travail, en vacances ou simplement au coin du feu -, votre journal vous entraîne dans l'univers de la Nativité et se plonge à nouveau dans le merveilleux petit monde de l'enfance, y cherchant la fraîcheur et la vérité, la joie et la

spontanéité. Il vous offre, en prose et en poésie, en photos et en étoiles, le message de Noël qu'il y a trouvé. Et forme le vœu qu'en cette belle et grande fête, chacun prenne la résolution d'adoucir ses sentiments à l'égard d'autrui et de s'inspirer désormais, en toute modestie, de tous les petits enfants du monde. C'est finalement une façon d'aimer et de soigner les images! A votre bon cœur... J.S.

Des enfants, des grandes personnes et des jouets par milliers...

Spécialistes, éducateurs, parents se sont penchés ces dernières semaines précédant Noël sur le problème des jouets: l'ampleur de son marché, ses caractéristiques, ses motivations. A quoi joueront les enfants de 1971, qu'en est-il du jouet didactique, quel est le rôle des parents, autant de questions pour mieux comprendre l'évolution de ce phénomène sympathique entre tous!

Une simple promenade dans ce paradis magique des grands magasins nous montre bien vite que, malgré les grands bouleversements de ce monde et les bonis de la fiction, les goûts ne changent guère. Certes, la conquête de la lune a entraîné de nouveaux articles dans les rayons de jouets, des combinaisons de cosmonautes aux engins lunaires miniature. Les progrès des transports sont aussi la cause de l'apparition de nouvelles maquettes à construire, de trains électriques dernier cri, de téléphériques automatiques et de circuits automobiles miniature. Mais on nous assure que les enfants restent fidèles aux costumes d'indiens, de Zorro, d'infirmières (de majorettes aussi!) et ne sont pas prêts de ne plus dormir dans des tentes Sioux!



Mini-ménage et maxi-poupée

Très vite conditionné par l'apprentissage de la vie, l'enfant tente toujours de réaliser lui-même les faits et gestes qui se déroulent autour de lui, et plus particulièrement dans sa famille. C'est le règne des poupées, qui suivent les caprices de la mode, et celui du ménage complet en miniature. Tout ce qui se compose existe désormais pratiquement à l'échelle des enfants qui n'ont plus guère de surprise au fil des ans!

L'essentiel est de laisser pourtant une part de rêve dans l'amusement et de ne point tarir, par des jouets trop compliqués ou trop raffinés, les sources de l'imagination et de la création. Si les jeux éducatifs et les jouets techniques et didactiques se développent, en donnant à l'enfant un moyen d'expression et d'initiative, ils ne sauraient remplacer ceux qui sont synonymes d'évasion, de songe et de distraction. N'aspirons-nous d'ailleurs pas, nous les grandes personnes, au même état d'esprit? Créer, imaginer, correspondre, rêver?

Le temps de Noël - avec les psychologues - ne manque pas de nous rappeler, chaque année, qu'il y a effectivement en chacun de nous un enfant qui se réveille...

Les anges dans nos campagnes et ailleurs...

La façon de fêter Noël varie suivant les pays et les régions de ce monde, mais du Jura aux Carpates en passant par les montagnes rocheuses et le Kilimandjaro, les us et coutumes reflètent partout la joie de participer au grand mystère de la Nativité, tandis que, sur les visages, se lit celle de donner et de recevoir. C'est donc à un rapide voyage touristique dans quelques pays d'Europe et d'ailleurs que nous vous convions, histoire de suivre la bonne étoile:

Schöni Wnenacht!

Nous sommes en Suisse alémanique bien sûr où les Pères Noël à la barbe fleurie visitent grands magasins et réfectoires d'usines avant de se rendre dans les familles de la ville et de la campagne, utilisant pour ce faire la jeep, l'hélicoptère ou l'autocar qui emportent «pères fouettards», anges et cadeaux. Car Saint-Nicolas et Père Noël se confondent un peu. Dans certaines régions (Berne, Argovie), les coutumes folkloriques de la période entre Noël et Nouvel-An prennent des allures carnavalesques, et petits et grands participent à de redoutables mascarades aux noms tout aussi insolites et mystérieux: «Tannrisig», «Stechpalmig», «Lörtsch», «Christma» ou autres «Bärzlibuben»...

Joyeux Noël!

En Suisse romande, on retrouve les personnages de Saint-Nicolas et du Père Noël, lesquels, juchés sur leur âne, distribuent force biscotte et autres friandises. C'est aussi le rôle du Bon Enfant et de Chalande dans la région du Léman. Dans certains villages du Jura, des enfants portent en chansons, de maison en maison, leurs vœux de bonheur pour la nouvelle année. Dans le canton de Neuchâtel, des sociétés de contemporains s'en vont, le 25 décembre, allumer un sapin en pleine forêt et déguster un petit cru de circonstance. Et dans la plupart des églises, sacristains, capucins et enfants de chœur édifient de merveilleuses crèches représentant, souvent avec art et délicatesse, le mystère de la Nativité avec la sainte famille, les bergers et les rois.

Felice Natale!

En Italie précisément aussi, l'on accorde un soin méticuleux aux crèches. Dans certains endroits même, par exemple dans les Abruzzes, toute la population fait de la figuration autour d'une crèche géante. Quant à l'office pontifical de Noël, il attire des milliers de fidèles du monde entier.

Merry Christmas!

Le peuple britannique fête Noël avec un fervor particulier. Comme toutes les grandes villes, Londres se pare d'une fascinante décoration lumineuse qui ne souffrira pas cette année, souhaitons-le, de la grève des électriciens! Tout cela cependant ne remplacera jamais l'originalité (ceci dit pour ceux qui aiment et ceux qui n'aiment pas) du «Christmas-Pudding»...

Aux Etats-Unis, comme en Grande-Bretagne et dans tous les pays anglo-saxons, on ne chante des «carols» qu'après avoir inondé le pays de «Christmas cards» au grand dam des postiers. Et ce n'est que le 26 décembre que l'on procède à la traditionnelle et solennelle distribution des cadeaux, les plus chers du monde de la Californie à New York!

En Australie, Noël tombe en été. Cela peut nous sembler totalement impensable, et pourtant un soleil éclatant et une chaleur torride (c'est le temps des bains de mer) servent d'ambiance à ce Noël sur la plage!

Glaedellig jul!

Au Danemark, ce sont les oiseaux qui profitent de la générosité des habitants. Une coutume veut en effet que, dans tous les villages, au haut d'un mat, on dépose des gerbes d'avoine à leur intention. C'est que le climat est rude et la nourriture terrestre, peu abondante pour les petits oiseaux...

S'Novim Godom!

Noël, qui était une fête tsariste, a été détrôné en URSS par le Nouvel-An qui est l'occasion de revêtir des costumes de marins, d'aviateurs et de cosmonautes. A moins de rester fidèle au Père Noël qui, ici, est appelé le Père Givre et qui n'en porte pas moins une magnifique houppelande rouge et une longue barbe grise! Les fêtes de fin d'année sont de plus en plus une grande attraction pour des touristes du monde entier qui peuvent assister, à Moscou, à des spectacles de music hall et de cirque, à des concerts et à des représentations du célèbre ballet «Bolchoï».

Hauska joulua!

Terminons notre périple en Finlande où un gâteau de riz avec des amandes porte bonheur. En Finlande, comme dans toute la Scandinavie, Noël est la fête de la lumière et d'Helsinki en Laponie il y a déjà un bon mois que les festivités ont commencé, entre collègues de travail et Pères Noël finnois en quête d'emplois...

Et d'un coup d'aile, revenons vite en Suisse pour ne pas manquer la grande nuit! Une aile que l'on a tout loisir d'emprunter à notre ange polyglotte, à Swissair ou à une savoureuse dinde aux marrons qui ne saurait se dérober à son heureux destin.

Noël moderne

C'est un mystère pour personne: l'homme moderne a de la peine à découvrir, à cette époque de la technologie, de l'électronique et de la contestation, le vrai sens d'une vérité aussi ancienne que celle de Noël. Son état d'esprit, au demeurant, semble fort éloigné du contenu de ce message. Et pourtant, aujourd'hui plus que jamais, Noël est vivant, Noël est actuel, Noël est moderne!

Il ne faut surtout pas en faire une parenthèse dictée par le calendrier, ce serait renier un enseignement de nature à enrichir autant notre travail que notre vie familiale, culturelle ou récréative. Plus utile serait de se demander si cet enseignement ne peut pas concerner notre profession, notre entreprise. Depuis un certain temps, on redonne à l'homme la véritable place qui lui sied au sein de la communauté de travail et de toute œuvre créative. Les relations de travail évoluent fort justement, fondées sur la personnalité humaine, la confiance et l'esprit qui ont été préalablement formés et fortifiés. Le management est un néologisme importé certes, mais surtout une «technique» de commandement, une méthode à la mesure et au service de l'homme. Au-delà du simple intérêt de l'entreprise, le management développe une satisfaction dans la réussite, un esprit d'équipe, une volonté de s'exprimer, un épanouissement de la personnalité et peut-être une amitié à l'égard de tous ceux qui créent une œuvre commune. N'est-ce point fidèlement le contenu du message de Noël?

Nous emprunterons à l'un de nos confrères, Roger Delapierre, dans «L'Ordre professionnel» cette remarque: «Dans l'entreprise, l'esprit de Noël - moderne - nous fait réaliser les limites et les possibilités des autres. Il nous enseigne que pour l'épanouissement de la collectivité, il convient d'être très attentif à l'occasion que nous pouvons offrir à chacun de donner le maximum de ses capacités professionnelles et de sa valeur personnelle.»

Nous ne voulions pas parler de management dans notre numéro de Noël, nous aurions eu tort. Car jamais comme en cet heureux temps, où chacun doit appliquer un message vieux comme le monde, nous n'avons été si à l'aise pour évoquer les relations humaines au sein de l'entreprise. Et si d'aucuns, de par le monde, méprisent les vraies valeurs, d'autres certainement se souviendront de la technique de Noël!

Une nuit à l'hôtel

Elle est douce et moins noire que les autres nuits, Brillant de guirlandes et de sapins étoilés. Dans une station d'hiver, sous la neige enfouie, Se devine la joie de la longue veillée.

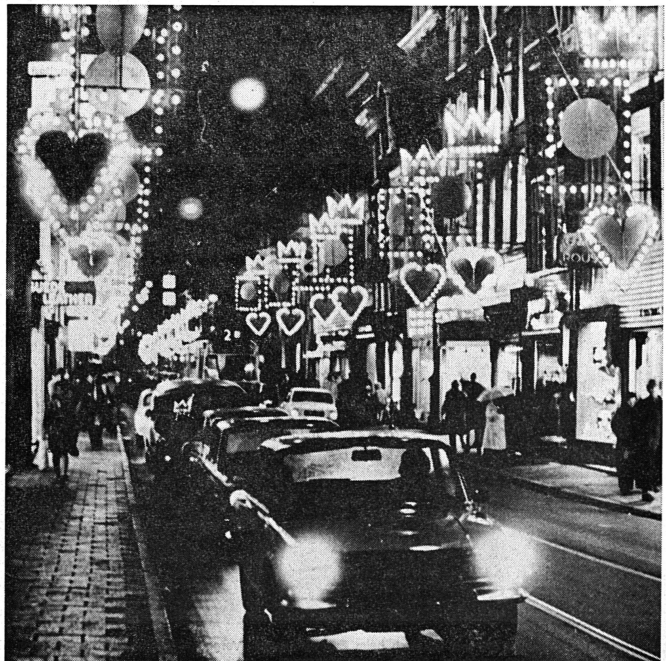
Dans l'hostellerie, la fête des enfants, gaîment Résonne de cris, de rires et de chansons: Autour du sapin, cent joyeux petits clients Règnent, comme Jésus, en rois de la maison!

Poupées, marionnettes, il y a foule au théâtre. Au petit bal masqué, cosmonautes et indiens Choissent leurs danseuses pour le pas de quatre... Réveillon fou, fou pour nos hôtes de demain!

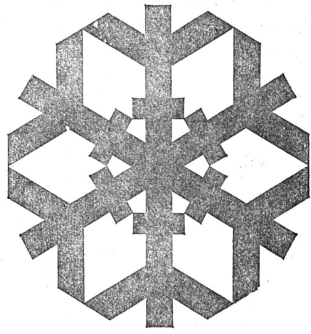
Dans une symphonie de couleurs, de gaîté, Joseph l'hôtelier et sa femme Marie sourient, Pour la plus merveilleuse fête de l'année, Aux ébats des enfants, leurs nouveaux vrais amis.

La fête est enfin là, le miracle accompli: Il aura fallu deux mille ans pour que l'hôtel Accueille doucement les enfants, leur poésie, Sainte Nuit! et pour voir qu'il rime avec Noël!

Alexandrine Noël



Basler Kinder theater



«Kein Frieden im Hotel Frieden»

Warum Horst Lang das Kindertheater gründete:

Das Befreiende eines Spiels ist längst bekannt. Das Spiel des Kindes bedeutet ausser innerlicher Lösung noch den Wunsch, erwachsen zu sein. Im kindlichen Spiel werden also Erfahrungen gesammelt, Sprache und Gebärde probiert, mit dem Zweck und Ziel, bald auch so «vollkommen» zu sein. Der heutige Lebensraum eines Grossstadtkindes bietet so gut wie nirgends den Platz für solche Spiele. Kindern aber, denen dieses Spiel untersagt bzw. nicht auszuüben möglich ist, verkommen in körperlicher und geistiger Hinsicht. Das Basler Kindertheater soll einen Ersatz für verlorenen Spielraum darstellen. Bei uns können Kinder sich völlig frei ausdrücken und das sagen, was ihnen am Herzen liegt. Alle Stücke, die das Kindertheater spielt, sind Originalausagen von Kindern. Die Bühne des Basler Kindertheaters stellt also so etwas wie eine Mecker-, Lächer- und Meinungswiese dar. Ein Kind will sich mitteilen. Wenn man es nicht autoritär auf der Basis des Vertrauens führt und anhört, bekommt man äusserst wichtige Meinungen und Kritiken und überraschende Sätze zu hören. Das Basler Kindertheater will keine Ausbildungsstätte für zukünftige Künstler sein, sondern ist ein neues Mittel der Erziehung zu kritischem und allgemeinem Denken und selbstbewusstem Sprechen

und Bewegten. Es ist eine neue Möglichkeit, Aggressionen los zu werden, Phantasien zu entwickeln und die Liebe zu den Museen zu finden.

Wie wir das Stück «Kein Frieden im Hotel Frieden» erfunden und geschrieben haben

Wochenlang vorher hatte ich Kinder gefragt und ihnen von meinem Plan eines Theaters für Kinder erzählt. Schliesslich hatte ich neun Kinder gefunden, die bereit waren, jeden Mittwoch ihren freien Nachmittag zu opfern, um ein Theaterstück zu erfinden, zu schreiben und zu spielen.

Der erste Mittwoch war ziemlich komisch. Wir kannten uns alle noch nicht richtig, einer hatte Hemmungen vor dem anderen und in mir sah man vielleicht so einen komischen Lehrer-Typ. Heute kann ich es gestehen, auch mir war nicht gemächlich zumute, da sasssen die neun, warteten auf Dinge die da kommen sollten, und ich selbst hatte keine Ahnung wie man an eine solch schwierige Aufgabe wie «Theaterstück schreiben» herangeht. Ich rettete mich mehr oder weniger in eine Frage an alle. «Welche Rolle würdet Ihr gerne in einem Stück spielen?» – und dann kamen die Antworten eines jeden einzelnen Kindes, und die habe ich schnell aufgeschrieben. Nach zehn Minuten standen auf meinem Zettel:

Bauer, Detektiv, Filmstar, Tänzerin, Bankdirektor, Prinzessin, Hexe, Frau Stirnimaa, Räuber.

«Ja» – habe ich weiter gefragt, «und jetzt überlegt mal in welchem Stück diese Figuren vorkommen könnten?» Diese Frage konnte natürlich nicht sofort beantwortet werden. Wir haben nachgedacht, dabei köstliche Geschichten von einer Basler Lehrerin gehört, wollten das Ganze schon wieder verwerfen bis einer auf die Idee kam, ich weiss heute nicht mehr wer es war, aus dem Bankdirektor einen Hoteldirektor zu machen. Die Geschichte sollte also in einem Hotel spielen. Frau Stirnimaa wurde die Putzfrau des Hotels, der Räuber wurde ein einfacher Gast des Hotels, der Detektiv wurde in einen Hoteldetektiv umgewandelt, der Bauer wurde Gemüselieferant des Hotels und Tänzerin und Filmstar wurden ebenfalls Gäste des Hotels. Prinzessin und Hexe, reine Märchengestalten, wurden aus unserer Liste gestrichen und in Litboy und Hoteldiebin verwandelt.

Da wir nun in unserer Aufstellung einen Detektiv hatten, kamen wir ziemlich schnell auf die Art unseres Stückes. Es hört sich natürlich jetzt an dieser Stelle alles ziemlich einfach an, aber der rote Faden, der durch ein Theaterstück läuft, war noch lange nicht gelegt. Jede Woche, Mittwoch für Mittwoch kam etwas dazu. Jedenfalls sind wir auf diese Art und Weise zu diesem Stück gekommen, mit sehr viel Fleiss und Geduld über viele Wochen hinweg.

Inhalt

Das Hotel Frieden, irgendwo im Baselbiet gelegen, erwartet einen wichtigen Gast, einen berühmten Filmstar. Der Direktor ist begrifflicher Weise sehr nervös, er weiss nicht, was er dem Star aus der Küche anbieten soll und hat auch Schwierigkeiten mit der Unterbringung. Andere Gäste treffen noch ein, ein älteres Ehepaar auf der silbernen Hochzeitsreise, eine Sängerin, eine Tänzerin und ein äusserst verdächtig aussehender Mann mit einem riesigen Ueberseekoffer. In dem Durcheinander der Ankommenden befindet sich auch der erwartete Filmstar. Von niemandem erkannt wird er sehr nachlässig behandelt und bedient. Der erste Akt endet mit der für den Direktor peinlichen Ueberraschung, dass sich der Filmstar schon im Hotel befindet. Im zweiten Akt sucht der Direktor verzweifelt nach einer Möglichkeit, sich beim Filmstar zu entschuldigen und Robi Bond 0011, der Hoteldetektiv, entdeckt geheimnisvolle Dinge in einem Besenschrank. Christiano und Frau Stirnimann, die Putzfrau des Hotels, kommen auf die Idee, ein Fest zu veranstalten. Dieses Fest soll zu Ehren des Filmstars stattfinden und gleichzeitig eine Art Entschuldigung sein. Der dritte Akt beinhaltet diesen Ball, die Tänzerin tanzt, die Sängerin singt, es gibt ein kolossales Essen und der Filmstar ist bester Laune. Mitten im Trübel aber verschwindet die wertvolle Perlenkette des Stars. Der Detektiv greift ein und eine herbeige-

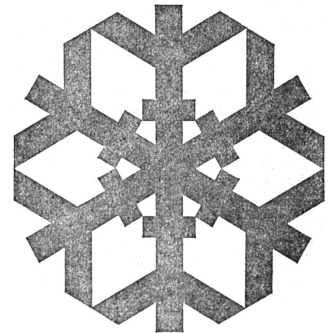
rufene Polizeitruppe beginnt mit einer Haus- und Personendurchsuchung. Verdächtig wird der geheimnisvolle Mann, gegen den alle Tatbestände sprechen. In die Enge getrieben lüftet dieser Herr sein Inkognito und entpuppt sich als völlig harmlos. Alle Gäste sind empört über die Art und Weise der Untersuchung und verlassen das Hotel. Auch das Hotelpersonal ist unzufrieden. Christiano hat schreckliches Heimweh nach Palermo, die Köchin muss dringend nach Davos wegen ihres Asthmas und nur Frau Stirnimann und der Litboy bleiben ihrem Chef treu.

Im vierten und letzten Akt sieht man einen völlig niedergeschlagenen Hoteldirektor. Alle Gäste sind wütend abgereist und der Hoteldetektiv weiss immer noch nicht, wer die wertvolle Kette gestohlen hat. In dieser aussichtslosen und trüben Situation findet die Schlusspointe statt. Frau Stirnimann findet beim Aufräumen die Perlenkette. Stirnimann: (voller Unschuld) O, – luege sie, – die Kette hätt sicher geschter eber verloor, – Direktor: (schreit) Stirnimaa

Es bleibt nur noch hinzuzufügen, dass Horst Lang und seine Frau Olivia die Basler Bastelschule und das Kindertheater mit sehr viel Idealismus und gesundem Menschenverstand, aber ohne jede Subvention führen und dass wir mit dieser Reportage das Verständnis der Hoteliers für die Kinder ein wenig zu mehr hoffen.



1



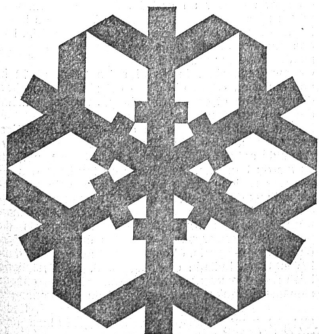
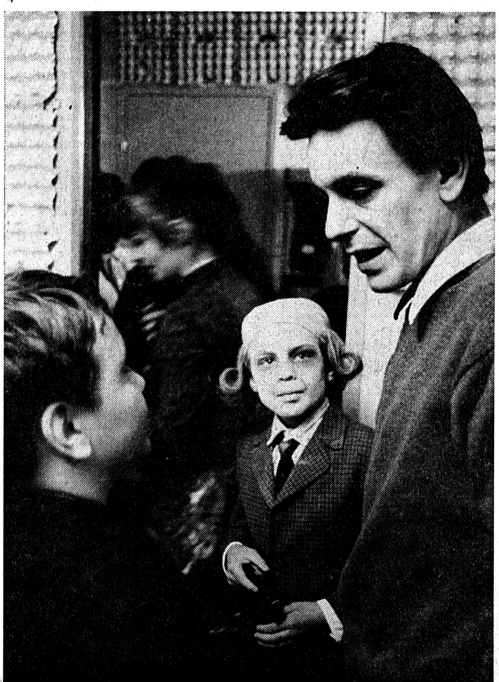
Bilder 1-3:
Mit grossem Einfühlungsvermögen mimen die jungen Schauspieler Hotelpersonal und Gäste

Bild 4:
Vertrauen in den Spielleiter Horst Lang ist eine Voraussetzung für den Erfolg

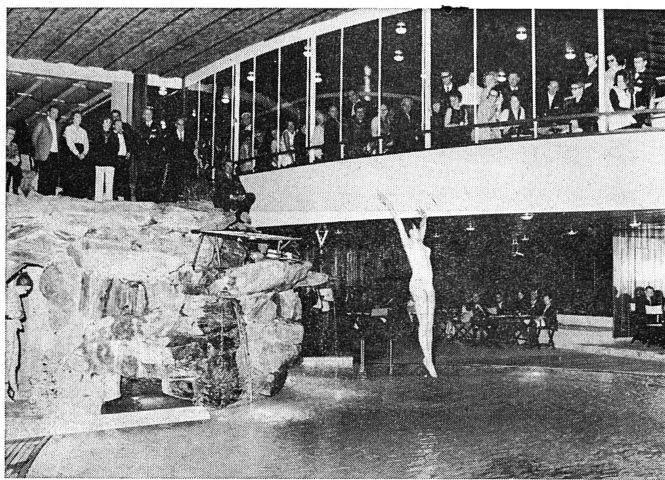
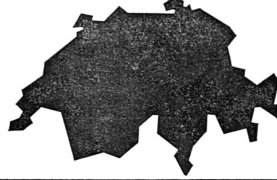
3



4



Schweiz Suisse



Traumhallenbad im St. Moritzer Palace-Hotel. Eines der Wahrzeichen von St. Moritz, das Palace-Hotel, hat am Samstag, nach einhalbjähriger Bauzeit, sein luxuriös ausgestattetes Hallenbad für Hotelgäste eröffnen können. Die mit grossem Kostenaufwand – Zahlen wurden nicht mitgeteilt – erbaute Halle ist mit jeder nur denkbaren Annehmlichkeit ausgestattet: das Wasser im 25 x 12 m grossen, ovalen Bassin wird nicht mit Chlor, sondern mit Ozon aufbereitet, eine Stereolage bereitet die Badbesucher den ganzen Tag mit Musik; eine Sauna und direkt vom Bad aus erreichbare Lokale wie Bar und Restaurant und Cafeteria usw. Unser Bild entstand am Eröffnungstag als die «Limmatnixen» die zahlreichen Gäste aus Wirtschaft und Politik mit ihrem Wasserballent unterhalten.

Die Ortsplanung dient jedem

Landläufig herrscht der falsche Eindruck vor, eine Bauordnung oder ein Baureglement mit dem dazugehörigen Zonenplan werde ausschliesslich im Interesse der Gemeinde aufgestellt, das heisst, es profitiere nur das Gemeinwesen und allenfalls noch solche, die nichts zu verlieren hätten, zum Beispiel Leute, die kein Grundstück besässen. Es wird aber viel zuwenig darüber nachgedacht, dass die Ortsplanung auch den ureigenen Interessen des privaten Grundeigentümers entgegenkommt.

Wie oft setzen sich Grundeigentümer bei der Beratung der Bauordnung in der Gemeinde für eine sogenannte vermehrte Freiheit ein, die sich bald als Bumerang erweist. Denn sie denken dabei nur an sich selber und überlegen nicht, dass der Nachbar ebenfalls auf die einmal festgelegten Gebäudehöhen, Grenzabstände und Ausnutzungsziffern beharrt wird. Und was sich aus falschem Freiheitsbewusstsein sogar gegen eine Ortsplanung zur Wehr setzt, wird erleben müssen, dass der Nachbar bei der Ueberbauung seines Grundstückes in erster Linie seine Interessen wahrnimmt. Kann er sein Land zu intensiv ausnutzen, so erfährt das Grund-

stück des Nachbarn eine entsprechende Wertverminderung. Der Erbauer hat den Vorteil, der Zweitbauer das Nachsehen. Ein weiterer Gesichtspunkt ist zu berücksichtigen: Besteht eine Ortsplanung, so weiss jeder, was er tun darf. Fehlt die klare Ordnung, so sind Argwohn, Enttäuschung und Zwietracht unter den Nachbarn schwer zu verhindern. «Darf er das wirklich tun? Er hätte mich doch fragen können! Wenn ich das gleiche läte, was würde er wohl sagen?» Solche und andere Fragen diese und jenseits der Grundstücksgrenzen sind oft auf eine fehlende oder mangelhafte Ortsplanung zurückzuführen. Noch ein letzter Gedanke: Im Blick auf die Zukunft bieten die Bauordnung und der Zonenplan eine wertvolle Sicherheit vor unerwünschten Entwicklungen. Wer zum Beispiel ein Einfamilienhaus bauen will, wählt dafür ein Gebiet, wo er erwarten darf, dass nicht eines Tages in die unmittelbare Umgebung ein Hochhaus gestellt und die Aussicht vollständig entzogen wird. Investitionen in Gemeinden mit einer klaren Ordnung sind vor unvorhergesehenen ortsbaulichen Entwicklungen sicher. VLP

Nouvelles vaudoises

Les comptes d'octobre

Gains pour l'ensemble du canton et pour Montreux, pertes pour Lausanne et Vevey, telles sont dans les grandes lignes les commentaires express que l'on peut faire sur la statistique des nuitées d'octobre. 218 608 nuitées ont été enregistrées en octobre dernier dans les hôtels du canton de Vaud, soit 4828 de plus que douze mois plus tôt. Les Allemands et les Anglais, ainsi que les Suisses, sont responsables de cette légère avance attendue, cependant par un recul sensible des Belges, les Américains marquant le pas pour la première fois de l'année. Le taux d'occupation des lits disponibles demeure à 39 pour cent pour 18 131 lits (17 741 en octobre 1969).

Montreux est l'une des seules stations vaudoises à marquer une augmentation sensible grâce à un gain spectaculaire de touristes allemands (4464 nuitées, soit près de 70 pour cent d'augmentation) et une forte avance de touristes britanniques (+ 50 pour cent); taux d'occupation des lits disponibles: 39 pour cent.

Lausanne a subi pour la première fois de l'année le contre-coup de la disparition d'hôtels. Deux ont en effet disparu de la liste et ce sont 111 lits de moins qui sont à disposition. Il a fallu refuser quelques conférences et «Incentives» et l'on a perdu ainsi 3370 nuitées en octobre. Le taux d'occupation reste très supérieur cependant à la moyenne cantonale, avec 55 pour cent, soit 1 pour cent de moins qu'en octobre dernier.

Vevey enfin annonce également une diminution de nuitées (1479 très exactement) mais en revanche une augmentation du taux d'occupation des lits disponibles de 3 pour cent, cette dernière étant due à la fermeture d'établissements hôteliers. Ce taux d'occupation a été de 47 pour cent (44 pour cent en octobre 1969) pour un total de 1289 lits disponibles répartis dans 47 (53) établissements ouverts.

Après une nomination

Les milieux touristiques vaudois et lausannois ont été très heureux d'apprendre la nomination, à la direction générale des CFF de M. Roger Desponds, jusqu'ici directeur du 1er arrondissement des CFF. Satisfaction marquée d'un regret de voir partir pour Berne une personnalité dont le tourisme vaudois a eu plus d'une fois l'occasion de mesurer les grandes qualités.

M. Desponds a régulièrement participé aux activités de l'Office du tourisme du canton de Vaud et de l'Association des Intérêts de Lausanne, dont il était un membre écouté de la commission des transports. Il est certain qu'à la direction générale, c'est tout le

tourisme suisse qu'il fera profiter de son expérience et de son dynamisme.

Dans l'hôtellerie montreuillienne

Brillante inauguration l'autre soir à l'Hôtel Suisse à Montreux des nouveaux locaux de restauration, coïncidant avec le vernissage d'une exposition du peintre Bonny. M. Wilhelm a pu présenter avec la satisfaction que l'on imagine ses restaurants originellement rénovés après de longs mois de travaux dont en a su les difficultés. Changement de direction à l'Hôtel Eden: Après avoir passé six ans à la direction de cet hôtel, propriété de M. F. Tissot, M. et Mme Hugo Busslinger quittent l'établissement à la fin de l'année pour se consacrer à d'autres activités dans le domaine hôtelier et touristique. M. Busslinger avait durant les années 1960-1962 dirigé l'Hôtel Victoria à Glion puis le Grand Hôtel de Leyrin. Pour lui succéder, M. F. Tissot a fait appel à M. et Mme G. Udry, anciens directeurs de l'Hôtel du Lac, à Vevey.

La nouvelle taxe de séjour

Un peu partout dans le canton de Vaud, l'entrée en vigueur de la nouvelle taxe cantonale de séjour pose quelques problèmes. Davantage pour les propriétaires de chalets et d'appartements que pour les hôteliers, il faut le reconnaître. A St-Cergue, où beaucoup de Genevois possèdent un chalet de week-end, les récriminations sont particulièrement nombreuses en cette fin d'année. Un mauvais moment à passer, mais c'est pour la bonne cause: un financement meilleur de l'équipement touristique du canton. Il aurait été injuste d'en faire supporter la totalité des frais par la seule clientèle des hôtels! j.d.

TIZ HOTEL DATA 2000 — kein Reservationssystem

Das vom Touristischen Institut Zürich (TIZ) nachstehend vorgestellte Informationssystem hat in Kreisen der Hotellerie zu Verwechslungen mit dem vom SHV entwickelten Reservationssystem «International Reservations Switzerland IRS» geführt. Die wichtigste Information für den anfragenden Gast – ob in einem bestimmten Hotel ein Zimmer verfügbar ist – wird nicht automatisch mitgeteilt. Insofern ist der Entscheid des Hoteliers, sich diesem System anzuschliessen oder nicht, ähnlich dem Entscheid, ob er ein Inserat in einem Hoteftührer aufgeben will oder nicht. (Der Text wurde von der Redaktion gekürzt.) In Zusammenarbeit mit der IBM Schweiz hat das Touristisch Institut Zürich ein System entwickelt, das es dem Touristen und Geschäftsreisenden wie auch dem Tagungs- und Kongressveranstalter ermöglicht, das den jeweiligen individuellen Wünschen entsprechende Hotel zu finden. Es handelt sich also nicht um ein Reservations-, sondern um ein reines Informationssystem.

Der Kunde gibt dem Operator im TIZ-Büro die Wünsche bekannt, die er bezüglich Unterkunft hat. Dieser Kunde kann ein Passant sein, der sich persönlich am Counter meldet. Oder der Kunde kann eine Airline sein, die ihren Passagieren zu Wunschhotels verhelfen will. Auch Reisebüros steht dieser Service offen, ebenso Firmen, die für Tagungen und Kongresse geeignete Hotels suchen. Mit Hilfe eines Gross-Computers wird alsdann in Sekundenschnelle das Hotel bzw. die Hotels ermittelt, die den betreffenden Kundenwünschen entsprechen. Die Adressen dieser Wunschhotels werden auf ein für den Kunden bestimmtes Formular herausgeschrieben. Der Kunde erhält überdies den Hausprospekt seines Wunschhotels. Die TIZ HOTEL DATA 2000 angeschlossenen Beherbergungsbetriebe werden dem Publikum mittels einer vollautomatischen Industrie-Projektionsanlage täglich und laufend vorgestellt.

Die vom hotelsuchenden Kunden verlangte Auskunftsbüro beträgt Fr. 5. Die für den Hotelier entstehenden Kosten: Beim Abschluss eines Dreijahresvertrages ist eine einmalige Programmiergebühr von Fr. 350 zu bezahlen; darüberhinaus werden dem Hotelier als Anteil an den Betriebs- und Werbekosten jährlich Fr. 395 in Rechnung gestellt. Das macht folglich gut 500 Franken pro Jahr aus.

TIZ HOTEL DATA 2000 operiert auf internationaler Basis. In der ersten Phase werden Beherbergungsbetriebe in Deutschland, Oesterreich und der Schweiz ins System aufgenommen, und ab Frühjahr 1971 wird mit der Bestandaufnahme in den übrigen europäischen und in einigen wichtigen überseeischen Ländern begonnen. Als Nähziel ist die Speicherung von 2000 Hotels vorgesehen, wobei mit 300 bis 350 Beherbergungsbetrieben der Schwerpunkt in der Schweiz liegt.

Aus der Zentralschweiz

Wochenende für Liebende

Ganz im Zeichen von «Venus» steht zurzeit das Luzerner Hotel Astoria an der Pilatusstrasse: Unter dem Motto «Luzern kennt keinen Winterschlaf» oder moderner «Living Lucerne» hat sich die Hotel-Direktion einen neuen Weg ausgedacht, der typischen Sommerferienstadt am Vierwaldstättersee winterliche Impulse zu verleihen.

Das Astoria wirbt mit dem «Wochenende für Liebende» und lädt alle Ehe- und Liebespaare ein, zu stark verminderten Preisen für zwei Tage gepflegte Gastlichkeit mit Schaufensterbummel, Museums- oder Theaterbesuchen und andern Freizeitbeschäftigungen zu verbinden. Mehr noch: Jedermann ist herzlich eingeladen, gleich nach Zimmerbezug einen Blick hinter die Kulissen des Hotelbetriebes zu werfen. Unter kundiger Führung, versteht sich. Ein Empfang bei Welt-Juwelier Jörg Bucherer, ein Besuch im Verkehrshaus der Schweiz und ein gediegenes Abendprogramm runden den Reigen der Attraktionen ab. Auch für Skifahrer-Pärchen eine anregende Sache, liegen doch Orte wie Engelberg, Rigi, March, Andermatt, Stoss, Hoch-Ybrig und weitere Sportzentren gewissermassen «vor der Zimmertür».

Der Welt grösste Schanze



Auf Weltmeister-Empfänge richtet man sich in Engelberg ein. Dort werden die letzten «baukosmetischen» Arbeiten an der grössten Sprungschanze der Welt vorgenommen. Rund 90 Meter weit sollen dort die Sprogrößen fliegen können – und Ende Januar werden sie's erstmals erproben. Für die moderne Schanze in idealstem Gelände wurden rund 200 000 Franken aufgewendet.

Feinschmecker, nach Gersaul!

Die zahlreichen Spezialitätenrestaurants entlang der Innenschweizer Riviera, also zwischen Meggen und Brunnern am rechten Vierwaldstätterseeufer, haben Zuwachs erhalten: Im Restaurant «Ganterli» (volks-tümlicher Ausdruck für Küchenschrank) in Gersaul treffen sich neuerdings die Feinschmecker. Es ist Bestandteil des Restaurants Ilge, wurde aber betont klein und intim gehalten, um echten Genießern die Freude durch allzu viel «Rummel» nicht zu vergällen. Um so grösser ist dafür das reichhaltige Angebot an lukullischen Genüssen. zp.

Aux quatre jeudis...

par Paul-Henri Jaccard

Avec ou sans...

A l'approche de cette dernière semaine de l'année – en fait nous y serons lorsque paraîtra cet ultime «Quatre jeudis» de 1970 – voici à nouveau l'angoissante question: avec ou sans neige pour cette période de fêtes?

Contrairement à l'an dernier, nous n'avons guère été servis cette année. Tout juste quelques giboules précoces en octobre, histoire de saupoudrer le paysage, de maigres chutes par la suite – mais pas partout comme s'il s'agissait de faire des jaloux – et puis... le soleil!

C'est beau aussi le soleil à la montagne; mais on vient chercher autre chose pendant la saison d'hiver! Il est cependant très probable que mes propos sur la neige et le beau temps apparaîtront complètement dépassés d'ici quelques jours. Et qu'une couche épaisse et poudreuse recouvrira le toit de tous les hôtels de montagne.

«Tant crie-t-on Noël qu'il vient...» dit la sagesse populaire... Tant appelle-t-on la neige qu'elle finit bien par tomber!

Au cas où elle se ferait attendre, ce ne serait pas une raison pour céder au découragement. J'ai souvenir de fêtes de fin d'année, il n'y a pas si longtemps, où durant toutes ces journées il n'y avait pas trace de neige dans les stations. Les hôtels, qui étaient cependant venus très nombreux, ont subi leur mal en patience, faisant de longues promenades dans les bois et sur les pâturages. C'était un peu la saison d'été qui revivait et c'était aussi pour beaucoup une véritable découverte de paysages inconnus...

Inconnus parce que la plupart d'entre-eux ne connaissent la montagne qu'en hiver, l'hiver les attirant toujours sur les sables chauds.

Par ailleurs, les commandes sont assurées pour ces jours de fêtes et les quelques décommandes éventuelles seront vite remplacées, chaque établissement possédant une jolie liste d'attente; on peut même dire que ça début de saison est assuré contre tous les risques, même ceux d'un temps sec et d'un soleil imbuable!

Il est presque certain en revanche que ce départ retardé de l'hiver assurera une longue saison de neige. Car en toute chose il y a compensation. On sera bien avisé de ne pas fermer avant Pâques, même si les prochaines fêtes du printemps tombent plus tard. Et si le ciel en a décidé ainsi, profitez du printemps en décembre et attendons l'hiver en avril!

Le temps des nouvelles

Chaque année à pareille époque on trouve des gens pour se plaindre des cartes de vœux. Elles prennent beaucoup de temps à écrire, à expédier et pour certains même – ils ne sont guère aimables – elles encombrant le courrier quotidien. Je ne suis pas de cet avis. A la soit-disant corvée d'écrire quelques mots sur une carte de vœux et de rechercher quelques adresses, correspond le plaisir réel de recevoir des nouvelles d'amis lointains. Pour beaucoup, c'est le seul moment de savoir ce qu'ils deviennent depuis douze mois...

Il en est – surtout les Américains – qui vous adressent une vraie chronique d'une année d'existence, d'autres vous envoient la photographie de leurs enfants ou de leur chien. Depuis des années, Nancy et Temple Fielding par exemple enchantent leurs amis par leur message imagé où l'on s'y retrouve aussi bien que dans leur fameux Guide.

Veuve de Manille, une carte de vœux avait attiré mon attention. C'était George Markidès, or-devant directeur général de l'«Intercontinental» de Davent, ancien élève de notre Ecole de Cour et très attaché à celle-ci, qui nous signalait son passage en Europe et sa résidence à Paris durant les fêtes.

Il est permis à chacun de choisir la capitale française pour franchir en souplesse le cap d'une année, surtout lorsque l'on vient de loin. Il est m'apprétais à féliciter George Markidès de ce choix lorsque sa visite à Lausanne m'apprit qu'il ne s'agit pas seulement d'un séjour. La direction générale des «Intercontinental Hôtels» venait bel et bien de lui confier la direction de l'ancien «Continental» de la rue Rivoli, devenu cette année, après de grandes transformations, le premier «Intercontinental» de France.

M. Markidès sera parfaitement à sa place dans cette belle maison; il y fait son entrée officielle au jour précis où paraît cette dernière chronique de l'année. Nos vœux l'accompagnent.

Ils s'adressent aussi à tous nos amis qui si souvent prennent le soin de nous renseigner sur ces mille faits divers de leur vie professionnelle, dont nous nous efforçons de donner ici un modeste reflet; l'hôtellerie internationale est une grande famille!

Chaque semaine au service des touristes

«Spécial-Neige»

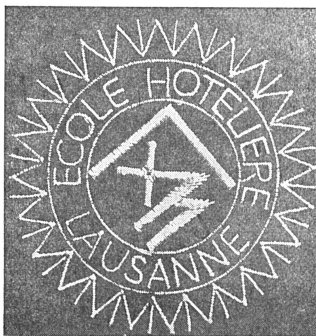
Une émission de la Radio suisse romande

Le tourisme, plus spécialement les renseignements touristiques, ont pris une place nouvelle dans les émissions que la radio consacre de saison en saison aux stations et lieux de vacances de notre pays. Depuis quelques années déjà, la Radio suisse romande lance chaque été une émission de ce genre, sous le titre «Spécial-Vacances», qui devient en hiver «Spécial-Neige». Cette année encore, les amateurs de cette émission, André Nüssli et Liliane Perrin, consacrent chaque semaine quelques instants au tourisme hivernal.

«Spécial-Neige» est diffusé chaque vendredi, de 11 h. à 12 h., sur le premier programme de la Radio suisse romande. L'émission apporte aux amateurs de sports d'hiver un grand nombre d'informations utiles: renseignements routiers du TCS et de l'ACS, informations et bulletin d'enseignement des CFF, liste des manifestations dans les stations, renseignements divers et pratiques.

Chaque quinzaine, le mardi entre 11 h. et 12 h., une émission «Spécial-Neige» est réalisée en direct d'une station et consacrée chaque fois à un thème différent du tourisme hivernal. Pour assurer le succès de cette émission entièrement au service du touriste, la Radio suisse romande collabore étroitement avec l'Office national suisse du tourisme, les Offices du tourisme de différentes régions et les Sociétés de développement touristique. Les renseignements intéressants qui pourraient trouver place dans les émissions «Spécial-Neige» sont, évidemment, et nous vous en donnons les stations, bulletin d'enseignement, manifestations, loisirs – peuvent être communiqués chaque semaine, jusqu'au jeudi à midi, et de préférence par poste, à «Spécial-Neige», M. André Nüssli, Radio suisse romande, Maison de la Radio, 1010 Lausanne, tél. 021 / 21 71 11. D. M.

Emil-Boral-Stiftung



für die Hotelfachschule
des Schweizer Hotelier-
Vereins in Lausanne

Der 8. Dezember 1970 ist ein ganz besonderes Datum in der Geschichte der Hotelfachschule Lausanne: an diesem Tag hat Herr Emil Boral, Administrateur Délégué des Hotels Plaza in Zürich, in Anwesenheit und unter Mitwirkung führender Persönlichkeiten aus Tourismus, Hotellerie und Wissenschaft sowie der Behörden eine ganz bedeutende Summe in Form einer Stiftung – sowie durch letztwillige Verfügung – der Hotelfachschule Lausanne vermacht.

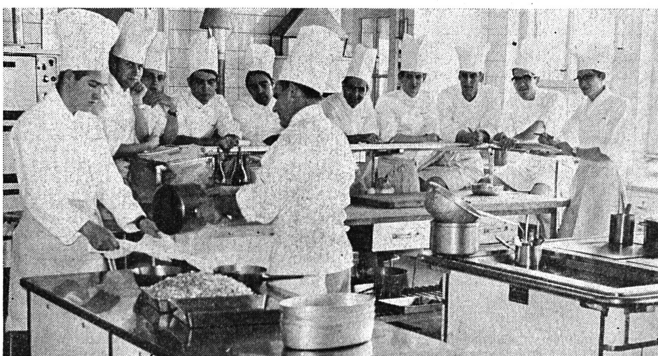
Die Stiftungsurkunde umschreibt den Zweck wie folgt:

1. Die Förderung der Hotelfachschule in Lausanne des Schweizer Hotelier-Vereins in Bern.
2. Die Förderung der wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und technischen Forschung für Hotellerie und Restauration.
3. Die Förderung der Ausbildung begabter jüngerer Leute für die Berufe in der Hotellerie.

Die Zwecke der Stiftung können durch Zuwendungen aus den Erträgen des Stiftungsvermögens und nötigenfalls durch Verwendung von Teilen des Stiftungsvermögens zur Schaffung und zum Unterhalt zweckdienlicher Institutionen der Hotelfachschule in Lausanne und des Schweizer Hotelier-Vereins erreicht werden.



Ausser dem Stifter – als Vorsitzendem – gehören folgende Persönlichkeiten dem Stiftungsrat an: Ernst Scherz, Zentralpräsident SHV, Gstaad, stellvertretender Vorsitzender; Arthur-Paul Bolli, Hotelier, Palma au Lac, Locarno; Eric Georgis, Generaldirektor, Präsident des Office du Tourisme du Canton de Vaud, Vevey; Prof. Dr. Erwin Gradmann, ETH, Zürich; Dr.



Alfons Hasler, Stellvertretender Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, Bern; Richard Arthur Lendi, Administrateur, Délégué, Hotel du Rhône, Genf; Carlo de Mercurio, Präsident der Fachschulkommission Lausanne, Lausanne; Prof. Dr. Paul Risch, Direktor des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern.

Gemäss Stiftungsurkunde sollen dem neunköpfigen Stiftungsrat der Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins und der Präsident des Aufsichtsorgans der Hotelfachschule Lausanne angehören. Ferner sollen mindestens 3 Mitglieder des Stiftungsrates aus Kreisen der Wissenschaft, der Wirtschaft und des Fremdenverkehrs gewählt werden. Die Amtsdauer beträgt jeweils 6 Jahre. Dem Stiftungsrat stehen die normalen statutarischen Befugnisse zu, so insbesondere der Entscheid über Zuwendungen aus den Erträgen des Stiftungsvermögens sowie der Entscheid über die Anlage von Teilen des Stiftungsvermögens. Nach Ableben des Stifters wird der Stiftungsrat jeweils vom Zentralvorstand des SHV gewählt.

Dieses grosszügige Werk, das nach eingehenden Verhandlungen mit der Unterzeichnung der entsprechenden Dokumente vor wenigen Tagen zustande gekommen ist, kann sich in ausserordentlich fruchtbarer Weise für die Neugestaltung und weitere Entwicklung der Hotelfachschule Lausanne auswirken. Zentralvorstand und Direktion des Schweizer Hotelier-Vereins, die Direktion der Hotelfachschule Lausanne und ganz besonders die über 350 Studenten des derzeitigen Wintersemesters danken dem Stifter für sein grosszügiges und bahnbrechendes Werk.

Konstituierende Sitzung des Stiftungsrates

An der konstituierenden Sitzung des vollzählig versammelten Stiftungsrates vom 8. Dezember wurde in Anwesenheit von Dr. P. Gissinger, Rechtsanwalt in Zürich, vor allem das Stiftungsreglement genehmigt. Emil Boral legte vorangehend in einer kurzen prägnanten Ansprache seine Beweggründe zur Errichtung der Stiftung dar. Zum Sekretär und Rechnungsführer der Stiftung wurde der Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins gewählt.

Aperitif und musikalische Darbietungen von Esther Kartagener in Anwesenheit der inzwischen eingetroffenen Damen der Stiftungsräte und weiterer Gäste – so des österreichischen Generalkonsuls – rundeten im Privathaus des Stifters das Programm dieses grossen Tages ab. Ein Diner dansant im Grill des Hotels Plaza machte abschliessend die festliche Gesellschaft mit den Qualitäten dieses Hauses bekannt.

Die persönlichen Beweggründe für die Stiftung

Emil Boral, der heute im 76. Lebensjahr steht, schaut auf ein bewegtes Leben zurück. Während des Ersten Weltkrieges diente er als aktiver Offizier in der ungarischen Armee und war anschliessend bis zu seinem 65. Lebensjahr im Versicherungsgeschäft und im internationalen Handel tätig. Emil Boral folgte dann einer neuen Berufung und erwarb – sozusagen als Steckpferd – vor elf Jahren die Aktien der Hotel Plaza AG.

Die Begeisterung für das Metier des Hoteliers ist auch die Ursache, weshalb er einen grossen Teil der Früchte seiner 55jährigen Tätigkeit für die Förderung der Ausbildung in der Hotellerie zur Verfügung stellt. Anerkennung und Dank unseres hoffnungsvollen Nachwuchses sind dem grosszügigen Spender gewiss.

EG

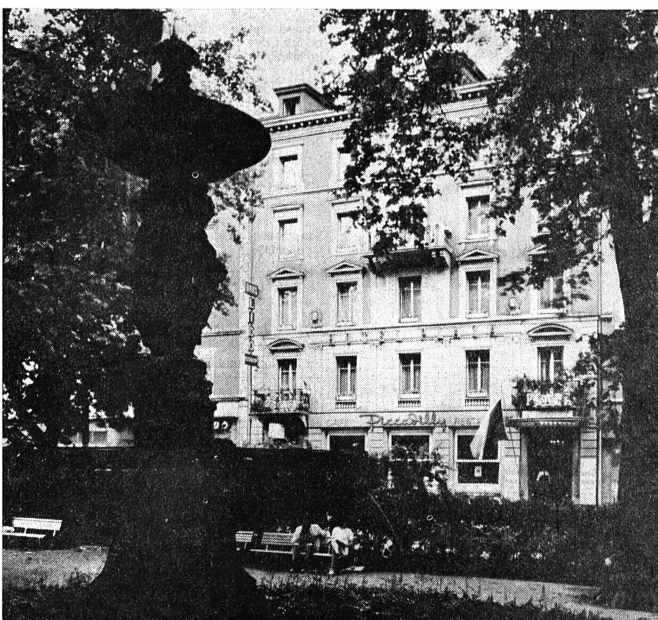


➡ Sowohl für die eigentliche Fachausbildung wie für die Sprachschulung sind grosse Investitionen erforderlich. Die Stiftung Emil Boral trägt wesentlich zur Verbesserung der Ausbildung bei.

➡➡ Das Hotel Plaza in Zürich

➡ Emil Boral – der grosszügige Stifter

▲ Stellvertretend für 350 Studentinnen und Studenten freuen sich die Mitglieder des Studentenkomitees über die Stiftung. Dieses Komitee wird von den Studenten jeweils für ein Semester gewählt und sichert die lebendige Mitsprache bei der Gestaltung des Schulbetriebes.
Von links nach rechts: A. Tamborini, Schweiz; D. Duroselle, Frankreich; H. van der Horst (Präsident), Holland; F. van Isacker, Belgien; D. Mc Lean, USA; F. Alomar, Spanien, O. Jeantin, Frankreich.



Handel Wirtschaft Verkehr

Commerce Economie Transports

25 Jahre Rimuss-Kellerei



Degustation in der Kellerei.

Es begann mit einem «Wingerten»... d. h. einem kleinen Weingarten im Hallauer Rebberg, den Jakob Rahm-Huber als junger Mann nach seiner Rückkehr aus fremden Rebgeländen pflanzte. Von Jahr zu Jahr wuchs die Rebfläche. Die Trauben presste man anfänglich in der kleinen Trotte eines Nachbarn, bis im Jahr 1945 eine eigene Presse installiert und erstmals 3000 Liter Traubensaft aus Hallauer Trauben gekeltert wurden. Damit war auch der Grundstein zum heutigen Unternehmen gelegt. Aus den 3000 Litern sind inzwischen 1,7 Mio Liter geworden. Die naturreinen Traubensaft aus der Hallauer Traubensaft-Kellerei wurden besonders in der Ostschweiz immer mehr geschätzt. Andererseits bedeutete die alkoholfreie Verwertung in den Vierziger- und Fünfzigerjahren mit ihren Weinüberschüssen eine willkommene Absatzmöglichkeit für viele Klettgauer Rebauern. Ende der Fünfzigerjahre wurde, um Ab-

satz zu schaffen, die beliebte Hallauer Weinmarke «Graf von Spiegelberg» kreiert. Auch dank der Lancierung eines im Sauerstadum pasteurisierten Hallauer Trauben übernommen werden. Nöte machten immer wieder erfinderisch und sporten an, neue Wege zu gehen. Eine bedeutende Ausweitung des Geschäftes war zu verzeichnen, als die Kellerei Mitte der Fünfzigerjahre erstmals ein moussierendes Edeltraubensaft in ansprechender Aufmachung auf den Markt brachte. Eine zielstrebige Verkaufsstrategie und eine immer breiter angelegte kostspielige Werbung für dieses ansprechende Produkt halfen mit, die Herstellungsbasis zu verbreitern. Sogar nach Florida und Australien wird Rimuss geliefert. Als Jubiläumsprodukt bringt die Firma den neuen Urgress-Frustrsaft aus speziellen Trauben auf den Markt.

En plein ciel

L'URSS devient membre de l'OACI

Le gouvernement de l'Union des Républiques socialistes soviétiques a adhéré à la convention relative à l'Aviation civile internationale le 15 octobre. L'URSS est devenue ainsi Etat contractant de l'OACI à partir du 14 novembre 1970.

L'Aeroflot, le transporteur aérien civil de l'URSS, exploite 5000 kilomètres de routes aériennes desservant 3500 localités. Sur le territoire soviétique même, son réseau compte 2500 lignes aériennes. Les chiffres estimatifs de son trafic pour 1970 s'élevaient à 80 millions de passagers, 350 000 tonnes de poste et 2,5 millions de tonnes de fret, ce qui représente environ 25 pour cent du trafic aérien mondial. L'OACI compte actuellement 120 Etats membres.

Le prix des places dans les avions géants

Au terme des négociations de la conférence des tarifs menées à Honolulu, l'IATA (Association du transport aérien international) a fait savoir que le problème soulevé par le nombre et la répartition des sièges dans les avions à grande capacité devait faire l'objet d'un complément d'examen. Les compagnies membres ont décidé d'entreprendre une étude détaillée des différentes répartitions des sièges dans les avions géants, de la capacité en sièges de tous les avions à réaction, ainsi que du rapport existant entre ces différentes capacités, les frais généraux et

les tarifs. De nouvelles négociations auront lieu en automne 1971 pour décider de la structure tarifaire qui sera appliquée en 1972 sur l'Atlantique Nord.

L'ordinateur comme auxiliaire de pilotage

Il y a longtemps que les pilotes se font aider par des dispositifs mécaniques. Le pilote automatique dirige le pilote humain en maintenant l'aéronef dans sa trajectoire et les servo-commandes des gouvernes multiplient la force musculaire du pilote sur les avions lourds. Toutefois, pour la sécurité et l'économie des aéronefs futurs, on emploiera peut-être des ordinateurs pour brancher les équipements de bord, pour assurer le centrage de l'aéronef, pour maintenir la trajectoire de vol, pour contrôler les performances et même pour faire les vérifications avant le vol prévues sur les listes.

Ce nouveau système, appelé Conduite automatique des vols, fonctionnera de manière analogue au corps humain, où circulation du sang, respiration, digestion et réparations courantes s'accomplissent automatiquement. Ce n'est que lorsque des troubles se produisent ou que la faim se fait sentir que le sujet prend sciemment des décisions. En fait, le système de conduite automatique des vols par ordinateur sera le système subconscient d'un avion.

Le système de conduite automatique des vols comprendra des organes de perception, des moyens de détermination des renseignements, des moyens manuels d'introduction de données, des dispositifs de commande et des ordinateurs. Les moyens de présentation des renseignements à l'équipage pourront être des voyants lumineux, des signaux sonores, des fiches imprimées et même des cartes en projection vidéoscopique.

La conduite automatique des vols pourrait devenir bientôt une réalité. Presque tous les éléments du dispositif sont offerts dès maintenant sur le marché électronique; il suffit de les assembler.

Les vacances des Japonais, des Belges et des Britanniques

Les derniers chiffres concernant les voyages des Japonais à l'étranger pour 1969 montrent un très net accroissement par rapport aux années précédentes. En effet, en 1969, près de 500 000 Japonais sont partis à l'étranger, alors que deux ans auparavant, 270 000 Japonais ont quitté leur pays.

En Belgique, une étude du commissariat au tourisme montre que 34 pour cent de la population adulte et 32 pour cent des enfants ont pris au moins une fois des vacances. L'enquête a encore révélé que 54 pour cent des Belges prenant des vacances restent dans leur pays. Il apparaît que les Belges partant à l'étranger dépensent près du double de ce que dépensent les nationaux prenant leurs vacances dans leur pays.

D'autre part, la British Tourist Association a entrepris de 1951 à 1969 plusieurs enquêtes destinées à déterminer la composition des vacances des Britanniques. Le nombre de Britanniques prenant leurs vacances à l'étranger a augmenté de 200 pour cent et leurs dépenses se sont accrues de 500 pour cent. En ce qui concerne les destinations des Britanniques à l'étranger, il est intéressant de relever que plus d'un tiers se sont rendus en Espagne et quelque 14 pour cent en Suisse.

G.-L. Couturier

Propagande valaisanne en Allemagne

Sous les auspices de l'Office national suisse du tourisme, l'Union valaisanne du tourisme a organisé des actions de propagande, à Francfort et Berlin. Ces grandes manifestations, mises sur pied en étroite collaboration avec l'OPAV, rencontrèrent un succès éclatant et cela surtout grâce à l'appui et l'aide efficace de l'Agence de l'ONST à Francfort, dirigée par M. Herbert Feiber.

La délégation fut composée de 11 membres, représentant l'UVT, l'OPAV, les stations de Saas-Fee, Loèche-Les-Bains, Montana, Crans, Verbier, Sion et Martigny, ainsi que la Compagnie du Chemin de Fer Bern-Lötschberg-Simplon.

Dans les deux villes, les représentants d'importantes agences de voyages, de la presse et la Radio, du négoce des vins, participèrent à une dégustation de 6 de nos meilleurs crus, avant d'apprécier la viande séchée et une succulente raclette organisée à Francfort par M. Aloys Bonvin, de Sion et servie personnellement les 2 fois par les directeurs de nos offices de tourisme. Ce fut également l'occasion de présenter le film «Valais, pays des contrastes», toujours et partout hautement apprécié. La presse allemande fut unanimement élogieuse à l'égard de ces charmantes réceptions et le «Hessischer Rundfunk» ainsi que l'émetteur «Freies Berlin» retransmirent des reliefs et interviews du Valais touristique et agro-viticole.

Quand l'indice fait des bonds...

(ATS) L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, qui reproduit l'évolution des prix des principaux biens et services entrant dans les budgets familiaux des ouvriers et employés, s'est inscrit à 115,8 points à fin novembre 1970 (septembre 1966 = 100). Il a ainsi progressé de 1,3 pour cent depuis fin octobre (114,3) et de 5,4 pour cent par rapport à son niveau de novembre 1969 (109,9). La prise en considération de la hausse du niveau moyen loyers intervenue depuis le printemps dernier, l'augmentation du prix du lait et le renchérissement persistant de l'huile de chauffage ont déterminé l'évolution de l'indice général au cours du mois de novembre. Les prix du fromage, des œufs importés, des pommes de terre, de légumes, ainsi que des repas, du café et du thé servis dans les restaurants, ont aussi dépassé le niveau du niveau précédent.

48 millions pour l'aéroport de Genève-Coltrin

Le peuple devra se prononcer

Lors de sa séance du 6 novembre, le Grand Conseil avait accepté le projet de loi demandant l'ouverture d'un crédit de 48 450 000 francs afin de parfaire les installations et l'équipement de l'aéroport de Coltrin.

Une certaine opposition contre le vote de ce crédit, s'était déjà manifestée au sein du parlement cantonal. Elle a gagné l'opinion publique, du moins une partie de celle-ci. Dans certains milieux, on estime que tout l'effort en capitaux et main-d'œuvre disponibles doit être porté, en priorité, sur la construction de logements à loyers modérés, tandis que, dans d'autres, on estime que le vote de ce crédit est l'amorce d'une nouvelle extension territoriale de l'aéroport de Coltrin, ce qui n'est pas souhaitable dans un canton déjà fort exigu.

Un premier référendum a été lancé par le groupement d'action civique «Vigilance» et un second, quelques heures plus tard, par un Comité d'action pour la protection de l'environnement et l'Association des riverains de l'aéroport. Ce dernier référendum bénéficiera du soutien des partis socialistes et du travail (communiste).

Dans le délai réglementaire, les signatures de l'un et de l'autre s'ajoutent, puisque l'objet des deux référendums est le même, 15 811 signatures furent recueillies et transmises à la Chancellerie d'Etat, alors que le minimum requis par la loi est 7000 signatures. C'est dire que ce référendum a très largement abouti et que le Conseil d'Etat devra organiser un scrutin, au cours des premiers mois de 1971, afin de permettre au peuple souverain de se prononcer sur la décision qu'avait prise, en son nom, le Grand Conseil, décision qui est maintenant contestée.

La Suisse demeure le 3ème riche

La Suisse reste le troisième pays dans la classification de la richesse des nations. C'est ce que rapporte la Banque Mondiale dans une étude qu'elle vient de publier. La richesse s'évalue en fonction du produit national brut (PNB) par tête d'habitant. Le PNB représente la valeur de tous les biens et les services produits en une année par l'économie de la nation. En 1968, les pays ayant le produit national brut le plus élevé par tête d'habitant étaient les suivants: 1. Etats-Unis 3980 dollars par an; 2. Suède 2620; 3. Suisse 2490; 4. Canada 2460; 5. France 2130; 6. Australie 2070; 7. Danemark 2070 également; 8. Nouvelle-Zélande 2000; 9. Norvège 2000 aussi; 10. République fédérale allemande 1970. En ce qui concerne le taux d'accroissement du PNB, sa moyenne de 1961 à 1968 a été de 2,4 pour cent en Suisse contre 3,4 pour cent aux Etats-Unis, 3,7 pour cent en France et 3,4 pour cent en République fédérale allemande.

A l'autre bout de l'échelle, ce sont essentiellement des pays africains et asiatiques qui s'y trouvent. Le PNB le plus bas a été en 1968 de 60 dollars par an au Tchad et en Somalie, voire de 50 dollars dans le Burundi, le Malawi et la Haute-Volta. Le PNB le plus élevé du continent africain est celui de l'Afrique du Sud (650 dollars par an et par habitant).

ABC der Volkswirtschaft:

Hohes Volkseinkommen

Ueber die Entstehung des Einkommens des gesamten Volkes und dessen Verwendung gibt das durch das Eidgenössische Statistische Amt auf Grund der Nationalen Buchhaltung errechnete Bruttosozialprodukt Auskunft. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind wertvoll als Indikatoren für die wirtschaftliche Entwicklung und bilden namentlich für die Entscheidungen der Wirtschaftspolitik des Bundes eine wichtige Orientierung.

Es sei einmal betont, dass die wichtigste Quelle unseres Einkommens seit jeher die Arbeit ist. Sie schafft die Grundlagen unserer Existenz. Alle diejenigen, die einen ständigen Ausbau der sozialen Wohlfahrt verlangen, sollten sich klar werden darüber, dass auch alle diese Zurechnungen letzten Endes durch Arbeitsleistungen aufgebracht werden müssen. Sie kämen dann vielleicht zur Einsicht, dass mit zunehmenden Sozialleistungen nicht gleichzeitig auch ständig die weitere Verkürzung der Arbeitszeit verlangt werden sollte.

Nach den neusten Ergebnissen kommt im Bruttosozialprodukt, das alles enthält, was durch Produktion und Dienstleistungen an Werten geschaffen wird, im Jahre 1969 der allgemeine konjunkturelle Aufschwung zum Ausdruck, der gegenüber dem Vorjahr auch Teile und Breite zugenommen hat.

Auf realer Grundtabelle (Basisjahr 1959 bereinigt) ergab sich ein Bruttosozialprodukt von 53,1 Milliarden Franken, 5,4 Prozent mehr als im Vorjahr. Es ist dies die stärkste reale Ausdehnung, die seit dem Jahr 1961 registriert wurde. Auf den Kopf der Bevölkerung ergab sich 1969 ein Bruttosozialprodukt von 125 956 Franken; es ist nominal um 7,4 Prozent, um 4,1 Prozent angestiegen, wobei auch dieser Zuwachs der höchste ist seit 1961.

Um das eigentliche Volkseinkommen festzustellen, werden jeweils beim Bruttosozialprodukt die indirekten Steuern, die Abschreibungen der Unternehmungen sowie die Subventionen berücksichtigt. Es kommt für 1969 auf 66,78 Milliarden gegen 61,85 Milliarden Franken für 1969 zu stehen. Was nun die verteilte Frage betrifft, wie verteilt sich das nominale Sozialprodukt auf die verschiedenen Erwerbsgruppen, so ergibt sich, dass auf die Arbeitnehmer 41,5 Milliarden Franken, auf das Geschäftseinkommen der Selbständigen 10,7 Milliarden Franken, davon Landwirtschaft 3 Milliarden, Industrie und Gewerbe 4,3 Milliarden, Handel, Banken und Versicherungen 1,63 Milliarden, Gastgewerbe 740 Millionen oder 7,2 Prozent mehr als im Jahre 1968, ferner auf Erziehung, Kultur, Gesundheit 945 Millionen Franken entfallen. Das Vermögenseinkommen der Haushalte, bestehend aus Zinsen, Mieten, Dividenden belief sich auf 6,65 Milliarden, 13 Prozent mehr als 1968. Das unverteilte Einkommen der privaten Unternehmungen erreichte 3,4 Milliarden Franken, 13,7 Prozent mehr als im Jahre 1968.

Betrachten wir noch einzelne Konten der nationalen Buchhaltung. Was die laufenden Transaktionen mit dem Ausland betrifft, blieb der Export trotz zunehmender Belebung der einheimischen Nachfrage die dominierende Auftriebskraft. Zur Deckung der Nachfrage musste verstärkt auf Warenimporte geachtet werden, was den Passivsaldo der Handelsbilanz erweiterte. Dank der Verbesserung der Dienstleistungs- und Kapitalertragsbilanz, wobei die Dienstleistungen des Fremdenverkehrs einen entscheidenden Anteil hatten, erbrachte die Ertragsbilanz 1969 einen nahezu gleich hohen Überschuss, 2,27 Milliarden Fr., wie im Vorjahr.

Bei den Sozialversicherungen stand die Entwicklung stark unter dem Einfluss der 7. AHV-Revision. Die Einnahmen erlöhren 1969 eine seit Mitte der fünfziger Jahre nicht mehr verzeichnete Erhöhung um 16 Prozent, was gegenüber 1968 nahezu einer Verdoppelung entspricht. Rund 73,2 Prozent der Einnahmen entfielen auf die Sozialbeiträge der Versicherten, und ihrer Arbeitgeber, 15,8 Prozent gegen 16,7 Prozent auf die Vermögenseinkommen und 11 Prozent auf die laufenden Übertragungen des Staates.

Werden die Sozialversicherungen in öffentliche und private gegliedert, so stammen aus der privaten Versicherung rund 45 Prozent der Gesamteinnahmen. Die Leistungen an die Versicherten erhöhten sich infolge der AHV-Revision gegenüber dem Jahr 1968 um rund ein Viertel und erforderten rund 63,5 Prozent der laufenden Ausgaben. Die Ersparnisrate bewegte sich weiter auf hohem Niveau und machte 1969 31,3 gegen 35,5 Prozent im Vorjahr aus. H. S.

EWG-Weinernte 1970

Nach vorläufigen Berechnungen des Statistischen Büros der EWG wird die diesjährige Weinernte der EWG-Partnerländer eine Höhe von 142 bis 143 Millionen hl erreichen. Das entspricht gegenüber dem vorjährigen Ernteertrag in Höhe von 127 Millionen hl einer Ertragssteigerung zwischen 15 und 16 Millionen hl oder zwischen 11 und 12 Prozent.

Italien wird wie auch im Vorjahr unter den weinerzeugenden Ländern die erste Stelle einnehmen, wessen die italienische Weinernte 1970 mit 68 bis 69 Millionen hl um 3 bis 4 Prozent mehr veranschlagt wird als der Vorjahrsertrag mit 71 Millionen hl. Dagegen wird die diesjährige Weinernte Frankreichs mit 66 Millionen hl die vorjährige Weinernte in Höhe von 50 Millionen hl um rund 32 Prozent übertreffen. Auch die Weinernte Westdeutschlands wird in 1970 mit 8 Millionen hl bemerkenswert über dem normalen Jahresdurchschnitt von 6 Millionen hl liegen. Schliesslich lauten die Schätzungen für die diesjährige Weinernte in Luxemburg auf rund 200 000 hl.

Stanserhornbahn

Kapitalherabsetzung

SDA. An einer ausserordentlichen Generalversammlung der Stanserhornbahn AG beschlossen die Aktionäre zur notwendigen Abschreibung auf den Bilanzplan die Herabsetzung des Stammkapitals von 550 000 auf 285 000 Franken, um damit die Voraussetzungen zu schaffen, an den Kapitalmarkt gelangen zu können. Gleichzeitig wurde der Verwaltungsrat beauftragt, ein definitives Projekt für die Erstellung einer neuen Bahnanlage auf das Stanserhorn auszuarbeiten sowie die damit verbundene Kapitalbeschaffung vorzubereiten.

WIR ENTLASTEN SIE WIR HELFEN IHNEN

Sorgen mit der Buchhaltung? Mit dem Abschluss? Probleme mit den Steuern?

Berichten Sie uns für alle Treuhänderarbeiten - wir sind im Gastgewerbe spezialisiert!



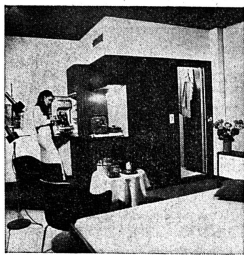
**TREUHANDSTELLE SHV
FIDUCIARE SSH**

1820 Montreux: 18, rue de la Gare
(021) 61 45 45

3000 Bern: Länggassstrasse 36
(031) 23 56 64

6000 Luzern: Lidostrasse 5
(041) 23 57 44

Das zerlegbare Badezimmer



Ein langersehnter Wunsch geht mit dieser **ebo-OLYMPIA-BAD-, DUSCHEN-, KÜCHENKOMBINATION** in Erfüllung, zu günstigem Preis, auf kleinstem Raum. In erstaunlich kurzer Zeit können Sie Badezimmer einbauen. Insbesondere eignet sich die **ebo-OLYMPIA** für die Sanierung bestehender Hotels, Altliegenschaften, Motels und Ferienhäuser sowie Neubauten. Bitte verlangen Sie unsere Sachbearbeiter und besuchen Sie uns in unserer permanenten Ausstellung an der Lagerstrasse 11 in Zürich, gegenüber der Sihlpost.



ebo AG KUNSTSTOFF-PRESSWERK
Lagerstrasse 11, 8004 Zürich
Telephon (051) 23 96 88 / 23 83 53

183

MACHINES A LAVER LE LINGE OU LA VAISSELLE

pour moyens et petits restaurants, 100% automatiques. Prix des plus intéressants. Financements très agréables. Service après vente impeccable. Devis gratuits.

F. Schupbach-Tauziac, Electro-Manager
Cheseaux, tél. (021) 91 21 54

P. 22-315813

Vorschriften

über das Erscheinen der Inserate an einem bestimmten Platz in der Hotel-Revue werden immer nur als Wunsch, jedoch nicht als Bedingung entgegengenommen.



louis henry
strasbourg foies gras

Auch Frischware ist sofort lieferbar ab Depot Zürich.

Bitte verlangen Sie unsere Preislisten.

Generalvertreter für die Schweiz:

Hugo Dubno, 8023 Zürich
Voikmarstrasse 4, Tel. (051) 28 25 73

723

Zu verkaufen

1 automatische Kegelbahn

aus Gasthof in der Nähe Berns.

Auskunft erteilt:

J. P. Künzli, 3000 Bern
Tel. (031) 22 72 69

10504

Ausbildung für Hotelbüro und Réception

Unser nächster

Sekretariats- und Réceptionskurs

findet vom 12. Januar bis 18. März 1971 statt.

Gute Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich. Internat und Externat.

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis
Tel. (041) 83 15 53.

135



Abfall-Boy

crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emailliert, Treibmechanik, Höhe 56 cm, Stück nur Bestellen Sie heute noch
Tel. (041) 22 55 85. Fr. 93.-

Abegglen-Pfister AG Luzern

Guterhaltene

Hotel-Mobiliär

Infolge bevorstehender Renovation
SOFORT GÜNSTIG abzugeben.

Teilweise gratis, nur mit Uebernahme der Transportkosten.

Carlton Elite Hotel
8000 Zürich
Tel. (051) 23 66 36, Herr Lips

10505

The little School of English
Colonnade House High Street
Worthing, Sussex, England

Spezialkurse für Hotelangestellte

intensives Studium der englischen Sprache. Kursbeginn: 11. Januar 1971/13. April 1971/15. September 1971. Dauer: 12 Wochen. Unterkunft mit Vollpension in englischen Familien. Sport und Studienfahrten. Schule direkt am Meer.

Anmeldeformular und Auskünfte:

Frau G. Fawer, 16 F, route de Jussy, 1226 Mollesulaz, oder durch die Direktion.

P 18-62981

Wie steht es
in meinem Betrieb
mit der zweiten
Säule
der Sozial-
versicherung

Freiwillige Opfer sind weniger hart als ein Obligatorium! Die Alterskasse SHV in Montreux unterbreitet Ihnen gerne Vorschläge.

AHV-Ausgleichskasse Hotela
18, rue de la Gare, 1820 Montreux
Telefon 021 61 49 22

Blumen-Grossversand



**Blumen
Schmid
Bern**

Bubenbergplatz 8
Telefon
(031) 22 60 42

717

Für das Hotel-
und Gastgewerbe
in der ganzen Schweiz



bescheiden kalkuliert

Bügelfreie Zimmermädchen- kleider

aus Eigenfabrikation
oder

ANGELICA- Uniformen:

Kellner- und Portier-
jacken, Zimmer-
mädchenkleider,
Servierkleider.

Wir bitten Muster und
Katalog zu verlangen.

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

Deutlich geschriebene

Inseratentexte erleich-
tern das Absetzen und
verhindern unliebsame
Druckfehler.

Name und Adresse
möglichst in Block-
buchstaben!

LUCUL

BOUILLONS-SUPPEN-SAUCEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

LUCUL Nahrungsmittelfabrik A.G. 8052 Zürich
Neue Telefon-Nr.: 051 / 50 27 94

Stellenangebote Offres d'emploi



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

Important
restaurant du canton de Neuchâtel
cherche, pour date à convenir, un bon
chef de cuisine
capable d'assumer les responsabilités d'une brigade.
Possédant une certaine expérience, sobre, économe.
Très bon salaire.

Les offres d'emploi accompagnées des certificats de capacité et d'un curriculum vitae, devront être adressées sous Chiffre 10497 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.



cherche:
téléphoniste
formation PTT, allemand, anglais, français
femme de chambre
chasseur de nuit
chef garde-manger
chef grillardin
commis pâtissier
commis de rang
commis de cuisine
garçon d'office/cuisine

Faire offre avec copies de certificats et photo à:
Hôtel Beau-Rivage, Genève
10496

Hôtel à Genève
cherche
téléphoniste/réceptionniste
même débutante.

Ecrire sous chiffre Z 63181-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

TESSIN / BELLINZONA
Bar-Tea-room sucht
BARMAID
elegant, gutpräsentierend, mit Branchenpraxis. Guter Verdienst. Vornehme Kundschaft.
Telefon (092) 5 30 49 eventuell 5 96 56 oder schreiben unter Chiffre 121476 an Publicitas AG, 6501 Bellinzona.
P 04-121476

Tessin - Nähe Bellinzona
gesucht für sofort
Serviertochter
Fixer Lohn und Trinkgeld.
Tel. (092) 6 92 72
P 04-461153

CH-3855 BRIENZ und Umgebung
am schönen Brienzensee
PARKHOTEL GIESSBACH
sucht für angenehme Saison Mai bis Ende September

OBERKELLNER
Wine-Butler/Etagenchef
Saalkellner und Saaltöchter
Restaurationsstochter
Buffetochter
Barman oder Barmaid

CHEFS DE PARTIE
Commis de cuisine
ECONOMAT-GOUVERNANTE

Etagenportiers
Zimmermädchen
Nachportier oder Nachwächter
Chasseur

LINGERIE-GOUVERNANTE
Glätterin, Stopferin
Officeburschen, Küchenburschen
Büropraktikant oder -praktikantin
Kioskverkäuferin
Seilbahnkondukteur

Die bisherigen Mitarbeiter wollen sich bitte melden.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an
A. Berthod, Dir., Chalet Beryll, CH-3818 Grindelwald
10500

Gesucht tüchtige **Serviertochter** in gutgehendes Speiserestaurant sowie gutpräsentierende

BARMAID
in gediegene Hotel-Bar am Bodensee. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Sprachkenntnisse erwünscht. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Bewerbungen mit Bild erbeten an
E. Hoss, Hotel Münzhof
9400 Rorschach, Tel. (071) 41 36 36
P 31-14527

Hotel Bahnhof, 8200 Schaffhausen
Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle

Saucier
(Stellvertreter des Küchenchefs)
Serviertochter oder Kellner

Offerten richten Sie bitte an: A. W. Graf, Telefon (053) 5 40 01.
10407

Hotel-Restaurant Kettenbrücke
5000 Aarau
Gesucht tüchtiger, selbständig mitarbeitender
Küchenchef

Sollte restaurations- und bankettkundig sein und einer kleinen Brigade vorstehen. Hoher Lohn wird zugesichert.

Offerten sind erbeten an Fam. Frey, Tel. (064) 22 16 30.
10484

Hôtel des Bergues, 1200 Genève
cherche
1 téléphoniste
Français, anglais, allemand.
Entrée immédiate.

Faire offre au Bureau du personnel.
10480

Hotel-Restaurant Rotonde, 2500 Biel
sucht per sofort in Jahresstelle

Nachportier-Ehepaar
sprachkundig, für Telefonbedienung, Gästeempfang und Reinigungsarbeiten

Koch-Tournant
Kellner
Serviertöchter
Officemädchen

Küchenhilfspersonal
Wir bieten geregelte Arbeitszeit, gute Verdienstmöglichkeit, bezahlte Ferien.

Offerten, mit Lohnanspruch sind zu richten an die
Direktion Th. Schwab, Tel. (032) 2 54 12.
10479

Gesucht in Jahresstellen nach Luzern
mit Eintritt auf Jahresende oder Januar 1971

Grillkoch
Koch - Kellner - Tournant
3 Tage Kellner, 3 Tage Koch (mit absolvierter Kochlehre)
Buffetochter oder -bursche
Wird angelernt
Kellnerpraktikant - Chasseur
Täglich etwas Mithilfe bei Warenausgabe im Keller und Buffetablösung gegen Barzahlung
Office- und Hausbursche

Offerten an die Direktion der Hirschenbetriebe und Cabaret Cadadou, Luzern, Telefon nur von 11.30 bis 14 Uhr: (041) 23 30 32
10220

Hôtel Terminus
3960 Sierre
cherche au date à convenir

une secrétaire

tél. (027) 5 04 95 ou offres écrit à la direction.
10486

Alphotel Gaflei, Triesenberg
Fürstentum Liechtenstein
Gesucht ab sofort oder nach Uebereinkunft

Sekretärin
sprachkundig, NCR 42
Praktikant(in)
Warenkontrollleur
(Magazin)
Nachportier
Portier

Hausdame/Gouvernante
Zimmermädchen
Küchenburschen oder -mädchen

Oberkellner
sprachkundig
Chef de rang
Commis de rang

Wäscherin
Buffetdame
Buffetochter

Peter Blaser, Direktor
Tel. (075) 2 20 91
10507

Anmeldeformular für Stellensuchende
(Gebührenfreie Vermittlung)

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

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Stellenvermittlung
Postfach 2657
3001 Bern

Formule d'inscription pour employés cherchant une place
(Le placement est exempt de taxes)

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 2657
3001 Berne

Name Nom Cognome Apellidos Name	Vorname Prénom Nome Nombre Christian Name	Geboren am Né le Nato il Nacido el Date of Birth
Wohnadresse Domicile (adresse exacte) Indirizzo attuale Domicilio Permanent Address		Telefon Téléphone Telefono Teléfono Telephone
Nationalität Nationalité Nazionalità Nacionalidad Nationality	Art der Bewilligung für Ausländer Genre de permis pour étrangers Genere di permesso per stranieri Permiso para extranjeros que posee Kind of Labour-permit for Foreigners	
Bisherige Tätigkeit Activité antérieure Attività svolta Actividad anterior Professional Activities up to now	3 letzte Arbeitgeber 3 derniers employeurs 3 ultimi datore di lavoro 3 últimos patronos 3 last Employers	
Wünscht Stelle als Désire place de Desidera posto di Desea puesto de Post desired		
Sprachkenntnisse Langues étrangères Lingue straniera Conocimientos de lenguas extranjeras Languages spoken	Jahres- oder Saisonstelle Place à l'année ou saisonnière Posto annuale o stagionale Puesto anual/temporero Annual/Seasonal employment	
Bemerkungen Observations Osservazioni Observaciones Remarks	Gewünschtes Eintrittsdatum Date désirée d'entrée en fonction Entrata in servizio desiderata Fecha de comienzo que se desea Desired Date of Entrance	

Le poste de
gérant(e)

d'un café-snack à
Genève

est prochainement à repouvoir.

– Intéressante affaire pour une personne dynamique ayant les connaissances professionnelles approfondies et qui est capable de diriger du personnel. Le certificat de capacité est exigé.

– Travail indépendant et dans une ambiance jeune et agréable, traitement intéressant.

– Entrée: à convenir.

– Veuillez faire parvenir vos offres avec un curriculum vitae et de références (discrétion assuré) sous chiffre D 901672/05 à Publicitas SA, 1211 Genève 3.



Notre centre résidentiel de formation (Rive-Reine) cherche:

un commis de cuisine

Les personnes intéressées par ce poste sont priées de s'adresser à M. G. Carbone, Rive-Reine, La Tour-de-Peilz, ou de téléphoner au (021) 54 96 11.



P 8269-694 V

Das Zürcher Jugendhaus sucht für

Café Drahtschmidli
(50 Plätze)

Buffetdame/Gérancevertretung

junge, selbständige Schweizerin zur Führung des Selbstbedienungsbuffets. Mittags Tellermenus, abends Spezialitäten, kalte und warme Getränke (alkoholfrei).

Gute Besoldung, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Bevorzugtes Alter: 22 bis 28 Jahre.
Stellenantritt: 1. Januar oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf, Bild und Referenzen sind erbeten an den Leiter:

K. Amberg, Wasserwerkstrasse 17, 8006 Zürich

10403

KONGRESSHAUS ZÜRICH



sucht zu baldigem Eintritt

Office-/Küchenguvernante

Chef de partie

Chef tournant

Commis de cuisine

Restaurationskellner
(feste Entlohnung)

Restaurations-tochter
(feste Entlohnung)

Chef de service

Hostess/Serviceleiterin

Ihre Offerten mit den nötigen Unterlagen richten Sie bitte an das Personalbüro, Tel. (051) 36 66 88.

2063



Flughafen-Restaurants, 8058 Zürich Flughafen

Für unser Passagier-Restaurant suchen wir eine

Serviertochter

Wenn Sie sich eine abwechslungsreiche Arbeit in lebhafter Atmosphäre wünschen, eine angenehme Arbeitszeit schätzen und Ihren guten Leistungen entsprechend entlohnt werden möchten, so ist die freie Stelle das Richtige für Sie.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben, Ihre Sprachkenntnisse anwenden möchten und Wert auf einen Garantelohn legen, so telefonieren oder schreiben Sie uns.

Herr H. South wird Ihnen gerne weitere Auskünfte erteilen und Sie zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich

Tel. 051-84 77 66



10219

Région du Léman

Désirant être soulagés et secondés efficacement dans l'exploitation de notre hôtel de famille de 1er ordre, nous cherchons pour février/mars 1970 ou à convenir

**chef de réception/
assistant de direction**

décidé à se créer ici une bonne situation, stable.

Engagement d'un couple également possible. Logement sur place ou à l'extérieur.

Offres sous chiffre 10455 à l'Hotel-Revue, 3011 Berne.

Gesucht nach Klosters

1 Buffettochter

1 Hausmädchen

Offerten sind zu richten an:

A. Meli, Hotel Rufinis, 7252 Klosters, Tel. (083) 4 13 71

10470



2749 La Theurre / Le Cerlatez

Mme O. Farner - Tél. (039) 51 11 15

cherche pour le 1er mars 1971

2 sommelières

1 cuisinier

1 jeune fille

pour aider à la cuisine et au ménage

Etrangers ou couple acceptés.

P 54-121046

Gesucht für sofort oder später

Nachtportier

sprachenkundig, in Jahresstelle.

Zimmermädchen

Hotel Royal Garni, 8001 Zürich
Leonhardstr. 6, Tel. (051) 47 67 10

10365

ENGLAND

On demande pour 2 hôtels, saison avril/mai-septembre/octobre

chef

(Head working)

sous-chef

barman

maitre d'hôtel

commis de rang

filie de chambre

gouvernante

serveuses

Y compris logis et nourriture.

Offres détaillées en français ou anglais avec copies de certificats et photo à

Fistral Bay Hotel Newquay, Cornwall

10024

Nach GRINDELWALD gesucht für sofort junge, flinke, branchenkundige

Serviertochter

(Restauration-Service)

Hoher Verdienst, geregelte Freizeit (Ruhetag), familiäre Behandlung zugesichert.

Offerten bitte an:

Fam. Ch. Boss-Fischer, Gasthof Steinbock
3818 Grindelwald. Tel. (036) 3 20 10



Hotel Bernerhof, 3800 Interlaken

sucht vielseitig interessierte Mitarbeiterin als

Direktionssekretärin

für Reception, Büro und allgem. Mitarbeit. Eintritt: 1. Februar 1971.

Auskunft: Telefon (036) 2 21 31

10495

**BRAUEREI
WÄDENSWIL**



Nach Ascona gesucht, auf 1. eventuell 15. Februar 1971: ein

Gerantenehepaar

für die Führung eines English Pub.

Voraussetzungen: mehrjährige Erfahrung in Bar oder Restaurantbetrieb.
Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch.
Fähigkeitsausweis A.

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten. Fachkundige Unterstützung wird zugesichert.

Eilofferten richten Sie bitte an die Brauerei Wädenswil Weber AG, 8820 Wädenswil.

10501

**MERKUR
tea room**

Neueröffnung Thun März 1971

Wir suchen für die Eröffnung unseres Tea-room/Lunch-room (etwa 120 Plätze) im Zentrum von Thun

Assistentin

(Gerant-Stellvertreterin)

Erwünschte Vorbildung:

Kenntnisse im Service
kaufmännische Schulung oder Hotelfachschule

Küchenchef

(1. Koch)

Erwünschte Vorbildung:

Kochlehre, einige Jahre Praxis

Wir bieten:

sorgfältige Einführung in Ihren Aufgabenbereich
geregelte Arbeitszeit
der Verantwortung entsprechenden Lohn
gutausgebaute Sozialleistungen
Weiterbildung und interessante Aufstiegsmöglichkeiten
Eintritt: 1. März 1971

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Merkur AG, Abteilung «Eigene Gaststätten», 3027 Bern,
Fellerstrasse 15, Telefon (031) 55 11 55

Neueröffnung Thun März 1971

**MERKUR
tea room**

P 05-6036

Erstklasshotel sucht in Saison- oder Jahresstelle

Sekretär(in) oder Praktikant(in)

mit guten Fremdsprachenkenntnissen - NCR 42.

Offerten sind erbeten an:

Tel. (082) 3 36 61 - Postfach 14676.

10476

Moderner Metzgereibetrieb in Zürich-Höngg mit 4 Filialen sucht per sofort oder nach Uebereinkunft einen gut ausgewiesenen Koch als

Traiteur

Wir bieten: gut bezahlte Dauerstelle, geregelte Arbeitszeit.

Metzgerei Heinrich, Limmattalstr. 180 8049 Zürich, Tel. (051) 567 77 77

Assa 54049 Z

Gesucht wird per sofort oder nach Uebereinkunft in modern eingerichtetes Kurhaus

Alleinköchin

mit Diätkenntnissen. Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie gute Entlohnung.

Offerten erbeten an H. U. Müller, Kurhaus Beutler, 9042 Speicher, Tel. (071) 94 23 44.

P 340409

Wir suchen für Saison- oder Jahresstelle tüchtigen, betriebssicheren

Alleinkoch - Küchenchef

Offerten bitte an

Hotel Kurhaus Rietbad Tel. (074) 4 12 22

10422



Die Schiltthornbahn, ein junges, dynamisches Unternehmen, sucht für das Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren

Schiltthorn

Buchhalter(in)

Chef de service

(Schweizer)

Buffetdame

(als Stütze des Patrons)

Wir bieten: Abwechslungsreiche Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie einige bemerkenswerte Sozialleistungen.

Rufen Sie uns unverbindlich an, unser Leiter der Restaurationsbetriebe, Herr Walter Feuz, gibt Ihnen über weitere Details gerne Auskunft.

Hotel Alpenruhe, 3825 Mürren

Tel. (036) 3 54 84

OFA 54816004

Gesucht auf Frühjahr 1971

Koch-Lehrling

oder Koch-Lehrtochter

in gutgehendes Spezialitätenrestaurant.

Offerten sind erbeten an:

M. von Büren

Restaurant Storch-Bar 4500 Solothurn

Tel. (065) 2 33 90

OFA 65304004



sucht per sofort für lange Wintersaison

Commis de cuisine

Wir bieten: Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Haus.

Offerten sind erbeten an die Direktion

Hotel Bodenhaus, 7431 Splügen, Tel. (081) 62 11 21.

10430

Hotel Touring, am Eigerplatz 3000 Bern, Tel. (031) 45 86 66

Auf Ende Dezember/Anfangs Januar suchen wir eine seriöse

Barmaid

(auch Anfängerin)

in kleine Hotelbar mit Stadtkundschaft.

Heidi und Otto Frick

10425

Hôtel Carlton + Grill-room

«Le Richelieu» 1000 Lausanne (Croix d'Ouchy)

cherche pour entrée en service immédiate ou date à convenir:

2 commis de rang

2 demi-chef de rang

(places à l'année)

pour remplacement

1 portier d'étage

(4 à 6 semaines)

1 secrétaire

(pour remplacement de deux mois)

Faire offres à la direction ou prendre rendez-vous en téléphonat au (021) 26 32 35.

10181

Hotel-Restaurant Schönegg, 3715 Adelboden

sucht mit Eintritt auf 20. Dezember oder nach Uebereinkunft

Jungkoch

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

Offerten sind erbeten an Fam. H. Thüler-Zimmermann, Tel. (033) 73 16 61.

10300

Hotel d'Angleterre, 1200 Genf

sucht

Chef de rang

Demi-chef de rang

Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an die Direktion oder Tel. (022) 32 81 80.

10428

Wir suchen:

tüchtige Barmaid-Buffertochter

für Snack-Bar in gutes Spieserrestaurant. Jahresstelle, guter Verdienst. Eintritt nach Uebereinkunft.

Offerten sind zu richten an:

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

10306

Wir suchen für die Saison 1971, zirka 1. oder 15. März bis Ende Oktober,

Köchin

keine Restauration, gepflegte, abwechslungsreiche Küche. Zirka 40 Gäste.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Fam. Salvisberg

Christliche Pension Mon Désir, 6644 Orselina bei Locarno

10339

Für unsere gepflegte Spezialitätenküche suchen wir nach Uebereinkunft ausgewiesenen, qualifizierten

Küchenchef

Offerten sind erbeten an:

J. Schnarwiler,

Gasthof zum Roten Löwen, 6024 Hildisrieden, Tel. (041) 99 18 88

10335

FLORA HOTEL FLORAGARTEN FLORA QUICK FLORA HÜTTE

FLORA GRILL FLORA BAR HAZYLAND, NIGHTCLUB

DIE flora BETRIEBE

SUCHEN:

Waren- und Bon-Kontrollere

für sofort oder später

10371

Beim Bahnhof Luzern Tel. 041-22 41 01

Hotel Blauerherd, 3920 Zermatt

sucht für die Wintersaison

Küchenmädchen oder -bursche

Tel. (028) 7 72 91

10336

Wir suchen zuverlässigen

Chef de service

für Dancing-Bar.

Initiativer Bewerber, hohe Verdienstmöglichkeit, kurze Arbeitszeit.

Hotel Linde, 5400 Baden, Tel. (056) 2 53 85.

OFA 52606001

Gesucht für die kommende Wintersaison

Küche: Pâtissier

Restaurant: Chasseur

für Restaurant

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lebenslauf sind erbeten an die

Direktion des Hotel Brüggli 7050 Arosa

9858

Bestbekanntes Spieserrestaurant Nähe Zürich und Baden sucht tüchtigen

Serviertochter

zur Bedienung unserer verwöhnten Gäste. Hoher Verdienst. Grosszügige Arbeitsbedingungen.

Offerten an Ed. Meier

Rest. Rössli, Würenlos Tel. (056) 74 13 60

10257



Wir suchen in unser modern eingerichtetes Spezialitätenrestaurant tüchtigen, erfahrenen

Restaurationskellner

sowie eine junge, gewandte

Bar-Buffertochter

evtl. Anfängerin

Sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an:

W. Plüss, Restaurant Silver Ranch, Letziggraben 245, 8047 Zürich, Tel. (051) 54 01 22

P 44-3130

Hotel Bären, Schauptplatzgasse 4, 3000 Bern

Wir suchen

Mitarbeiterin am Buffet

in Restaurant Bärenstube.

Anfängerin wird eingearbeitet. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Schreiben oder telefonieren Sie uns (031) 22 33 67.

10465

Wir suchen

Buffertochter

(Anfängerin)

Eintritt sofort

Hotel Kronenhof

(Neueröffnung)

Wehntalerstr. 551, 8046 Zürich-Affoltern

Telefon (051) 57 44 55

10463

Bonne maison du

Lac Léman

cherche pour brigade moyenne

chef de cuisine

hautement qualifié, sobre. Longue saison ou arrangement à l'année. Bonnes conditions à tous égards.

Entrée en mars, à convenir.

Faire offres sous chiffre 10456 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.

Bahnhofbuffet Schaffhausen

Gesucht wird zu baldigem Eintritt:

Serviertochter

Buffetdame oder Buffettochter

Schenkburtsche

Chef de service

Hohe Verdienstmöglichkeit.

Offerten sind zu richten an

W. Fischer-Keller, Buffet SBB, 8200 Schaffhausen

10458

Nous cherchons comme

steward

un sommelier désirant travailler à son compte pour exploiter le bar d'un bateau.

Possibilité de se créer une situation indépendante sans gros investissements.

S'adresser à la direction de la

Compagnie Générale de Navigation

sur le Lac Léman,

1000 Lausanne-Ouchy

qui donnera tous les renseignements désirés.

10454

Gutbesuchtes Spezialitätenrestaurant sucht per sofort oder nach Uebereinkunft

Köchin

evtl. Hilfsköchin

als Stütze des Chefs. Bei Eignung gutbezahlte Dauerstelle mit familiärer Behandlung.

Gasthof Schlüssel, 4537 Wiedlisbach/BE

Tel. (065) 9 63 52

10469

Jeune fille désirant apprendre le français trouverait place en qualité de

deuxième secrétaire

Possibilité de s'initier à tous les travaux de bureau.

Nous engageons également

commis de cuisine

chef de partie

Places à l'année. Entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à

R. Baumann, Restaurant Le Gambrinus, 1700 Fribourg

10488

Für Wintersaison (evtl. Jahresstelle) nach



gesucht:

tüchtige

Lingère

Bewerbungen unter Beilage von Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an H. R. Bill,

Hotel Bernina, 7270 Davos Platz

10467

Zur Eröffnung unserer neuen Bar suchen wir auf 20. Januar 1971 attraktive, gutaussehende

Barmaid

Selbständiges Arbeiten erwünscht. Zimmer und Kost im Hause.

Offerten sind zu richten an:

Hotel Touring, 3904 Naters/VS Tel. (028) 3 14 05

P 07-124708



Spitalgasse 2, 3000 Bern

Guter Verdienst

In unserem neuzeitlichen Tea-room im Herzen von Bern ist eine interessante, gutbezahlte Stelle zu besetzen als

Commis de cuisine

Geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima. - Sonntags und einen halben Wochentag frei. Eintritt: anfangs bzw. Mitte Januar.

Telefonieren oder schreiben Sie an

Merkur Tea-room, Spitalgasse 2, Bern, Tel. (051) 22 39 19 (Herr Büchi verlangen)

P 05-6038

Kornhauskeller Grande Cave Berne

sucht in Jahresstelle

- Buffetdame oder Buffetochter**
- Koch-Pâtissier**
- Koch-Tournant**
- Commis de cuisine**
- Restaurationstochter oder Kellner**

Fähiger, selbständiger Person bieten wir interessanten Posten bei geregelter Arbeitszeit und sehr gutem Verdienst.

Schreiben oder telefonieren Sie uns.

Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7, Tel. (031) 22 11 33

9268

Für Ihre Zukunft bietet das
Luxus-Hotel mit Jahresbetrieb
mehr Möglichkeiten!

Weil unser langjähriger Mitarbeiter sich altershalber zurückzieht, ist bei uns der Posten des

1. Chef garde-manger

neu zu besetzen. Der Posten, welcher höchste Ansprüche an berufliche Fähigkeiten stellt, kann nur an allerbest ausgewiesene Bewerber vergeben werden.

Ferner suchen wir zur Ergänzung unserer Küchen-Brigade

Chef tournant

sowie

Chef communal

Wir offerieren gute Bedingungen, geregelte Freizeit, auf Wunsch Kost und Logis.

Schreiben Sie uns oder telefonieren Sie unserem Personalchef Tel. (051) 23 31 32

Hotel Baur au Lac, Talstrasse 1, 8001 Zürich

10367



Der Neubau des Hotel und Restaurant Wienerwald in Feusisberg (SZ) geht seiner Vollendung entgegen.

Wir haben noch folgende Saison- oder Jahresstellen zu besetzen:

- Hausmeister**
mit handwerklichem Können
- Etagenportier**
- Hausburschen**
- Zimmermädchen**
(auch Halbtagskräfte)
- Receptionistin/Telefonistin**
- Buffetdamen und Buffetochter**
- Serviertochter**

Eintrittstermin zirka 1. Januar 1971 oder nach Vereinbarung. Wir bieten zeitgemässe Entlohnung sowie Kost und Logis frei. Rufen Sie uns an unter Telefon (051) 76 24 64 oder reichen Sie Ihre schriftliche Offerte ein unter

Wienerwald Hotel Schönfels, 8835 Feusisberg SZ

Hotel-Restaurant Beau-Site 3800 Interlaken

sucht für sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Restaurationstochter**
- Zimmermädchen**
- Buffetochter**
- Küchenburschen**

Offerten sind zu richten an:

Familie Ritter, Tel. (036) 2 13 33.

10376

Gesucht tüchtigen

Commis de cuisine

evtl. auch Aushilfe.

Offerten erbeten an Familie Frel

Hotel-Restaurant Kettenbrücke 5000 Aarau, Tel. (064) 22 16 30

10394

Hotel Obersee, 7050 Arosa

sucht noch folgende Mitarbeiter

Saaltochter (Saalkellner)

Buffetbursche

Barcommis

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Fam. Weber

10189



Restaurationsbetriebe
der Sântisschwebbahn AG,
9107 Schwägälp

Wir suchen in Jahresstelle für sofort oder nach Uebereinkunft fachtüchtigen, einsatzfreudigen

Küchenchef

zu 5-Mann-Brigade

(Evtl. Ehepaar.) Frau als Buffetdame, Kioskverkäuferin oder Restaurationstochter.

Wir bieten gute Entlohnung, modern eingerichteter Arbeitsplatz sowie eine schöne Wohnung.

Offerten erbeten an

Hotel-Restaurant Schwägälp
A. + U. Länzlinger, Tel. 071/58 16 03, 9107 Schwägälp

10420

Hôtel de la Paix, 1200 Genève

cherche

pâtissier

chefs de partie

commis de cuisine

Entrée de suite ou à convenir.

Offres adresser au Bureau du personnel,
11, quai du Mont-Blanc, tél. (022) 32 61 50.

10435



Wir suchen in ruhiges Sport- und Familienhotel in Saison- oder Jahresstelle, auf Anfang Dezember

Hotelpraktikantin

Offerten sind erbeten an:

K. Rüttimann-Häsler, Hotel Sporthof, 7260 Davos Dorf

10308

Amérique du Sud Hôtel Intercontinental Quito

recherche pour début 1971 un

saucier

Bon salaire, contrat de deux ans, voyage payé.

Ecrire à l'Hôtel Intercontinental, Genève, Bureau du personnel.

10452

Hotel-Restaurant Nähe Stadt Zürich sucht

Chef de service

(Schweizer)

Wenn Sie einen guten Charakter haben, initiativ, bankett- und sprachkundig sind, bitten wir um Ihre Offerten.

Eintritt baldmöglichst, Einzelzimmer mit Seesicht auf Wunsch im Hause.

Hotel Belvoir, 8803 Rüschlikon, Tel. (051) 92 03 02

Oberdick

Im wahren Sinne des Wortes, wird unser HOTEL KREUZ... in KONOLFINGEN! Unser Architekt weiss, wie Atmosphäre geschaffen wird: Gaststube, Restaurant Français, eine tolle Bar für junge Leute und eine Anzahl moderner Hotelzimmer umfassen unser Umbauprojekt.
Am 1. Mai 1971 möchten wir eröffnen und suchen auf diesen Zeitpunkt

Gerant oder Gerantin oder sogar Geranten-Ehepaar

Wir bieten: Selbständige Arbeit, gutes Gehalt (evtl. mit Umsatzbeteiligung), moderne Wohnung etc.
Wir erwarten: Guten Service, freundliche Betreuung der Gäste, seriöse und fachmännische Betriebsführung.
Dem Boss wird nicht viel «dreingeredet», dafür erwarten wir als Besitzer eine gute Leistung! Wir legen sehr grossen Wert auf eine gute Küche, so dass wir mit diesem Betrieb auch den höchsten Anforderungen genügen können.
Fachleute aus dem Hotel- und Gastgewerbe, welche die notwendige Erfahrung mitbringen, empfangen wir gerne für ein unverbindliches Gespräch. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

MASCHINENFABRIK KERN AG
3510 Konolfingen BE
Telefon 031/91 79 11



Restaurationsbetriebe Shopping-Center
Spreitenbach bei Zürich

Das modernste Einkaufszentrum sucht für sofort in Jahresstelle flinke und freundliche

Serviertochter/Kellner

In unseren 5 Restaurants finden Sie sicher einen angenehmen Arbeitsplatz zu den besten Bedingungen.

Senden Sie Ihre Offerten an die Direktion R. Kuster, Restaurationsbetriebe im Shoppingcenter 8958 Spreitenbach oder telefonieren Sie an (056) 3 63 68.

10482

Hôtel-Restaurant – Bar – Dancing

cherche

1 assistant de direction

jeune et dynamique. Ambiance de travail agréable.

Faire offres avec curriculum vitae sous chiffre OFA 9061 L à Orell Fussli-Annonces, 1002 Lausanne.

Gesucht zur selbständigen Führung eines Ausflugs-Restaurants in der Nähe von Zürich bestausgewiesenes

Gerantenehepaar

Gewünscht wird:

- gelernter Koch,
- Erfahrung im Restaurant-Betrieb
- gute Kenntnisse in der Personalführung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Gehaltsforderung sind zu richten unter Chiffre 10348 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

cadre unique
au bord du lac

CHERCHONS
CHEF DE CUISINE

Nous demandons:

- personne expérimentée, dynamique
- connaissance de la restauration de luxe ainsi que le service des banquets et du snack

Nous offrons:

- place à l'année
- très bonne rétribution
- excellente ambiance de travail dans une entreprise jeune et dynamique

Date d'entrée:

- 1er février 1971 ou à convenir

Offres détaillées à la direction. 10449

la Voile d'Or

Vidy-Lausanne - tél. 27.80.11
grand parking à deux pas

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht auf kommende Wintersaison

Kontrollleur

für Waren- und Bonkontrolle.

Offerten sind erbeten an Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

10487



**Grand Hotel Victoria-Jungfrau
3800 Interlaken**

Chef de réception

Unser Haus allerersten Ranges wurde durch umfassende Umbauarbeiten den modernsten Anforderungen des verwöhnten Gastes angepasst.

Als Chef de réception wünschen wir uns einen Salesman, der die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen mit sich bringt. Diese Schlüsselposition, fachlich und finanziell interessant, ist kooperativ mit den entsprechenden Kompetenzen ausgestattet. Auch für die Zukunft ist allerhand vorgesehen.

Gerne hätten wir Sie in unserem Team und erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen mit Photo und Gehaltsansprüchen. Selbstverständlich bleibt es unter uns.

10373



**Hôtel Lausanne Palace
1002 Lausanne**

cherche pour le 1er janvier 1971 ou date à convenir:

chef du contrôle

ayant de l'expérience.

Faire offres avec curriculum vitae, photo, copies de certificats et prétentions de salaire à la direction de l'hôtel.

10268

Hotel Bären, 3000 Bern

sucht sprachenkundige

Büropraktikantin

für Réception und allgemeine Büroarbeiten. Eintritt Anfang 1971.

Anmeldung mit Foto und Lebenslauf an die Direktion Hotel Bären, Schauplatzgasse 4, 3000 Bern.

10466

Service-Ausbildung

Neuzeitig – praxisnah – zielstrebig – individuell

GRATIS

SERVIERKURS: Dauer 4 Wochen, Gratis? Nein, aber das Kursgeld von Fr. 390.- reduziert sich ganz erheblich. Ein Teil der praktischen Servicearbeit wird in Hotels und Restaurants verlegt und die Kursteilnehmer erhalten das ihnen zustehende Bedienungsgeld. Die seriöse Fachausbildung zur Erlangung guter Servicestellen. Gratisplatzierung, Kursausweis. Nächste Kurse: Beginn am 4. Januar und 22. März 1970.

FLAMBIER- UND TRANCHIER-SPEZIALKURS, 1 Woche, Kursgeld Fr. 370.- Beginn am 1. Februar und 1. März 1970. Kursausweis.

BAR-MIX-KURS, 2 Wochen, Fr. 330.- mit 40 Stunden Mix-Praxis. Beginn am 8. Februar und am 8. März 1970. Kursausweis

Kursleiter: Theo Blättler, 23 Jahre Praxis in führenden Hotels und Restaurants. 20 Jahre Erfahrung als Spezialkursleiter an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Verlangen Sie unverbindlich die gewünschten Kursprospekte.

Theo Blättlers Spezialfachschule für das Hotel- u. Gastgewerbe
OFA 62175014 6000 Luzern, Murbacherstrasse 16, Tel. (041) 44 69 55



**Krankheit und Unfall
bereiten Sorgen;
sieh dich heute vor
und nicht erst morgen!**

Die Kranken- und Unfallkasse des SHV in Montreux wird Sie gerne beraten. Sehr günstige Kassenbedingungen

Krankenkasse SHV, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux,
Tel. 021 61 49 22

Café SAFARI in Brügg
bei Biel sucht per sofort

Buffettochter

oder

Buffetbursche

Persönliche Vorstellung
nach Uebereinkunft oder
schriftliche Offerte mit
Foto.

Tel. (032) 7 84 70
OFA 53262003

Café SAFARI in Brügg bei
Biel sucht raschmöglichst
gut präsentierende

Serviertochter

Persönliche Vorstellung
nach Uebereinkunft oder
schriftliche Offerte mit
Foto.

Tel. (032) 7 84 70
OFA 53262003

In gutgehendes Café in
Biel-Bienne mit reich-
haltiger, gepflegter
Küche gesucht

**ALLEINKOCH
oder ALLEINKOCHIN**

Bewerber und
Bewerberinnen, welche
an verantwortungsbewus-
tes, selbständiges und
sauberes Arbeiten gewöhnt
sind, bitten wir, ihre
Offerte mit Eintrittsdatum,
Foto, Lohnansprüchen,
Lebenslauf und Referenzen
zu richten unter OFA 2049 A
an Orell Füssli-Annon-
cen AG, Postfach,
4001 Basel.

VORSCHRIFTEN

über das Erscheinen
der Inserate an einem
bestimmten Platz in
der Hotel-Revue
werden immer nur als
Wunsch, jedoch nicht
als Bedingung
entgegengenommen.

HOTEL de 1er ordre,

situé dans localité importante du Jura neuchâtelois,

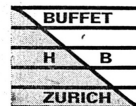
CHERCHE

1 directeur

diplômé d'une école hôtelière, âgé de 30 à 40 ans,
ayant plusieurs années de pratique,

parlant au minimum 4 langues, soit: français, allemand, anglais, italien,
pouvant s'occuper de la gestion, de la comptabilité, de la réception,
etc.

Faire offre sous chiffre 10457 à l'Hôtel-Revue, 3011 Berne.



Für die vielfältigen schriftlichen und administrativen Arbeiten auf dem
Sektor Personalwesen suchen wir auf **1. April 1971** oder nach Ueberein-
kunft eine

Sekretärin für den Personalchef

Dieser Vertrauensposten verlangt eine an selbständiges Arbeiten ge-
wöhnte, einsatzfreudige Mitarbeiterin, welcher auch der Umgang mit
Menschen Freude bereitet. Der Aufgabenkreis ist vielseitig und verlangt
vor allem Diskretion und Zuverlässigkeit. Zu ihrem täglichen Arbeits-
bereich gehört unter anderem die Erledigung der Personalkorrespon-
denz in deutscher, französischer und englischer Sprache.

Wir bieten nebst sämtlichen Vorteilen eines modern geführten Betriebes
auch eine geregelte Büroarbeitszeit nach eigenem Wunsch.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann richten Sie bitte Ihre Offerte an
**Personalchef, Bahnhof-Buffet Zürich-HB, Postfach
8023 Zürich**

10205

ERÖFFNUNG ANFANG APRIL 1971



MODERNES AUTOBAHN-RESTAURANT Forrenberg/Winterthur

Möchten Sie in unserem neuzeitlichen Betrieb arbeiten?

Wir suchen folgende Mitarbeiter für den Schichtbetrieb:

- Küche:** **jüngerer Koch**
Commis tournant
Hilfskoch oder Anfänger
- Saal:** **Serviertöchter oder Kellner**
Hilfen für Buffet und Bar
- Kiosk:** **freundliche Verkäuferin**

Hilfspersonal für Küche, Saal und diverse Dienste

Ferner benötigen wir

Aushilfen für interessante Tätigkeit

Stunden- oder halbtagsweise.

Wir bieten: gute Bezahlung, Kost, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima, auf Wunsch Unterkunft.

Wenden Sie sich bitte an:

Herrn J. Hartmann
c/o Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft
Limmatstrasse 23, 8005 Zürich, Tel. (051) 42 22 20

10450



sucht für 15. Januar 1971 oder nach Uebereinkunft

Saucier
Entremetier

für unseren bestbekanntesten Grill-room.

Wir bieten: sehr gute Entföhnung sowie geregelte Arbeits- und Freizeit in nettem Arbeitsklima.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf: Tel. (071) 23 35 35.

10459

Die Furler Hotels in Luzern

suchen für sofort oder nach Uebereinkunft:

General- oder Etagengouvernante

Lingeriegouvernante

Office-Economatgouvernante

1. Sekretär für Réception

Serviceangestellte
(flambier- und tranchierkundig)

Offerten bitte an das Zentralbüro, Bahnhofstr. 28, 6002 Luzern, oder Tel. (041) 23 16 66.

10502

Le Richemond, 1201 Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de partie tournant

Faire offre complète au bureau du personnel.

9400

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für die Sommersaison 1971 (Anfang April bis Ende Oktober)

Büro und Loge: **2. Chef de réception/ Kassier**
(sprachkundiger Korrespondent)
Journalführer
Sekretär/Kontrollleur

Küche: **Gardemanger**
Entremetier
Commis de cuisine
Casserolier
Küchenmädchen und -burschen

Saal: **Restaurant-Oberkellner**
(gut ausgewiesen)
Chefs und Demi-Chefs de rang
(Englisch)
Commis de rang

Etage: **Etagengouvernante**
(gut ausgewiesen)
Hilfsgouvernante
Etagenportiers
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen

Lingerie: **Lingeriegouvernante**
Stopferin
Büglerin
Lingeriemädchen

Office: **Officegouvernante**
Officetournante
2. Kaffeeköchin
Officemädchen

Ehemalige Angestellte möchten sich bitte umgehend wieder melden.

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

10229

Hotel-Restaurant Ottenleuebad Schwarzenburgerland BE

sucht für lange Saison, evtl. Jahresstelle

jungen Koch
Bäcker-Kochpraktikanten

Offerten an Tel. (031) 93 51 32.

10322

Wir suchen für den Borddienst und für unsere Schiffstationen:

Schiff-Motoristen
Schiff-Kassiere
Hostess-Kassiererinnen

Sprachkenntnisse - Jahresstelle und Saisonstelle - Guter Verdienst.

Offerten an

Società Navigazione del Lago di Lugano, Casella postale 56, 6901 Cassarate

ASSA 8500097

Gesucht für sofort in Jahresstellen

nette Sekretärin oder evtl. Büropraktikantin
sowie
eine Serviertochter evtl. Anfängerin

Offerten sind zu richten an

Hotel St. Gotthard, 4000 Basel Familie A. Geyer, Tel. (061) 22 52 50

10153

Garçon de cuisine
bon salaire, cherché par
Restaurant Bavaria

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

P 18-346801

Wir suchen für sofort für unser modernes und bekanntes Speiserestaurant an der Breitstrasse 24 in Kloten (beim Bahnhof) einen gutausgewiesenen

Koch

Wir bieten eine gutbezahlte Dauerstelle mit umfassenden Sozialleistungen (Pensionskasse, Einkaufsvergünstigungen usw.).

Wir erwarten Sie zu einer unverbindlichen Besprechung.

Konsum Verein Zürich

Personalabteilung
Badenerstrasse 9, 8021 Zürich
Telefon 25 78 00, intern 200

ASSA 8316 Z



Hotel Commodore, 6900 Lugano

cherche pour date à convenir ou immédiatement

secrétaire de réception

Place à l'année.

Veillez faire parvenir votre offre avec prétentions de salaire à la direction de l'hôtel.

10488

Berghotel Männlichen, 2227 m ü. M.

sucht für sofort

2 tüchtige Serviertöchter

sehr guter Verdienst zugesichert.

Offerten sind zu richten an:

Familie Kaufmann, Hotel Oberland, 3818 Grindelwald
Tel. (036) 3 30 19

10483

HOTEL-RESTAURANT ROTONDE, 2500 BIEL

sucht für sofort in Jahresstelle

CHEF DE SERVICE

Sind Sie dynamisch und haben einen guten Charakter? Haben Sie Autorität und Takt und verfügen Sie über gute Kenntnisse der Küche und eines gepflegten Service? Sind Sie zudem Schweizer oder Niederländer?

Wir bieten interessanten Wirkungskreis, angenehmes Arbeitsklima, entsprechendes Gehalt und geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Lohnanspruch sind zu richten an die Direktion Th. Schwab, Tel. (032) 2 54 12.

10478

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft junger

tüchtiger Koch

zu jungem Team. Sehr guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind zu richten an: Gebr. Schneider

Hotel-Restaurant Arch, 8910 Affoltern a. A. Tel. (051) 99 54 33

10462

Hotel La Palma au Lac Locarno

Wir suchen per sofort oder nach Uebereinkunft in Jahresstelle (eventuell auch nur zur Aushilfe):

einen Pâtissier

und

einen Commis pâtissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion HOTEL LA PALMA AU LAC, 6600 LOCARNO.

10474

Gesucht nach Uebereinkunft
Gouvernante
 für Economat und Etagen. Italienische Kenntnisse erwünscht.
 Jahresstelle. Hoher Lohn und auf Wunsch Beitritt in Altersversicherung.
 Offerten mit Zeugniskopien an
Hotel Krone-Unterstrass, Schaffhauserstr. 1, 8006 Zürich

10451

Gesucht in neu eröffnetes Spieserrestaurant
Serviertöchter Kellner
 sowie
Kochlehrling oder -lehrtöchter
 Ferner
1 Hausangestellte
 Offerten sind zu richten an:
Hotel Touring, 3904 Naters/VS
 Telefon (028) 1 14 05

P 07-124708

Restaurant Caravelle, 3000 Bern
 sucht für sofort oder nach Vereinbarung

Buffetöchter
Buffetbursche
Commis de cuisine
Küchen-Officebursche
Serviertöchter

Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie sehr guten Verdienst.

Melden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich bei der Direktion des

Restaurant Caravelle, 3000 Bern
 Bubenbergplatz 12,
 U. und B. Pfeiffer-Bohnenblut,
 Telefon (031) 22 45 00

P 05-3021

Zürich
 Gesucht für sofort, evtl. später zuverlässiger

Nachportier
 in mittelgrossen Betrieb. Jahresstelle.
 Anfragen an
Hotel Excelsior, Dufourstrasse 24, 8008 Zürich,
 Telefon (051) 34 25 00

10475

Gesucht wird
1 Koch
 (nebst Commis de cuisine)

Offerten sind zu richten an:
Hotel Bergsonne, 6356 Rigi Kaltbad,
 Tel. (041) 83 11 47

10489

Hotel Park, 7050 Arosa
 1800 m ü. M., Erstklasshotel, Hallenschwimmbad, Massageabteilung, Sauna, Spezialitätengrill, Kegelhahn
 sucht für sofort bis Ende April,

Zimmermädchen-Tournante
Chef saucier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

10485

FLORA HOTEL FLORA GRILL
 FLORAGARTEN FLORA BAR
 FLORA QUICK HAZYLAND,
 FLORA HÜTTE NIGHTCLUB

DIE flora BETRIEBE

SUCHEN:

Kellerbursche

10372

Beim Bahnhof Luzern
 Tel. 041-22 41 01

Berghotel Hahnenmoospass
 3715 Adelboden

sucht für lange Wintersaison

Köchin oder Commis
 neben Chef

Serviertöchter

Tochter
 für Selbstbedienung und Haus

Nette, tüchtige Arbeitskräfte finden gut entlohnte, modern eingerichtete Arbeitsplätze in familiärem Team.

Familie W. Spori-Reichen, Tel. (033) 73 19 58

9889

Hotel Touring, am Eigerplatz
 3000 Bern, Tel. (031) 45 86 66

Wir suchen mit Eintritt für sofort oder nach Uebereinkunft

Kellner oder Serviertöchter

Etagenportier
 (sprachenkundig)

Buffetöchter

Buffetbursche

Küchenbursche

Heidi und Otto Frick

10424



FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH-KLOTEN

Wenn Sie eine Stelle als

Hausbeamtin

suchen, so stehen Ihnen unsere Türen offen:

Sie werden in einem lebhaften Betrieb abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit verrichten, und wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre, Ihren Leistungen entsprechendes Salär und auf Wunsch ein hübsches Zimmer.

Wenn Sie gerne Näheres über diese Stelle erfahren möchten, telefonieren Sie Herrn South. Er wird Sie gerne zu einer persönlichen Besprechung einladen.

Flughafen-Restaurants Zürich
 Tel. 051-84 77 66



10408

Restaurant Sunnehalde
 8611 Wermatswil ob Uster

sucht

Restaurationstochter oder

Restaurationskellner

Nur fachlich ausgebildete Bewerber wollen sich melden. Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Ruhezeit.

Offerten sind zu richten an:

G. Ducret, Sunnehalde, 8611 Wermatswil
 Telefon (051) 87 23 43

10391

Wir suchen für sofort oder nach Uebereinkunft in Erstklassbetrieb im Zentrum der Stadt Zürich

Empfangssekretärin

Wir stellen uns vor, dass

Sie jung, aufgeschlossen und freundlich sind.

Wir bieten Ihnen

Jahresstelle, sehr interessante Arbeit; geregelte Arbeits- und Freizeit; sehr guten Lohn.

Rufen Sie uns doch einmal an!
 Telefon (051) 34 01 20

10264



sucht nach Uebereinkunft

Commis de cuisine

sowie jüngeren

Chef de partie

in Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung.

10400

Hotel Krafft am Rhein Basel

sucht nach Uebereinkunft sprach- und fachkundige

Hotelsekretärin

(Schweizerin, nicht unter 23 Jahren)

für Korrespondenz, Réception, Kassa und allgem. Büroarbeiten.

Wenn Sie ein gutes Arbeitsklima schätzen, so rufen Sie uns an oder schreiben uns, wir geben gerne Auskunft.

Fam. H. Waldmeyer-Schneller, Tel. (061) 33 61 00

10383

Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad

sucht

Demi-chef

Commis de salle

Fille de salle

Nachtportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

10490



sucht per 1. Januar 1971

Sekretärin

evtl. Volontärin oder auch Anfängerin.

Offerten oder Tel. sind erbeten an U. Baumann.

9000 St. Gallen - HB
Telefon 071/22 16 64

10496



wichtige Argumente für Inserenten in der Hotel-Revue

- 52mal im Jahr in über 11 000 Exemplaren für jeweils 35 000* Leser im Gastgewerbe.
- In der ganzen Schweiz erhältlich, da von allen grossen Kioskagenturen vertrieben.
- Bis zu 4 000 Stellenangebote und -gesuche pro Ausgabe. Vom Personal und vom Hotelier nach wie vor als bestes Informationsmittel für Stellen anerkannt.
- Eingespielte Inseratenexpedition und zuverlässiger Chiffredienst.

*3 Leser pro Exemplar nach Leserschaftsanalyse.

8002 Zürich, 16. Dezember 1970
 Bleicherweg 18

TODESANZEIGE

Wir erfüllen die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied unseres sehr verehrten

Herrn Hans F. Nussbaum

Direktor des Hotels Zürich

in Kenntnis zu setzen. Er fiel einem tragischen Unfall zum Opfer.

Wir verlieren in ihm einen hochgeschätzten, initiativen und umsichtigen Mitarbeiter.

Wir werden dem Verstorbenen ein ehrenvolles Andenken bewahren.

HOTEL ZÜRICH AG
 der Verwaltungsrat

Die Abdankung fand am 21. Dezember 1970 statt.

10503

Stellengesuche Demandes d'emploi



Liegenschaftsmarkt Vente et achat d'immeubles



Auf Frühling/Sommer 1971 sucht 26-jähriger, verheirateter Hotelkaufmann verantwortungsvollen Posten als

Direktionsassistent

In neuzeitlichen Betrieb, möglichst in Zürich oder Umgebung. Abgeschlossene Kaufm. Lehre, 2 Jahre USA-Aufenthalt, SHV-Kaderschulung, Wirtepatent, gründliche Erfahrung in der selbstständigen, kaufmännischen Führung eines Hotelbetriebes mit Restauration.

Offerten erbeten unter Chiffre 10369 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger Hotelfachmann (29 Jahre), verheiratet, sucht neuen Wirkungskreis als

Geschäftsführer

oder ähnliches. Reiche Erfahrung als Koch, Kellner, Oberkellner, Pächter. Absolvent der Hotelfachschule. Fähigkeitsausweis des Kantons Zürich.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 10389 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wer sucht bis zirka 15. Januar 1971

Koch oder Küchenchef

zur Aushilfe?

Offerten sind zu richten unter Chiffre 10464 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Junger, strebsamer Schweizer, gelernter Koch, Englandfahrend, seit 4 Jahren selbständige Hotelleitung, sucht Stelle als

Gerant oder Geschäftsführer

in der Lebensmittelbranche. Wirtepatent und gute Sprachkenntnisse sind vorhanden.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10461 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Barman ou chef de service

(Suisse), sérieuses références, cherche place, libre rapidement, éventuellement remplacement pendant les fêtes. Tél. (021) 34 76 79.

10492

DEUX JEUNES FILLES

parlant allemand, hollandais, anglais et français, cherchent du travail dans une nightclub d'un hôtel premier rang, pour la saison d'hiver.

Faire offres sous chiffres 10493 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Gesucht Stelle als

Gerantenehepaar

in mittleren Tea-room. Fähigkeitsausweis vorhanden.

Tel. (033) 36 18 47.

P 05-10601

Tessin - Graubünden - Italien

Schweizer, Hotelfachmann (50), dynamische Persönlichkeit, guter Organisator, langjährige kaufmännische Erfahrung, Fähigkeitsausweis Typ 1, sucht neuen interessanten Wirkungskreis als

Geschäftsführer/Gerant

oder gleichwertige verantwortungsvolle Stelle im Hotel- oder Restaurationsgewerbe.

Offerten erbeten unter Chiffre 10473 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Initiativen, in der Restauration sowie in der Hotellerie bestens ausgewiesenes Ehepaar (3 Jahre Americaine Management) sucht interessanten Wirkungskreis

Pacht oder Gerant eines Erstklass-restaurants oder -hotels

Wir freuen uns auf Ihr Schreiben und Sie erreichen uns unter Chiffre 10460 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Sprachkundige

Hotelsekretärin

sucht Stelle im Tessin. Eintritt zirka März/April.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 10472 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

2 deutsche Köche (Fleischermeister/Konditor) mit langjähriger Erfahrung und besten Zeugnissen, suchen auf 15. 1. 1971 neuen Wirkungskreis in der Schweiz (Raum Zürich angenehm) als

CHEF GARDE-MANGER

DEMI-CHEF PATISSIER usw.

Zurzeit in erstklassigem, schwedischem Restaurant tätig.

Angebote mit Angaben über Arbeitsgenehmigung (Visa), Kost und Logis, Arbeitszeit und Nettogehalt erbeten an:

Friedel Fissenebert, Heinz Steim, 1124 Stockholm CI/Sverige, Wallingatan 16 nbog.

P 44-26514

Initiativer Schweizer, 24, Diplom Kantonale Handelsschule Zürich und

Diplom Ecole hôtelière Lausanne

sucht per sofort oder nach Uebereinkunft passende Stelle als

Réceptionist/Direktionsassistent/Aide du patron

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Italienischkenntnis.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 10491 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Wir suchen eine Jahresstelle (ganze Schweiz)

Er als

Direktionsassistent/Aide du patron

(Vorbildung: KV-Lehre, Buchhalter, Einkäufer, Jahresfachkurs, Fähigkeitsausweis, Praktikum)

Sie als

Réceptionssekretärin

(Vorbildung: Handelsschule, bis anhin Sekretärin) Beide können Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Gemeinsamer Arbeitsplatz wird bevorzugt.

Offerten mit Salärangabe sind zu richten unter Chiffre 44-302953 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Japanischer Student

22 Jahre, Englisch sprechend, sucht Arbeit im

Gastgewerbe oder Hotelfach

ab zirka Februar/März (Visumfrist).

Nähere Auskünfte gibt gerne der Schweizer Kontaktmann unter Chiffre 44-302945 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Titulaire de la patente de restaurateur cherche gérance ou direction.

Libre de suite.

Ecrire sous chiffre K 350627-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Jeune couple restaurateur cherche

gérance

pour saison d'hiver éventuellement barman.

Disponible de suite.

Tel. (038) 25 41 92

10494

Bestausgewiesener

Restaurateur

40jährig, mit Ausweis A, sucht Ferienablosung Januar-März 1971.

Offerten unter Chiffre 10471 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

Tessin

Cuisinier

avec bonnes références ainsi qu'une

jeune demoiselle

désirant apprendre le service de suite, cherchent place pour dépit ou milieu d'avril. Parlant tous deux l'italien.

Faire offres sous chiffre 10444 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.

Mit bester Empfehlung

T A B O R

TREUHAND- UND VERWALTUNGS AG.

Birmensdorferstrasse 379 8055 Zürich
Telefon 051 / 35 67 77/78

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes
20 Jahre Erfahrung

Treuhandstelle
Generalunternehmung
Entwürfe und Planung
Innenausbauten für:
Restaurant - Hotel - Tea-Room - Bar - Kantine
Büro, Laden
sowie spez. Inneneinrichtungen
Finanzierungen

Gutachten / Exp.
Wohnhäuser
Bürohäuser
Servicestationen
Immobilien
Vermietungen
Verwaltungen

Zur Finanzierung eines
Hotel-Restaurant-Night-Club-Projekts
an bester Lage in der Stadt Basel gesucht

Darlehen oder Beteiligung
in der Höhe von 1.5 Mio Fr.

Geboten wird hypothekarische Sicherheit.

Offerten unter Chiffre OFA 1037 A an die Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Tüchtigem Koch- oder Restaurateurehepaar wird in nächster Nähe der Stadt Bern neuzeitlich eingerichtete

RESTAURANT mit Bar und Kegelhöhnen

vermietet eventuell verkauft. Schönes, aber anspruchsvolles Geschäft.

Sie erhalten schriftliche Offerten unter Nr. 2573 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern, Tel. (031) 22 53 02, Bürozeit.

115

Arosa

Heim mit zirka 25 Betten, Ess- und Schulkalitäten, momentan Kinderheim, komplett eingerichtet mit reichhaltigem Inventar, an schönster Lage, zu verkaufen. Für diverse Ferien-, Schul- und Pflegezwecke geeignet und sofort betriebsbereit. Erweiterungsmöglichkeiten vorhanden.

Auskunft erteilt die Beauftragte:

Sachwert-Beratungsstelle, Forchstrasse 33, 8032 Zürich
Telefon (051) 47 52 60

OFA 67501003

A louer

(évent. vendre) dès ter février 1971

En-dessus de Lugano, joli restaurant moderne, avec inventaire et aménagement complets, appartement de gerant, 3 chambres à louer, 2 garages, situation magnifique. La préférence sera donnée à personne ayant quelques années de pratique et étant dynamique.

Offres sous chiffre E 23519 à Publicitas S.A., 48, rue Neuve, 2500 Bienna.

A vendre

directement par les propriétaires,

l'Hôtel de la Poste à Fleurier
(Val de Travers)

emplacement exceptionnel, en plein centre de la localité (Grand'Rue/Place du Marché). Trois étages, café, restaurant, grande salle, 14 chambres, cuisine et dépendances, terrasse.

Bâtiment transformable pour grand commerce, administration, bureaux, etc. - Placement immobilier de choix.

Pour renseignements et traiter:
Case postale 6, 1906 Charrat (VS) ou par téléphone (026) 5 36 98.

ASSA

Prescriptions de place

Des prescriptions relatives à la publication d'annonces à des places déterminées ne peuvent être acceptées que comme des vœux, mais en aucun cas comme conditions de l'ordre d'insertion.

Junges, bestausgewiesenes Direktionshepaar sucht auf Herbst 1971 oder nach Uebereinkunft

Direktion, Gérance oder Pacht

eines Hotels, Motels oder Restaurants.

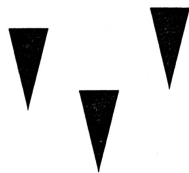
Offerten sind erbeten unter Chiffre 10298 an Hotel-Revue, 3011 Bern.

PORTUGAL

Hôtel à vendre

80 lits. 44 chambres dont 30 avec salle d'eau. Restaurant, bar, boîte, jardin, terrasse, courts de tennis. Renommée établie.
Situation: 100 km de Lisbonne. Plage très exclusive. Les monuments les plus importants du pays dans les alentours.
Prix-Esc. 5 500 000.-.

Répondre sous chiffre 10506 à l'Hotel-Revue, 3011 Bern.



Deutlich geschriebene Inseratentexte erleichtern das Absetzen und verhindern unliebsame Druckfehler.

Name und Adresse möglichst in Blockbuchstaben!

Was meinen wir,

wenn wir

störungsfrei

sagen?

Hier ein Beispiel:

Eine Kaffeemaschine produziert in der Stunde vielleicht 200 Tassen herrlichen Kaffee; nicht zu hell, nicht zu dunkel, nicht zu heiss, nicht zu kalt, nicht zu langsam – auf keinen Fall zu schnell (guter Kaffee darf nicht wie Hahnenwasser aus der Maschine sprudeln!) Fällt die Maschine aus, kann der Betrieb nicht geschlossen werden.

Nach kurzer Zeit häuft sich ein Berg von Bestellungen an.

Sie wissen, wie Gäste und Personal auf solche Pannen reagieren und können sich das Drama ausmalen, wenn solche Störungen öfters auftreten.

Die Gäste werden ungeduldig, das Personal ist nervös, und Sie riskieren, gute Kunden zu verlieren.

Ein Unterbruch darf einfach nicht vorkommen.

Wenn eine neue Maschine anzuschaffen ist, so wird nicht der Lieferant das Rennen gewinnen, der die «sensationellste» Kaffeemaschine baut, sondern derjenige, der bewiesen hat, dass seine Maschinen so konstruiert sind, dass sie auf hundert Betriebsstunden auch hundert Stunden einwandfrei laufen.

LA CIMBALI Kaffeemaschinen kommen diesem Wert am nächsten. Das wissen die Schweizer Restaurateure schon lange. Und nicht nur sie. Auf der ganzen Welt sind LA CIMBALI Kaffeemaschinen eingesetzt und verarbeiten tonnenweise Kaffee. **Störungsfrei!**

Das hat LA CIMBALI sowohl in der Schweiz wie in den übrigen 45 Ländern, in denen sie vertreten ist, bewiesen.

LA CIMBALI

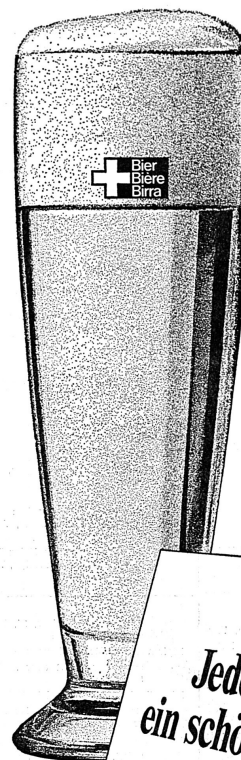
weltbekannt durch Betriebssicherheit!

Generalimporteur für die deutsche Schweiz

Vassalli & Moresi, Schaffhauserstr. 432, 8050 Zürich
Tel. (051) 48 64 65

und zahlreiche Servicestellen in der ganzen Schweiz

114



*Jedes Bier
ein schönes Bier!*

«Das ist ein gutes Restaurant», denkt der Gast, weil sein Bier so gepflegt serviert wird.



Gastro-Norm-Buffer für Hors-d'œuvre und Salate

Qualität schont die Nerven

denn Qualität gibt keinen Anlass zu Aerger und Verdross. Gibt es etwas Besseres als einen Autofrigo-Kühlautomaten, der auch nach vielen Jahren noch zur vollen Zufriedenheit funktioniert? Wir glauben es nicht.

Eine Autofrigo-Kühlanlage ist aber auch eine gute Kapitalanlage, selbst dann, wenn für die Anschaffung etwas mehr ausgelegt wird, denn Qualität macht sich immer bezahlt.

Die Qualität des von uns verwendeten Materials und die Perfekt-Montage, ausgeführt durch unser qualifiziertes Personal, geben unseren Anlagen das gewisse «Etwas», das zu einer guten Anlage gehört. Daran sollten Sie denken, wenn Sie an Ihrer Kühlanlage eine Aenderung oder Vergrösserung vornehmen. Darum:

Für jeden Kältebedarf

Autofrigo AG 8052 Zürich Schaffhauserstr. 473
Telefon (051) 48 15 55

Vertretungen und Servicestellen in: Baar, Basel, Bern, Biel, Charrat, Chur, Davos, Fribourg, Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen

