

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 52 (1943)
Heft: 26

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: 10.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Rohlmann
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENTS:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riessen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Téléphone 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweifundfzigster
Jahrgang



Cinquante-deuxième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES:
La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par
ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS:
Suisse: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—,
un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.;
6 mois 8 fr. 50; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riessen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 1. Juli 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 26

Paraît tous les jeudis

Bâle, 1er juillet 1943

Die Luzerner Delegiertenversammlung

Rückblick

Die hinter uns liegende ordentliche Delegiertenversammlung war in mancher Hinsicht recht bemerkenswert. Sie bedeutet je nach der weitem Entwicklung, welche das bei dieser Gelegenheit unterbreitete Projekt vom Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr nimmt, vielleicht sogar einen Markstein im Ablauf dieser Tagungen. Nach der bisherigen Reaktion in der Presse und den uns seither zugegangenen Berichten aus Mitglieder- und Sektionskreisen zu urteilen, hat dieser Sanierungsvorschlag jedenfalls der Luzerner Versammlung das Gepräge gegeben, ohne dass deswegen die übrigen Verhandlungen an Interesse oder Wichtigkeit für den weitem Gang der Vereinsgeschäfte verloren hätten.

Wenn die Präsenzliste rund 190 Teilnehmer ausweist, so könnte eigentlich die Beteiligung als eine erfreuliche bezeichnet werden. Dies trifft wohl für die freien Teilnehmer zu, gilt aber nicht uneingeschränkt für die Sektionen, von welchen nur 52 vertreten waren, die zusammen 95 Delegierte nach Luzern aufboten. Mancherlei Gründe, wie vorgeschrittene Saison, wirtschaftliche Schwierigkeiten, Militärdienst, Anbaupflicht usw., mögen das Fernbleiben des einen oder andern Delegierten gerechtfertigt haben. Trotzdem ist es zu bedauern, dass sich nicht alle Ortssektionen aus ausgesprochenen Fremdenverkehrsgebieten dazu aufraffen konnten, wenigstens ein Mitglied zu den Verhandlungen abzuordnen. Denn selbst wenn die eigenen Geschäfte darniederliegen, stellen sich für die Berufs- und Vereinsangehörigen laufend allerlei Fragen, über welche die Verhandlungen an Delegiertenversammlungen meistens den gewünschten Aufschluss geben, oder dann Gelegenheit zu einer Aussprache und Orientierung bieten. Andererseits dürfte mit Genugtuung konstatiert werden, dass es zahlreichen Ämtern und Abteilungen der Bundesverwaltung, deren Tätigkeitsbereich den Fremdenverkehr erfasst, daran lag, an den Verhandlungen teilzunehmen. Ebenso ist es für die Vereinsorgane wertvoll, zu wissen, dass die massgebliche Tagespresse an unseren Veranstaltungen regen Anteil nimmt und dieses Interesse übrigens nicht nur anlässlich der Hauptversammlung, sondern auch das Jahr hindurch bekundet.

Dem flotten Verlauf der Verhandlungen kam die vom Zentralvorstand vorgenommene Zweiteilung der Beratungen sehr zu statten. Die Zusammenfassung der statutarischen Traktanden, sowie der ausgesprochenen verwaltungsmässigen sowie vereinsinternen Geschäfte in der Nachmittagsitzung vom Mittwoch erlaubte es, den zweiten Verhandlungstag den wichtigsten Referaten und damit der Behandlung aktuellster Tagesfragen zu reservieren, und vermittelte zudem einen geschlosseneren Überblick von der Vereinstätigkeit und dem Arbeitspensum der verschiedenen Vereinsorgane. Im Vergleich zu früheren Tagungen dieser Art hielt sich die Diskussion in sehr bescheidenem Rahmen, obwohl für eine Aussprache genügend Zeit und Gelegenheit vorhanden gewesen wäre. Auch hat das Interesse der Mitgliedschaft am Vereinsgeschehen nicht nachgelassen, noch waren Anzeichen für eine weniger kritische Einstellung zu den Zeitproblemen bemerkbar. Wenn also die Aussprache keine grösseren Ausmasses annahm, so darf dies wohl als ein Zeichen der Zu-

stimmung zur Geschäftsführung durch den Zentralvorstand ausgelegt werden. Die Verhandlungen gestalteten sich auch deshalb flüssig, weil die Geschäfte von der Vereinsleitung mit gewohnter Sorgfalt und Gründlichkeit vorbereitet worden waren, wozu übrigens noch eine letzte Vorstandssitzung am Vortage der Delegiertenversammlung Gelegenheit bot.

So sehr die drei Hauptreferate eine möglichst ausführliche Berichterstattung rechtfertigen würden, so müssen wir uns doch schon im Hinblick auf die Papierrationierung auf die auszugswiese Wiedergabe der Darlegungen beschränken und aus den nämlichen Gründen neuerdings von der Veröffentlichung der Präsenzliste der Delegierten absehen.

Der Leiter unserer Wirtschaftlichen Beratungsstelle war im Anschluss an seinen Bericht über die Versorgungslage auf eine Reihe von Anfragen und Interpellationen gefasst, doch hat ihm die Versammlung die Aufgabe dieses Mal recht leicht gemacht, indem keine Wortbegehren vorlagen. Das mag, wie der Zentralpräsident ausführte, darin gelegen haben, dass das Referat eine so vorzügliche und umfassende Orientierung bot, die weder Lücken aufwies noch eine zusätzliche Information notwendig gemacht hätte. In der zustimmenden und stillschweigenden Kenntnisnahme dieses Berichtes erblicken wir einen Beweis dafür, wie sehr sich die Hotellerie bereits den kriegswirtschaftlichen Verhältnissen angepasst und sich mit den zwangsläufigen Gegebenheiten der Versorgungslage sowie des Rationierungssystems abgefunden hat. Diese Sachlage stellt dem Hotelgewerbe ein sehr günstiges Zeugnis aus, indem wohl kein anderer Wirtschaftszweig so restlos von den kriegswirtschaftlichen Massnahmen erfasst ist wie die kollektiven Haushaltungen und kaum eine private Unternehmertätigkeit derart durch ein Gehege von Vorschriften und Verboten aller Art eingeeignet worden ist.

Eine etwas drastischere Note in die Beurteilung der gegenwärtigen Situation brachte der Rechenschaftsbericht unserer Direktion, der die heiklere und wohl auch undankbare Aufgabe zufiel, sich mit der beherrschenden Einstellung zu den dringendsten Postulaten der Hotellerie kritisch auseinanderzusetzen. Dabei wurden keineswegs die positiven Leistungen des mit Bundeshilfe tätigen Hilfsinstitutes oder die Wohltat der bisherigen rechtlichen Massnahmen verkannt, doch kam das Bedauern darüber zum Ausdruck, dass die Einsicht für die Notwendigkeit staatlicher Hilfe zum Teil reichlich spät einkehrte und auch dann die Meinungen über deren Ausmass stark auseinandergingen. Gerade die aus der Schilderung der Verhältnisse abgeleitete Schlussfolgerung, dass mit der entscheidenden Hilfe in bezug auf Entschuldung und bauliche Sanierung nicht länger zugewartet werden dürfe, gab dem Referat von Herrn Dir. Cottier erst die richtige Kulisse. Dessen Vorschläge wirkten vor allem deshalb so bestechend, weil sie mit einem Schlage aus dem dargelegten Stadium der Stagnation herausführten und der Hotellerie Millionenbeträge zur Inangriffnahme der baulichen und finanziellen Rekonstruktion in greifbare Nähe rücken. Der Gegensatz zwischen der vorangegangenen Berichterstattung über die zum Teil schleppenden sowie zeitraubenden Verhandlungen mit den verschiedenen staatlichen Instanzen und den

präzisen Vorschlägen für ein eigentliches Sofortprogramm unterstrich noch den Wert des positiven und konstruktiven Beitrages von Direktor Cottier. Ein Diskussionsredner drückte sich plastisch dahin aus, dass das Projekt nach der langen Zeit, da die Hotellerie mehr oder weniger sich selbst überlassen war, wie eine erlösende Tat wirke. Ja, die Gedankengänge des Vortragenden wurden seither bereits in der Presse als ein „Plan Cottier“ gewürdigt und damit mit guter Begründung dem denkwürdigen Plan Wahlen zur Seite gestellt, der gleichfalls die Situation für weite Bevölkerungskreise und ganze Wirtschaftszweige mit einem Schlage änderte. Die organisierte Hotellerie wird freilich ungeachtet der ersten verdienten Begeisterung, welche diesen Vorschlägen entgegengebracht wurde, die Pflicht haben, den Plan auch kritisch unter die Lupe zu nehmen. Dabei soll keine Zeit verloren gehen, weshalb der Zentralvorstand bereits im Laufe des kommenden Monats zur einlässlichen Prüfung und Beratung über das Projekt zusammentreten wird. In der Zwischenzeit werden sich auch die Sektionen und die einzelnen Betriebe genauestens darüber Rechenschaft geben, wie sich im konkreten Fall das Umlageverfahren und die Verwirklichung des angestrebten Solidarprinzips auswirken.

Erfreulicherweise hat der Projektverfasser selbst seine Vorschläge nur als eine Diskussionsbasis bezeichnet, so dass also die Möglichkeit eingeräumt bleibt, sich als notwendig erweisende Korrekturen anzubringen. Sie sollen nicht etwa das Projekt verwässern oder daraus einen faulen Kompromiss schmieden. Gewisse Änderungen könnten jedoch dessen Verwirklichung erleichtern und es unter allen Umständen für das Hotelgewerbe tragbar machen. Eine erste Kardinalfrage betrifft — um nur diese zu nennen — die künftige Preisgestaltung; denn nach

Der Verlauf der Verhandlungen

Begrüssungsansprache des Zentralpräsidenten

Nach einem freundlichen Willkomm an die verschiedenen Ehrengäste, Delegierten und freien Besucher, stellt Herr Dr. H. Seiler in einer trefflichen Charakterisierung der Vereinspolitik fest, dass man dem Fremdenverkehr immer mehr Aufmerksamkeit schenken und die sich daraus ergebenden Probleme von Wissenschaft, Wirtschaft und Behörden nach den verschiedensten Gesichtspunkten studiert werden. So sehr diese Erörterungen zu begrüssen sind, so decken sie sich freilich nicht immer mit den Zielen, die unser Verein anstrebt. Uns geht es in der berechtigten Wahrung der Mitgliederinteressen vor allem darum, die Betriebsinhaber und deren Familien dem angestammten Berufe erhalten zu können, ihnen die Existenz zu ermöglichen und vom Vereine aus an den Massnahmen mitzuarbeiten, die der Hotellerie eine neue Blüte bringen sollen. Dabei wurde von jeher die Selbsthilfe in den Vordergrund gestellt. Allein, ebensowenig wie andere Wirtschaftszweige, die nicht einmal von Krieg und Krise so hart betroffen wurden, wie das Gastgewerbe, können wir unter den heutigen Verhältnissen ohne den staatlichen Beistand auskommen. Es handelt sich dabei nicht um eine rein finanzielle Beanspruchung der öffentlichen Hand, sondern ebensosehr um den rechtlichen Schutz, der wiederum eine vermehrte Selbsthilfe in die Wege zu leiten vermag.

Bei der Behandlung der einschlägigen Probleme geht man allzusehr von den Gegebenheiten im Fremdenverkehr aus, ohne sich näher um die eigentlichen Träger des Wirtschaftszweiges, die Hotellerie, zu kümmern. Die Sanierung erfüllt aber ihren Zweck nur dann, wenn sie ihr Hauptaugenmerk auf die Erhaltung und Rettung eben dieser wirtschaftlichen Tragsäulen richtet. Es

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Die statutarischen Geschäfte (Fortsetzung) — Seite 3: Die Hauptreferate — Seite 4: Aus dem Zentralvorstand — Fremdenverkehr im April — Seite 5: Erhebung über Fleischpunktausstände — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen — Kriegswirtschaftliche Orientierung — Seite 6: Aus den Sektionen — Seite 7: Zum Projekt einer internationalen Hotel- und Restaurant-Ausstellung — Personalrubrik — Vermischtes — Seite 8: Wirtschaftliche Notizen — Büchertisch — Geschäftliche Mitteilungen — Saisonchronik.

der jetzigen Rentabilitätsrechnung ist es gar nicht denkbar, die Solidarbeiträge aus den heutigen Hotelpreisen herauszuwirtschaften. Wird aber eine dementsprechende Preiserhöhung behördlicherseits zugestanden, so stellt sich sofort die Frage nach der Wettbewerbsfähigkeit der neuen Preise und ihrer Auswirkung auf die künftigen Frequenzen. Dieser und viele andere Aspekte müssen noch erwoogen werden. Das soll aber die speditive Überprüfung des Projektes durch Behörden und fremdenverkehrswirtschaftliche Organisationen nicht behindern.

Die Tagung bedeutete alles in allem einen erfreulichen Schritt vorwärts in der Behandlung der dem Verein obliegenden Aufgaben. Wenn sich die Verhandlungen in einem ansprechenden Rahmen abwickelten, so kommt dabei der gastgebenden Sektion Luzern und ihren tüchtigen Kräften ein Hauptverdienst zu. Auch die Anwesenheit der Luzerner Behörden an den Verhandlungen und das treffliche Votum von Stadtpräsident Dr. Wey liessen erkennen, wie sehr die Vertreter des Gastgewerbes in der Leuchtenstadt willkommen waren und mit welchem Interesse ihre Magistraten die weitere Entwicklung der Hotellerie verfolgen.

Möge diese Atmosphäre des gegenseitigen Verständnisses und der beidseitigen Wertschätzung vom Stände Luzern aus in Kantonen und Bund weitere Kreise ziehen, dann ist es um das künftige Schicksal der Hotellerie nicht schlecht bestellt. b.

geht nicht allein um die Betriebe als rein materielle Grössen, sondern ebensosehr um ideale Werte, um die Hoteliersfamilien und das Heer der Angestellten mit ihren Angehörigen.

Wir wissen das bisher von den Behörden gewährte Entgegenkommen zu schätzen, müssen aber darauf abstellen, dass die bisherigen Hilfsmassnahmen in verschiedener Richtung ausgebaut und baldmöglichst intensiviert werden. Die Aussprache mit Herrn Bundesrat von Steiger berechtigt uns zur Erwartung, dass unseren Postulaten eine positive und beförderliche Behandlung zuteil wird.

Die statutarischen Geschäfte

Geschäftsbericht für das Jahr 1942

Die abschnittsweise Behandlung des Jahresberichtes gibt dem Berichterstatter, Herrn Oberstleutnant Gamma, Gelegenheit, ergänzend auf einige Punkte hinzuweisen. Da die Saisonhotellerie von der Krise am schwersten betroffen wurde und im besonderen auch die Berghotels unter der Lahmlegung des Autoverkehrs leiden, so sollte bei den künftigen Sanierungsmassnahmen auf diese Betriebsgruppen ganz speziell Rücksicht genommen werden. Bei der Behandlung der kriegswirtschaftlichen Fragen hat sich die Zusammenarbeit mit dem Schweizer Wirtverein sehr bewährt. Nachdem unserem Verband das Primat in der organisatorischen Zusammenfassung und der Interessenwahrung des Beherbergungsgewerbes zukommt, so müssen wir es auch allen Betrieben ermöglichen, der Berufsorganisation beizutreten. Dies ist zu erreichen entweder durch die Einführung einer weiteren Preiskategorie oder einer Ermächtigung an den Vorstand, in besonders ge-

lagerten Fällen von den starren statistischen Beitragsverpflichtungen abzugehen. Wenn in der Nachkriegszeit die Hotellerie wiederum vermehrt zur Finanzierung der gesamtschweizerischen Werbeaktionen beitragen soll, dann darf diese Beitragsleistung nicht auf die Verbands-hotellerie beschränkt bleiben, sondern hat alle Unternehmen zu erfassen, da die Gesamtheit der Betriebe von der propagandistischen Anstrengung profitiert. Als ganz besonderes Aktivum ist die Wiedereröffnung der Fachschule zu buchen, indem damit der Beweis erbracht wurde, dass die Hotellerie willens ist, an der Gestaltung der Zukunft und der Lösung des Nachwuchsproblems kräftig mitzuwirken.

Nach einer Würdigung des von der Reisekasse in der Preisfrage bekundeten Entgegenkommens und von der Zentralverwaltung des Vereins geleisteten Arbeit, verabschiedet sich der Sprechende von den Delegierten als Mitglied der Vereinsleitung und dankt den Kollegen im Zentralvorstand für das der Klein- und Berghotellerie stets bewiesene Verständnis.

Fragen der Preisnormierung

Herr Halder, Präsident der Preisnormierungskommission orientiert über die wichtigsten Geschäfte, die in den Tätigkeitsbereich der Kommission fallen. Entsprechend dem Auftrag der Delegiertenversammlung von Bern ist ein einlässliches begründetes Gesuch an die eidg. Preiskontrollstelle um eine bescheidene Erhöhung der Pensions- und Mahlzeitenpreise abgegangen, da beim jetzigen Stande der Betriebskosten rund 30% der Kosten für den Betriebes gehen. Die Vereinstinstanzen haben sich lange mit dem erhaltenen ablehnenden Bescheid befasst und diesen nur deshalb nicht weitergezogen, weil eine allgemeine Stabilisierung der Preise der Hotellerie ebenfalls zugeht und diese ja ausdrücklich ermächtigt wurde, die Mittel- und Höchstpreise in den verschiedenen Kategorien anzuwenden, um so ein Kostenausgleich zu finden. Die geplante Reorganisation der Preiskontrolle ist insofern einen Schritt weitergekommen, als namentlich der Entwurf zu einem neuen Reglement vorliegt, der demnächst den Sektionen zur Vernehmlassung zugeht.

Die Sektionen sind ersucht, den Entwurf sorgfältig zu prüfen und ihre Stellungnahme hiezu baldmöglichst bekanntzugeben. Sofern sie sich nicht mehrheitlich zu Gunsten der vorgesehenen Bildung von Regionalkommissionen äussern, müsste auf jeden Fall zur Verbesserung der Kontrolle ein zweiter Beamter vom Zentralbureau aus eingesetzt werden. Die Schaffung regionaler Aufsichtsinstanzen empfiehlt sich aber auch mit Rücksicht darauf, dass sich die Regionen bei der eventuellen Regelung der Privatimmervermietung und einer möglichen verbindlichen Ordnung der Hotelpreise vermehrt mit standespolitischen Angelegenheiten zu befassen haben werden.

Zur Frage der Schaffung einer zusätzlichen Preiskontrollkommission, die nicht nur nicht abschliessende Stellung bezieht, die Angelegenheit ist deshalb weniger dringlich, weil viele Outsiderbetriebe unter dem Druck der Teuerung ihre Preise unseren Minimalansätzen weitgehend angepasst haben. Um diesen den Beitritt zu unserm Verband zu erleichtern, soll die Delegiertenversammlung heute dem Zentralvorstand entsprechende Kompetenzen zur Behandlung von Ausnahmefällen erteilen.

Die Preisnormierungskommission hat sich ferner mit allen ihr kenntnisgebrachten Übertragungen der Preisverhältnisse befasst und wiederholt von dem ihr zustehenden Recht der Abhandlung Gebrauch gemacht. Nachdrücklich sei darauf hingewiesen, dass die Mitgliedschaft auch die Preisangaben in Führern und Prospekten von Reiseagenturen sorgfältig abwägen soll, um nicht durch unrichtige Publikationen mit der Preiskontrolle in Konflikt zu geraten. Die Einhaltung der Preisnormierung weniger das Reglement als der Geist massgebend, der bei der Preisfestsetzung durch die Mitgliedschaft zum Ausdruck kommt. Wichtig ist, dass sich jeder Hotelier der möglichen Rückwirkungen bewusst ist, welche seine Preisabgabe auf das ganze Gewerbe hat und er gleichzeitig der Verpflichtung eingedenk bleibt, die er gegenüber allen seinen Berufskollegen auf diesem Gebiete übernommen hat.

Jahresrechnung 1942

Herr A. Fancioli untertreicht als Berichtsersteller das verhältnismässig günstige Ergebnis des letzten Rechnungsjahres. Dank der wesentlichen Mehreinnahmen aus rückständigen Beiträgen, aus der Bettentaxe für die Verkehrspropaganda und den Erträgen der Vereinszeitung war es möglich, den budgetierten Ausgabenüberschuss um Fr. 24000.— herabzudrücken. Andererseits ergaben sich unvermeidbare Mehrausgaben, welche Aufwendungen sowohl formell als materiell gerechtfertigt sind. Wenn wir weiterhin das Niveau unseres Fachorgans halten und dafür sorgen wollen, dass dessen Verwaltung Überschüsse abwirft, so mag es sich die Mitgliedschaft zur Regel machen, besonders die Insanzen bei den Bestellungen zu berücksichtigen und eigene Inserate vorab der Hotel-Revue zuzuhalten. Die verschiedenen Fondsrechnungen geben zu keinen besonderen Bemerkungen Anlass. Obwohl zur Deckung des Ausgabenüberschusses das Vereinsvermögen herangezogen werden muss, so können die Verbandsfinanzen doch nach wie vor als konsolidiert bezeichnet werden. Inmitten macht es sich der Zentralvorstand zur Pflicht, mit dem Mitteln der Sparsmassnahmen gewissenhaft befolgt worden sind. Auf diesen Umstand ist besonders hinzuweisen, nachdem offenbar in einer Sektion anderslautende Meinungen laut wurden. Die Einsparungen im Zentralbureau können nicht über ein gewisses Mass hinausgehen, wenn der Verband weiterhin in der Lage sein soll, den Anforderungen zu entsprechen, welche die ausserordentlichen Kriegszustände an ihn stellen. Die Mehrarbeit, die alle Funktionäre zu bewältigen haben, bedingt naturgemäss gewisse Mehraufwendungen, doch fallen

jene schlussendlich nicht so stark ins Gewicht, wenn es dem Verband gelingt, die ihm gestellten Aufgaben zu erfüllen.

Zum

Budget 1943

stellt Herr Bieri fest, dass dieses im grossen und ganzen gegenüber der Rechnung 1942 wenig Veränderungen aufweist. Alle wichtigeren Einnahmeposten sind eher zurückhaltend veranschlagt, da sie vielfach krisenbedingten Schwankungen unterworfen sind. Dies gilt u. a. in bezug auf die Inserateinnahmen. Es darf erwartet werden, dass sich das Vereinsorgan aus weiterhin aus eigenen Mitteln erhält. Bei den Ausgaben wurden alle nur möglichen Abstriche gemacht, doch lassen sich auch diese nicht zum voraus mit Gewissheit festlegen, da in diesen unsicheren Zeiten unvermittelt neue Aufgaben an den Verein herangetragen können.

Grundsätzlich ist nicht zu übersehen, dass die Vereinsrechnung nun schon seit mehreren Jahren mit Defiziten abschliesst. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Anforderungen an alle Vereinsorgane ständig angewachsen sind und damit auch die finanziellen Aufwendungen zu nehmen, während die Jahresbeiträge bei Kriegsausbruch herabgesetzt wurden und seither keine Änderungen der Preise erfolgreich weiterzuführen. Herr J. Seiler (Basel) spricht sich sehr energisch gegen übertriebene Spartenenden aus. Die Mitglieder in Basel haben am besten Gelegenheit, sich fortlaufend davon zu überzeugen, welch ansehnliches Arbeitspensum von der Zentralverwaltung bewältigt wird. Wenn eine Änderung im Zentralbureau eintreten soll, dann könnte dies nur im Sinne eines Ausbaues der Verbandsorganisation geschehen.

Die vorliegenden Verwaltungsgeschäfte riefen keine grosse Diskussion und wurden gleichmässig im Sinne der gestellten Anträge genehmigt. Herr Helbling (Locarno) teilt die Auffassung des Vorstandes, dass zur Zeit weitere Demarchen wegen einer Preiserhöhung keine Aussicht auf Erfolg hätten. Der Verein muss sich aber ein neues Begehren um Bewilligung eines Teuerungszuschlages vorbehalten, sofern es den Behörden nicht gelingt, die eingeleitete Aktion zur Stabilisierung der Preise erfolgreich weiterzuführen. Herr J. Seiler (Basel) spricht sich sehr energisch gegen übertriebene Spartenenden aus. Die Mitglieder in Basel haben am besten Gelegenheit, sich fortlaufend davon zu überzeugen, welch ansehnliches Arbeitspensum von der Zentralverwaltung bewältigt wird. Wenn eine Änderung im Zentralbureau eintreten soll, dann könnte dies nur im Sinne eines Ausbaues der Verbandsorganisation geschehen.

Fachschule

Vorerst berichtet der Schulpräsident, Herr H. R. Jaussi, über die zahlreichen Vorarbeiten, welche innert kürzester Frist bewältigt werden mussten, um entsprechend den Beschlüssen der Delegiertenversammlung von Bern die Fachschule wieder in Gang zu bringen. Mit dem Dank an alle, die sich in der Ehrenliste der freiwilligen Finanzierungsaktion eingetragen haben, verbindet er die Anerkennung für die von den Herren Schmid und Cottier geleistete unermüdete Arbeit im Dienste der Schule. Daneben hatten auch die engere und weitere Schulkommission ein vollgültiges Pensum zu bewältigen. Die Teilnahme an der seitherigen Gang der Schule gemäss mit einer Rekordzahl an Schweizer-Schülern aufgenommen werden konnte, so ist dies nicht zuletzt auch dem Verständnis von Herrn Schwander, Sektionschef im Biga, zu verdanken, das dieser für die Nachwuchsfrage im Hotelgewerbe bekundet hat. Die Fachschulkommission sah sich nach der erfolgten Wahl von Herrn Cottier zum Stadtrat in Genf veranlasst, die Frage der Schulorganisation zu überprüfen und wird es sich angelegen sein lassen, hier baldmöglichst eine befriedigende Lösung herbeizuführen. Auf alle Fälle sind die Dispositionen so getroffen worden, dass der gute Fortgang des Schulbetriebes in jeder Hinsicht gewährleistet ist. Die Rechnung der Fachschule blieb im grossen ganzen im Rahmen des Vorschlags. Den Ausführungen zur Rechnung im Jahresbericht ist nichts beizufügen.

In anschaulicher und interessanter Weise schildert Herr F. Cottier die Aufnahme des Schulbetriebes und den seitherigen Gang des Unterrichtes. Man kann sich ohne weiteres vorstellen, welche Arbeit von der Schuldirektion bewältigt worden ist, wenn man auf Grund des Berichtes erfährt, dass Herr Cottier am 1. März sein Amt antrat und bereits am 2. Mai die Schule mit 48 Kursteilnehmern eröffnet werden konnte. Die Frage der Aufnahme von ausländischen Schülern brachte einige Zeit erhebliche Schwierigkeiten, doch konnte sie schlussendlich zur allseitigen Befriedigung so gelöst werden, dass wir in Ansehung des internationalen Charakters der Hotellerie auch weiterhin, allerdings unter etwelchen Einschränkungen, gut ausgewiesene Ausländer zum Studium aufnehmen können. Über den bisherigen Verlauf des neuen Schuljahres äussern sich sowohl Lehrer wie Schüler sehr anerkennend. Die Teilnehmer an Vorbereitungskursen, welche bei der Aufnahme noch keine endgültige Berufswahl getroffen hatten, entschlossen sich nun inzwischen, sich endgültig dem Hotelfach zuzuwenden. Bereits liegen schon wieder Anfragen, ja sogar feste Anmeldungen für die neuen Kurse, die im September bzw. Oktober beginnen werden, vor.

Der weitere Erfolg der Schule hängt nun weitgehend von der Einstellung der Mitgliedschaft zum Schulproblem ab. Bekanntlich sollen die Schüler den seitherigen Gang der Bildung entweder nur eine mehrheitliche Praxis oder dann eine eigene Lehre in hiezu geeigneten Hotelbetrieben absolvieren. Von den ersten 24 Kursteilnehmern sind 10 für ein Praktikum bereits untergebracht, für die übrigen müssen wir noch entsprechende Anstellungen vermitteln. Es ergeht an die Mitgliedschaft der Appell, die berufliche Ausbildung des Nachwuchses tatkräftig zu unterstützen. Die Beschaffung von Lehrplätzen und Praktikantenstellen zu fördern. Die Betriebe werden ihrerseits an diesen jungen Leuten Freude erleben, denn sie sind voll guten Willen, verfügen über eine beachtenswerte Vorbildung und sind bescheiden in ihren Ansprüchen.

Der bisherige Gang der Entwicklung hat gezeigt, dass wo ein Wille auch ein Weg ist und dass sich der initiativ Geist in der Hotellerie trotz der Schwierigkeiten nicht unterkriegen lässt. Der weitere Erfolg der Schule liegt, wie gesagt, zu einem grossen Teil in den Händen der Mitglieder selbst, wo

bei auch daraufhin zu wirken ist, dass man sich künftighin nicht mehr mit Mitarbeitern begnügt, welche nur als Volontäre gearbeitet haben, sondern jene bevorzugt, die eine regelrechte Berufslern- und eine solide Fachschulbildung aufweisen.

Zum Budget der Fachschule ist zu bemerken, dass nachdem die Finanzierungsaktion voraussichtlich rund Fr. 160000.— einbringt, der Haushalt der Schule jedenfalls bis im Frühjahr 1943 gesichert ist. Wenn keine ausserordentlichen Ereignisse eintreten, so bleibt bis dahin die Veranschlagung der Ausgaben für die Verpflegung aus dem Schulbetriebe. Abschliessend orientiert der Berichterstatter über die ausserordentlichen Ausgaben, welche die Bereitstellung der Schulgebäude und technischen Einrichtungen verursacht. Die hierfür aufzuwendenden Summen können durch den Baufonds der Fachschule und den Tschumifonds gedeckt werden. Interessant ist die Mitteilung, dass sich die Verpflegungskosten pro Person, unter Einbezug der Saläre für Küchenlehrer und Personal, auf Fr. 3.97 täglich stellen. Die reinen Verpflegungsausgaben betragen täglich Fr. 2.90. Die Einrichtung eines modernen elektrischen Herdes hat die Küchenaufwendungen ganz erheblich entlastet. Alles in allem eine finanzielle Situation, wie man sie sich unter den gegenwärtigen Bedingungen kaum günstiger wünschen kann und die sowohl den Verein als die Schule für die entscheidenden Anlaufjahre der hemmenden Finanzsorgen entbeht.

Antragsgemäss wurden Rechnung und Voranschlag der Schule genehmigt. Einem Diskussionsvotum von Herrn J. Seiler (Basel) entnahm man mit grosser Genugtuung, dass sich die Bahnhoffbüretts weitergehend in den Angelegenheiten der Fachschule für die entscheidenden Anlaufjahre der hemmenden Finanzsorgen entbeht.

Erleichterte Mitgliederaufnahme

Herr Schmid, der sich um die Förderung des Mitgliederbestandes unermüdet einsetzt und schon verschiedene Kantonssektionen aus der Taufe gehoben hat, erläutert den Antrag des Zentralvorstandes, der um die Ermächtigung nachsucht, in Ausnahmefällen und auf begründetes Begehren hin die statutarischen Beiträge für einzelne Mitglieder oder bestimmte Hotelkategorien in angemessener Weise herabzusetzen zu können. Anstatt es unsere Aufgabe, dem Verband auch solche Mitglieder zu empfehlen, welche zurzeit die grösste Mühe haben, ihren finanziellen Verpflichtungen nachzukommen, während unsere Berufsorganisation in vermehrt Masse auch den kleineren und ländlichen Beherbergungsbetrieben offen stehen soll, die den Wunsch und das Bedürfnis hegen, sich der Standesorganisation anzuschliessen. Wir haben also Interesse an einer zielmässigen Stärkung des Mitgliederbestandes, die der Zentralverwaltung nur umso besser die mannigfaltigen Aufgaben zu lösen vermag, die Tag für Tag an ihn herantreten. Neuerdings sind dank der Initiative einiger St. Galler Mitglieder, vorab von Herrn Rügner, Bestrebungen im Gange, das Beherbergungsgewerbe in der Nordostschweiz zusammenzuschliessen und unserem Verein zuzuführen. Die geltenden statutarischen Bestimmungen über die Mitgliederbeiträge sind etwas schematisch und nehmen auf die besonderen Verhältnisse, in denen sich zahlreiche dieser Betriebe befinden, keine oder nur ungenügende Rücksicht. Dies gilt vor allem für die starken Minimalbeiträge. Die Grundquoten für die Betenbeiträge und die nach Logiernächten berechneten Abgaben sind mit Rücksicht auf den Krieg und Krise herabgesetzt, also den Verhältnissen angepasst worden. Von dieser elastischen Gestaltung blieben die Minimalbeiträge ausgenommen, was sich nun bei der Gewinnung neuer Mitglieder erschwerend auswirkt. Diese Mindestansätze werden vielfach als eine Härte empfunden, weswegen hier eine den Umständen besser angepasste, schablonenfreie Regelung anzustreben ist. Dies kann ohne eine Statutenänderung durch eine einfache Ermächtigung an den Zentralvorstand geschehen, worüber die Delegierten zu befinden haben.

Ohne Diskussion stimmt die Versammlung diesem Antrag zu, nachdem der Vorsitzende eine Anfrage aus der Reihe der Delegierten dahingehend beantwortet hat, dass ein solcher Beschluss nur vorübergehende Geltung habe und daher keine Statutenänderung benötige. Es handelt sich einfach um eine zeitliche Ergänzung der Bestimmungen über die Mitgliederbeiträge, um Härtefälle vermeiden zu können.

Schweiz. Zentrale für Verkehrsforderung

Herr Wiedeman, der als Vertreter des Zentralvorstandes dem Ausschuss der S.Z.V. angehört, orientiert vorerst über die Tätigkeiten der Zentrale für ihre gegenwärtige Aufgabe darin sieht, den Binnenreiseverkehr mit allen Mitteln zu halten und zu heben, die Beziehungen zum Ausland — wenn auch in sehr bescheidenem Rahmen — aufrechtzuerhalten und soweit es die dortigen Verhältnisse zulassen oder rechtfertigen, eine Erinnerungs- und Sympathiepropaganda für unser Land abzuwickeln, um die Fäden nicht ganz abreißen zu lassen. Einmal trifft auch alle Massnahmen für die Nachkriegszeit und bereitet ein schlagkräftiges Programm vor, mit dem zu jeder Stunde eingesetzt werden kann, sobald die Waffen ruhen. Um diese Ziele zu erreichen, macht sich die Leitung der S.Z.V. alle Möglichkeiten der modernen Propaganda zu Nutzen. Bei der Inlandswerbung wird die Regionalpropaganda durch Kostenbeiträge dankhaft unterstützt. Der gesamte Propaganda liegen immer wieder neue zugkräftige Leitgedanken und Schlagzitate zugrunde. Neben der Betreuung der laufenden Propagandaaufgaben besetzt sich die S.Z.V. sehr intensiv mit allen Zukunftsproblemen, zu welchen natürlich auch die kommende Gestaltung der internationalen Flugverbindungen gehört.

Nach längeren zum Teil auch etwas langwierigen Vorbereitungen ist nun im Monat April eine neue Vereinbarung zwischen unserem Verein und der Verkehrs-Zentrale abgeschlossen worden, welche uns vorläufig für zwei Jahre zur Bezahlung eines festen Jahresbeitrages von Fr. 30000.— verpflichtet. Grundsätzlich stützt sich das Übereinkommen auf die ursprüngliche Beitragsleistung von Fr. 250000.—, doch wird diese Bestimmung erst dann wieder zur Geltung kommen, wenn für die Hotellerie gänzlich normale Zeiten eingetreten sind. Vertreter im Vorstand der S.Z.V., die ihm zudem noch zwei Sitze

in ihrem Ausschuss einräumt. Läufe der gegenwärtigen Vertrag zufolge vorausgesetzener Kündigung ab — ansonst — er wiewohl für ein Jahr automatisch verlängert wird — so sind über die weiteren finanziellen Leistungen unseres Vereins neue Verhandlungen zu führen.

Der Zentralvorstand hat nach einlässlicher Prüfung das Übereinkommen gutgeheissen und ersucht die Versammlung um nachträgliche zustimmende Kenntnisnahme. Die Diskussionsvoten fördern wohl einige kleinere Sonderwünsche zutage, doch betreffen diese nicht die Abmachung als solche, welche von der Versammlung stillschweigend genehmigt wird. Herr Helbling (Locarno) erklärt, dass es der Tessen sehr zu schätzen wüsste, wenn man sich von höchster Stelle aus erneut zu einem Appell zu Gunsten des Reiseverkehrs bereit finden könnte. Der seinerzeitige Aufruf von Herrn Bundesrat Celio, „Macht Ferien, schafft Arbeit“ hat in der Stagnation der ersten Kriegsjahre geradezu erlösend gewirkt und dem Binnentourismus neuen Auftrieb verliehen. Leider legen sich wegen der jetzigen Ungewissheit der weiteren kriegerischen Entwicklung weite Bevölkerungskreise eine deutliche Zurückhaltung auf und sehen von Ferienreisen ab, was gerade im Tessin zu einem fühlbaren Frequenzrückgang geführt hat. Herr Keller (Vitznau) gibt der Erwartung Ausdruck, dass man die finanziellen Leistungen des Vereins, so die S.Z.V. möglichst niedrig halte und dass andererseits eine Erhöhung der Beitragsleistungen unseres Vereins erst dann zur Diskussion gestellt werde, wenn die Fremdenverkehrsstatistik eindeutig eine gründliche Wendung zum Besseren ausweist. Herr Halder (Arosa) regt an, in der Regionalverwaltung nicht nur auf Reise- und Verkehrsarbeiten, sondern auch direkt auf die dortigen Hotels als Auskunftsstellen hinzuweisen, um so die Ferieninteressenten zu veranlassen, sich unmittelbar mit den Hotels wegen den Aufenthaltsbedingungen usw. in Verbindung zu setzen.

Ein neues Ehrenmitglied

Wie bereits in der vergangenen Nummer noch mitgeteilt werden konnte, ist Herr Golden-Morlock, dem die Sektion Zürich ihre Tätigkeit als Ehrenpräsident verliehen hatte, auf Antrag des Zentralvorstandes von der Delegiertenversammlung zum Ehrenmitglied des S.H.V. ernannt worden. Der Zentralpräsident würdigte die verdienstvolle Tätigkeit von Herrn Golden, sowohl als Sektionspräsident wie auch als Spezialist und Animator der Berufsbildungsfragen. Die Ehrung gelte nicht nur der Person des Herrn Golden, sondern auch direkt auf die dortigen Hotels als Auskunftsstellen hinzuweisen, um so die Ferieninteressenten zu veranlassen, sich unmittelbar mit den Hotels wegen den Aufenthaltsbedingungen usw. in Verbindung zu setzen.

Wahlen

Herr Vizepräsident Gamma gibt Kenntnis vom einstimmigen Vorschlag des Zentralvorstandes, Herr Dr. H. Seiler in seinem Amte als Zentralpräsident zu bestätigen. Die gegenwärtigen kritischen Verhältnisse in der Hotellerie eignen sich nicht, um einen Wechsel in der Leitung des Vereins vorzunehmen, und der Sache des Vereins ist am besten gedient, wenn der bisherige Präsident seine reichen Erfahrungen weiterhin zur Verfügung stellt. Die Versammlung teilt allgemein diese Auffassung und bekundet ihre Zustimmung zur Wiederwahl durch lebhaften Applaus.

Herr Dr. H. Seiler dankt für das ihm bekundete Vertrauen, erklärt aber gleichzeitig, dass er heute dem Verein von Nutzen sein mag. Diese Erfahrung will er dem Verband in dieser Notzeit bereitwillig zur Verfügung stellen, doch wird er das Amt einem Jüngeren überlassen, sobald sich die ersten Lichtblicke für die schweizerische Hotellerie und ihre Berufsorganisation zeigen und zu der so lang ersehnten Friedenskonjunktur überleiten.

Der Vorsitzende teilt mit, dass die Herren Vizepräsident Gamma und Nationalrat V. von Almen im Zentralvorstand zu ersetzen sind. Die beiden Herren sind durch ihre Tätigkeit im Interesse der Sache und verweist auch auf die Bemühungen unseres einzigen Vertreters im eidgenössischen Parlament zu Gunsten der Hotellerie und des Fremdenverkehrs. Anstelle von Herrn von Almen wird entsprechend dem Antrag der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes deren derzeitiger Präsident, Herr F. Bortler (Wengen), gewählt. Er amtiert für die aus der Amtsdauer des Herrn von Almen noch verbleibenden zwei Jahre als Vertreter der Wintersport-hotels. Nach Ablauf dieser Frist wird für dieses Mandat eine Neuwahl vorzunehmen sein.

Für den bisherigen Sitz des Herrn Oberstleutnant Gamma melden zwei Gruppen ihre Ansprüche an. Die Zentralschweiz betrachtet das ausscheidende Mitglied als einen Vertreter ihrer Region und möchte daher wiederum aus dem Kreise des Verkehrsvereins Zentralschweiz einen Repräsentanten in die oberste vereinsbehörde ernennen. Die Nordostschweiz ihrerseits ist der Auffassung, sie sei an der Reihe, um einen der ihrigen in den Zentralvorstand abzuordnen und bringt einen Vertreter der kleineren Betriebe in Vorschlag, in der Meinung, dass auch Herr Gamma in erster Linie diese Gruppe der Hotellerie vertritt. Die Wahl zwischen den beiden Kandidaten fiel zu Gunsten von Herrn F. E. Hirsch, Hotel Müller in Schaffhausen, aus, unter den 48 Stimmenträgern wählten 37 Herrn Hüsler als Kandidat der Zentralschweiz 32 Stimmen erhielt. Bei diesem Entscheid dürfte vor die Erwägung den Ausschlag gegeben haben, dass die Zentralschweiz in der Person von Herrn V. Wiedeman auch weiterhin im Zentralvorstand gebührend vertreten ist und zudem der statutarischen Bestimmung nachzulegen sei, dass bei den Wahlen die verschiedenen Landesregionen turnusgemäss gebührend berücksichtigt werden.

Die erste Amtsdauer von Herr Rob. Monjonnet (Montreux), war abzulaufen, sodass die Bestätigungswahl für eine zweite Amtsperiode

vorzunehmen war. Diese fiel unter Akklamation im Sinne einer ehrenvollen Wiederwahl aus. Für die Kontrollstelle der Vereinsrechnung ist aus dem Gebiete der französischen Schweiz oder aus dem Tessin ein zweiter Suppleant zu bestimmen. Die Wahl fällt auf Herrn O. Schmid-Disler, Hotel International, Lugano. Als neuer Suppleant für die Fachsachrechnung rückt Herr M. Wagner, Hotel Oberland, Interlaken, nach.

Nächster Tagungsort

Für die Durchführung der nächsten Delegiertenversammlung bewerben sich die Sektion Neuenburg und diejenige von Locarno. Gemäss Antrag des Zentralpräsidenten wird noch keine endgültige Wahl getroffen, sondern der Entscheid dem Zentralvorstand überlassen, der je nach den zeitbedingten Bedürfnissen die Tagung an südlichen oder welschen Seegestaden anberaumt. Möglicherweise können sogar beide Einladungen berücksichtigt werden, wenn eine ausserordentliche Delegiertenversammlung notwendig sein sollte.

Abendunterhaltung

Wohl war die Delegiertenversammlung als eine reine Arbeitstagung ausgeschrieben, doch hätte es sich nach Auffassung der dortigen Sektionsmitglieder mit der Luzerner Gastfreundschaft kaum vereinbaren lassen, wenn man die Gäste und Berufskollegen von nah und fern während der beiden Sitzungstage einfach sich selbst überlassen hätte. Und wenn schon keine Organisation im Sinne einer Formel, wie J. Haecy, V. Wiedemann oder E. Meyer, um nur einige Herren des Vergnügungskomitees zu nennen, zur Verfügung stehen, dann wäre es wirklich bedauerlich, wenn sich solche Talente nicht auswirken könnten. So wurde denn die Tagungsteilnehmern und ihren Damen ein Unterhaltungsprogramm im Kursaal offeriert, das allen Anforderungen gerecht wurde und ein bemerkenswertes künstlerisches Niveau einhielt. Es erbringt sich hier, auf die einzelnen Darbietungen einzugehen, denn diejenigen, welche dabei waren, müssten einen nachträglichen Zeitungsbericht nur als fahlen Abguss empfinden, während den Abwesenden die Versicherung genügt, dass sie gemäss altem Sprichwort gründlich unrecht hatten, der Veranstaltung fernzubleiben. Besonders reizvoll war jedenfalls der Umstand, dass zwei junge vielversprechende Künstler, nämlich der Pianist K. U. Wolf und die Tänzerin Maria Meinen aus Hoteliersfamilien stammen und damit bezeugen, dass sich auch dieses Milieu recht gut für die Entfaltung künstlerischer Talente eignet. Zu den geistigen gesellten sich in Form von Ehrenwein und belegten Brötchen, exquisites Liqueurs zum schwarzen Kaffee usw. allerdahin leicht, welche man der Spende freudigkeit und Aufmerksamkeit folgender Freunde und Gönner der Hotelierie zu verdanken hatte: Berger & Co., Langnau (Bern), Bovin fils Hoirs, Sion, Burgdorf Vve. & fils, Lutry, Grossenbacher & Cie. A.G., Langenthal, Orsat Alphonse S.A., Martigny, Rütishauser & Co. A.G., Scherzungen, Jean Haecy Import A.G., Basel, Th. Schuler & Cie. Scherzungen, Zwickack, Schweizer Biskuitfabrik Hug, Malters, Schweiz. Comestibles Verband, CASIC, Basel.

Zu allem Überflus wurde die frohe Festgemessene noch mit verschiedenen bediegenden und willkommenen Andenken bedacht, für welche die folgenden Herstellerfirmen verantwortlich zeichnen:

S.A. Viscose, Emmenthaler, Leinenweberei Langenthal A.G., Schmid & Cie., Burgdorf, Worb & Scheitlin A.G., Burgdorf, Buchecker & Co., Excelsiorwerk, Luzern, Liebig Produkte A.G., Basel, Gustav Dollé, Blumengeschäft, Luzern.

Banquet

Anlässlich des gemeinsamen, die Tagung beschliessenden Mittagmahles im Schweizerhof, Luzern, hiess Herr Dr. H. Seiler die Gäste und Behördenvertreter namentlich willkommen. Der erfreulich umfangreichen Liste war zu entnehmen, dass neben der Luzerner Stadt- und Kantonsbehörde leitende Persönlichkeiten des Eidg. Justiz- und Polizeidepartementes, des Eisenbahn- und Postdepartementes, insbesondere des Eidg. Amtes für Verkehr, der Generaldirektion S.P.B. der Schweiz, Zentrale für Verkehrsförderung, der Hotel-Treuhand-Gesellschaft, des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, des Verbandes Schweiz. Bade-Kurorte, des Verbandes Schweiz. Krankenhäuser und last but not least der Leitung des Schweiz. Wirtvereins anwesend waren. Dazu gesellten sich — wir dürfen erfreulicherweise wohl sagen als eiserner Bestand — eine grössere Zahl von Pressevertretern.

Herr Dr. H. Seiler windet Herrn Stadtpräsident Dr. Wey ein besonderes Kränzlein für die wertvolle Unterstützung, welcher dieser Magistrat unsern Postulaten zu teil werden liess, indem er unsere Vereinsdelegation zur Audienz beim Bundesrat begleitete und die Begehren in eindringlicher Weise vertreten half. Besondere Anerkennung wird ferner Herrn Dr. R. Corti-erzollt für sein tief schmerzliches Referat, aber auch für die darin enthaltenen neuen Ideen und die Überzeugungskraft, mit der er diese zu vertreten wusste. Wenn einzelnen Teilnehmern die Schilderung der gegenwärtigen Lage unseres Gewerbes als etwas äusserst erschreckend sein mag, so darf eben nicht übersehen werden, dass die Hotelierie wirklich seit bald einer Generation einen ausserordentlich mühseligen und schweren Kampf um ihr Dasein auszufechten hat. Wir wissen wohl, dass sich die Behörden um unser Schicksal kümmern, doch liess diese Anteilnahme lange auf sich warten und wir müssen dafür sorgen, dass sie sich auch möglichst rasch nun praktisch auswirkt. Ist man behördlicherseits zur Überzeugung gelangt, dass unser Wirtschaftszweig existenzberechtigt ist und Anspruch auf staatlichen Schutz erheben kann, dann soll man nicht weiter zögern, hieraus in vollem Umfang die sich aufdrängenden Konsequenzen zu ziehen. Wir stehen jedenfalls zur Überzeugung, dass die Hotelierie ein unterirdisches, in rascher schweizerischer Wirtschaftsbauweise ist, der auch in der Nachkriegszeit eine entscheidende Stütze der Aussenhändels- und Zahlungsbilanz des Landes bleiben wird. Wären wir nicht von dieser Idee besessen, so hätten die

Hoteliers gar nicht die nötige Kraft aufgebracht, um den bisherigen schwierigen Krisenjahre standzuhalten.

Sein besonderer Gruss gilt der Stadt und dem Lande Luzern, dessen Schönheit und reiche geschichtliche Tradition Herr Dr. Seiler in trefflichen Worten feiert. Aber auch in der Geschichte der Hotelierie hat Luzern immer einen ersten Platz eingenommen. Je mehr er stelle es dem Beruf und der Organisation tatkräftige weitblickende Männer zur Verfügung und man leistet heute wieder auf der innern Front des Fachverbandes positive Arbeit von bleibender Bedeutung. Der Toast gilt der Leuchentstadt, der weitem Heimat und dem Vaterland, über dem weiterhin ein gültiges Geschick walten möge.

Herr Nationalrat Dr. Wey entbietet als Stadtpräsident von Luzern den Gruss der kommunalen und kantonalen Behörden. Die Hotelierie ist ein Freund und Leidensgenosse der Stadt Luzern. Beide sind wirtschaftlich und kulturell eng miteinander verknüpft. Nach seiner Beobachtung der Verhandlungen könnte die Tagung unter dem Motto stehen: „Wir wollen leben!“ Wer wie die Hotelierie einen derart tief verwurzelt und unbegangenen Lebenswille bekundet, der verdient nicht nur die Sympathie, sondern auch den Dank des ganzen Landes. Er persönlich ist fest davon überzeugt, dass sich diese lebensjahende Einstellung rechtfertigt und ihre Früchte in der kommenden Friedenszeit tragen wird, denn das Gastgewerbe ist nach seiner Auffassung derjenige Wirtschaftszweig, der nach dem Kriege

Die Hauptreferate Wirtschaftliche Tagesfragen

Einleitend erklärte der Referent, Herr Dr. R. Streiff, das Versorgungsproblem, mit dem sich unser Verein seit Kriegsbeginn sozusagen andauernd zu befassen hat, stehe immer noch im Vordergrund der wirtschaftlichen Tagesfragen.

Nahrungsmittel, Brennmaterialien, Textilien und andere Bedarfsartikel sind für die Hotelierie Rohstoffe und Werkstoffe, ohne die kein Betrieb existieren kann. Jede Einschränkung der Bezugsmöglichkeiten beeinträchtigt wiederum die Verkaufsmöglichkeiten, die Qualität, die Gastlichkeit und somit den ganzen Betrieb- und Geschäftsgang. So ist es selbstverständlich, dass unser Verein dem Versorgungsproblem von jeher die allergrösste Beachtung zu kommen liess und alles unternahm, um einigermaßen erträgliche Bedingungen zu erlangen, die eine geregelte Fortführung der Hotelbetriebe gewährleisten.

Gemessen an der Grösse des Problems, das sich in der gesamten Versorgung des Landes mit lebenswichtigen Gütern und Waren stellt, mögen die vielen kleinen Fragen, die sich immer wieder im Gastgewerbe stellen, fast belanglos erscheinen, doch sind sie aber von solcher Wichtigkeit für die Aufrechterhaltung der Hotelbetriebe, für die Erhaltung der Qualität usw., dass man ihnen alle Aufmerksamkeit schenken muss. Jedes Mitglied unseres Vereins, das tagtäglich voller Sorgen im Betrieb steht, hat das allergrösste Interesse daran, dass Regelungen getroffen werden, die standhalten, die durchführbar sind, nicht unnötige Erschwerungen mit sich bringen und sich vor allem auch gerecht auswirken.

Was den Hotelier in der Regel am meisten interessiert, ist welche Rationen zur Zuteilung gelangen. Für den Monat Juli ergeben sich für die kollektiven Haushaltungen in Anpassung an die allgemeine Versorgungslage und korrespondierend mit Kürzungen der Rationen auf der persönlichen Lebensmittelliste einige Änderungen in den Zuteilungsquoten.

So wird in der Bezugsgruppe A, die Zucker- und FH-Waren umfasst, die Zuteilungsquote für Betriebsanlagen und die Zuteilungsquote für den Gästebedarf herabgesetzt.

Da für Getränke keine Mahlzeitencoupons abverlangt werden dürfen, so kann der Tee und Kaffee abgegebene Zucker nur durch die gewöhnliche Zuteilung durch die Mc erhältlich gemacht werden. Viele Betriebe mit grossem Kaffee- und Teeauschank sind deshalb gar nicht mehr in der Lage, noch Zucker abzugeben, sondern sie mussten sich schon ganz auf Sacharin umstellen. Um eine Gleichstellung aller Betriebe zu erreichen, eine gegenseitige Konkurrenz auszuschalten, ist deshalb aus Mitgliederkreisen das Begehren gestellt worden, die Verfügung Nr. 69 in dem Sinne abzuändern, dass zu Kaffee und Tee nur noch Sacharin abgegeben werden dürfe. Unsere Kommission für die Wirtschaftliche Beratungsstelle, sowie unser Zentralvorstand sind aber der Auffassung, dass in dieser Sache keine weitere Abgabebefreiung erlassen werden sollten. Jedem Betrieb soll es freigestellt bleiben, Zucker zu Kaffee und Tee im Rahmen der bisherigen Vorschriften abzugeben. Die Vorräte werden ja bald in allen Betrieben zur Neige gehen, so dass dann nur noch künstlicher Süsstoff verabreicht werden kann.

Vielleicht noch schwerwiegender als die Kürzung der Zuckerzuteilung wirkt sich die Herabsetzung der Fettstoffquote in der Gruppe C aus. Wollen wir die Fettversorgung im nächsten Winter, noch einigermaßen sicherstellen, so müssen jetzt namentlich aus der inländischen Fettproduktion Vorräte angefüllt werden. Angesichts dieser Sachlage stellt sich für das Gastgewerbe die Frage, wie sollen die geringen Fettportionen verwendet werden. Fett ist in erster Linie ein Grundstoff, der zur Zubereitung von Speisen benötigt wird. So drängt sich deshalb ein Abbau in der Abgabe von frischer Butter auf.

Nach der Verfügung Nr. 69 darf zum Frühstück bis maximal 15 g Butter abgegeben werden. Als diese Vorschrift erlassen wurde, betrug die Fettzuteilung 1000 g pro 100 Mc. In Zukunft erhalten wir nicht einmal mehr die Hälfte. Kann es nun unter diesen Umständen noch verantwortet werden, weiterhin 15 g Butter zum Frühstück abzugeben? Pro Verpflegungstag (mit 6 Mc berechnet) beträgt die Zuteilung 27 g, ziehen wir davon 15 g Butter für das Frühstück ab, so verbleiben für die Zubereitung von Speisen noch 12 g Fett, also 6 g pro eine Hauptmahlzeit, während in normalen Zeiten pro Mahlzeit durchschnittlich mit 30—40 g Fett gerechnet wurde. Neue Vorschläge gehen dahin, die Butterabgabe

am raschesten einen markanten Aufschwung nehmen wird. Die mühselige und beladene Welt wird dann zumal in der Schweiz Ruhe, Erholung, Heilung und den Seelenfrieden suchen. Früher feindliche Nationen werden sich bei uns wieder die versöhnende Hand reichen. Dabei kommt den Hoteliers eine weltweite kulturelle Aufgabe zu. Bis dahin müssen Behörden und Volk dem notleidenden Gewerbe hilfreich an die Hand gehen. Diese Hilfe muss aber rasch und in genügendem Ausmass kommen. Mögen die Angehörigen des Hotelberufes die Geduld und das Vertrauen in ihren Stand nicht verlieren und ihrem Lebenswerk treu bleiben. Alles was wir nötig haben, ist der Friede. Dass sich dieser zum Segen des Gastgewerbes auswirken wird, dafür soll das Hotelgewerbe mit seiner Tüchtigkeit selbst.

Weitere sehr sympathische Voten steuerten die Herren Dr. Dr. F. Seiler von der Hotel-Treuhand-Gesellschaft und Müller-Munz als Vertreter des Schweiz. Wirtvereins bei. Dieser wies auf die zahlreichen gemeinsame Probleme der beiden Landesverbände und die guten Früchte der vermehrten Zusammenarbeit hin, während jener in geistvoller Weise Parallelen zwischen den zeitbedingenden Kulturfragen Luzerns und den Bemühungen des Hotelhilfsrates um bessere materielle Grundlagen für die Hotelierie zog. Den galanten Abschluss der Tagung bildete der Toast von Herrn J. Haecy auf die Hoteliersfrau als Seele und innere Tiebkraft jedes gutgeführten Hauses.

Die Hauptreferate Wirtschaftliche Tagesfragen

zum Frühstück auf 10 g anstatt 15 g zu normieren, oder nur an Sonntagen Butter und Konfitüre abzugeben, an drei Werktagen nur Butter bis 15 g und an den übrigen drei Werktagen nur Konfitüre. Mit diesem Vorschlag wird die beschränkte Abgabe von Zucker und Konfitüre könnte auch die eingetretene Kürzung in der Zuckerzuteilung besser pariert werden.

Erfreulicherweise bringt der nächste Monat nicht nur Kürzungen, sondern auch erhöhte Zuteilungen, so auf den Positionen Fleisch und Milch.

Eine Neuerung in den Rationierungsbestimmungen ergibt sich ab nächsten Monat für kollektive Haushaltungen mit eigenem Konditorenbetrieb. Bekanntlich sind die kollektiven Haushaltungen verpflichtet, für an Gäste abgegebene Backwaren und Pâtisserie auch Brotcoupons entgegenzunehmen. Das KEA hat nun eine Sonderregelung getroffen, nach welcher solche Brotcoupons in Mahlzeitencoupons umgerechnet werden können und zwar im Verhältnis: 100 g Brotcoupon = 1 Mc. Diese besonders ausgewiesenen Mc sind dann in der Bezugsklasse 13 (F) zum Umtausch in Gc zu bringen.

Unter den kriegswirtschaftlichen Massnahmen sind vor allem die Verfügung Nr. 69 des Eidg. Kriegsernährungsamtes vom 30. November 1942 bekannt, die zum Teil sehr einschneidende Vorschriften enthält. Vielfach wird in unsern Mitgliederkreisen behauptet, diese Einschränkungen gingen zu weit, Vorschriften seien überhaupt nicht mehr notwendig, da heute doch alle wichtigen Nahrungsmittel rationiert seien. Jeder solle doch mit seinen ihm zugeteilten Waren auskommen, wie ihm beliebt. Dieser Standpunkt ist einseitig. Die Verfügung Nr. 69 bezweckt nicht nur, Einsparungen an und für sich zu erzielen, sondern den Betrieben auch zu ermöglichen, gerade mit den geringen Rationen auszukommen. Sie bezweckt auch eine gewisse Gleichstellung aller Betriebe. Keiner soll den andern in diesen Notzeiten mit Mehrleistungen, die sich aus der Versorgungslage nicht rechtfertigen lassen, vorzuziehen, Konkurrenz zu führen können. Die Verfügung Nr. 69 stellt auch ein Schutzmittel gegenüber den Begehrlichkeiten der Gäste dar. Damit wird zudem auch indirekt dem Schwarzhandel ein Riegel gestossen.

Nun enthält aber die Verfügung Nr. 69 einige Punkte, die seitens gastgewerblicher Betriebe ständig der Kritik unterworfen sind. So wird immer wieder gewünscht, dass werktags zum dreiteiligen Menü, wenn dieses Vor-, Haupt- und Nachspeise umfasst, noch eine Suppe abgegeben werden dürfe, also praktisch das vierteilige Menü, wie an einem Sonntag. Als Begründung wird hauptsächlich angeführt, dass der Gast an fleischlosen Tagen nicht gesättigt werden könne, wenn nicht noch eine Suppe serviert werde. Die Meinungen sind aber in Mitgliederkreisen geteilt. Bekanntlich lehnt die Eidg. Preiskontrollstelle jede Preisoberung ab und so sagt sich mancher, dass es betriebswirtschaftlich nicht sehr interessant sei, zum bisherigen Menü- oder Pensienpreis noch zusätzlich eine Suppe oder eine Speise geben zu müssen. Solche Mehrleistungen an den Gast wären heute nicht zureichend, wo infolge der Warenverteuerung mit dem letzten Rappen gerechnet werden müsse.

Ein anderes Revisionsbegehren geht dahin, dass Fische als Vorspeise in einer Mahlzeit, die Fleisch enthält, wiederum serviert werden dürfen. Namentlich in Gegenden an Seen, wo zeitweilig reichliche Fischfänge getätigt werden und Fische als besondere Spezialitäten angeboten werden, kann man verstehen, warum Fisch und Fleisch in einer Mahlzeit verboten sind. Viel zweckmässiger sei es doch, die vorhandenen Fische zu verwenden, als irgendeine Vorspeise mit rationierten Waren herzustellen. Diese Ansicht hat sicher ihre grosse Berechtigung. Doch da heute Fische weitgehend als Ersatz für Fleisch in Frage kommen, ferner Massenfänge von Fischen nur saisonmässig während kurzer Zeit eintreten im übrigen auf dem allgemeinen Fischmarkt eher Mangel als Überflus herrscht, konnte bis heute eine Änderung der Vorschriften nicht bewirkt werden.

Ein weiterer Revisionspunkt bezieht sich auf die Zulassung der 12 à la carte-Gerichte im Hinblick darauf, dass die Einzelplatten der Menüs ebenfalls mitgezählt werden müssen. Für grosse Restaurants die auch auf eine grosse Auswahl angewiesen sind, ergeben sich dadurch oft Schwierigkeiten. Namentlich können besondere Spezialitäten nicht mehr angeboten werden, weil in erster Linie die gangbaren à la carte-Speisen offeriert werden müssen. In bezug auf die Verbrauchslenkung und Verwertung von Spezialitäten ist es ohne Zweifel ein grosser Fehler, das Angebot der à la carte-Gerichte so einzuschrän-

ken, wie das heute nach den Vorschriften der Fall ist. Die gastgewerblichen Organisationen werden sich bemühen, auch in diesem Punkte mit den Behörden eine bessere Regelung zu finden.

Im Laufe des letzten Jahres sind da und dort Klagen hörbar geworden, dass man es in gewissen Landesgebieten durch die Anwendung der Verfügung Nr. 69 in gastgewerblichen Betrieben nicht sehr genau nehme. Aus unsern Mitgliederkreisen wurde immer mehr erlangt, dass eine Kontrolle eingesetzt werde zum Schutze der seriösen Betriebe. Das KEA hat nun eigene Kontrollleure angestellt, welche die Aufgabe haben, die einzelnen Betriebe aufzusuchen und nach der Innehaltung der wichtigsten kriegswirtschaftlichen Vorschriften zu kontrollieren. Wir haben mit dem KEA eine Procédure der Kontrolle besprochen und festgelegt. Praktisch ist zu unterscheiden zwischen einer ordentlichen und einer ausserordentlichen Kontrolle. Letztere wird dann vorgenommen, wenn über den Gastbetrieb bereits Klage eingereicht ist. Als allgemeiner Grundsatz gilt, dass der mit der Kontrolle beauftragte Beamte sich beim Inhaber des zu untersuchenden Betriebes oder in dessen Abwesenheit bei seinem Stellvertreter zu melden hat, bevor eine Kontrolle in die Wege geleitet wird. Die Kontrolle hat unter Vermeidung von Betriebsstörungen zu erfolgen. In Zeiten grösster Frequenz soll der Beamte unter Vorbehalt einer ausserordentlichen Kontrolle nach Möglichkeit keine Untersuchung vornehmen. Der Kontrolleur ist auch gehalten, seine Untersuchung mit Aufkündigungen und Ratschlägen zu verbinden und sich so in dem Dienst der Sache zu stellen. Über das Ergebnis der durchgeführten Untersuchung hat der Kontrolleur den Betriebsinhaber oder seinem Stellvertreter in Kenntnis zu setzen.

Vor einiger Zeit sind auch vom Eidg. Kriegsernährungsamt Richtlinien über die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte in kollektiven Haushaltungen herausgegeben worden. Im gleichen Zusammenhang hat auch der Eidg. Kriegsernährungsamt die Richtlinien über die Verpflegung der Angestellten in kollektiven Haushaltungen erlassen. Wir glauben kaum, dass diese Richtlinien notwendig waren, da es ohne weiteres klar ist, dass den Angestellten eine den heutigen Rationen entsprechende ausreichende Ernährung zukommen soll. Wichtig ist es aber, dass jeder Hotelier der Verpflegung der Angestellten nicht heute besondere Aufmerksamkeit schenkt. Wenn man eine hochwertige Arbeit verlangt, so ist es selbstverständlich, dass auch eine ausreichende Verpflegung, angepasst an die heutigen Verhältnisse, abgegeben wird. Das liegt ja im Interesse des Arbeitgebers selbst.

Eine andere äusserst wichtige Frage bezieht sich auf die Brennstoffversorgung. Leider liegen auf diesem Gebiete die Verhältnisse nicht günstig. Unsere Kohleneinfuhren aus dem Ausland sind sehr beschränkt. Was die Zuteilung an Brennstoffe betrifft, so ist zwischen folgendem zu unterscheiden: Erstens die Zuteilung für den gewerblichen Bedarf, d. h. für die Küche und Waschküche usw. Sodann die Zuteilung für den Hausbrand, resp. für die Raumheizung. Vorläufig ist für den gewerblichen Bedarf (Küchenheizung usw.) eine Regelung getroffen mit einer Zuteilung von 45% des Normalverbrauches, wobei in der Regel ein bestimmtes Quantum für einen Zweimonatsbedarf bezogen werden kann. In bezug auf die Raumheizung sind noch keine genauen Zuteilungsquoten festgelegt, hingegen allgemeine Rationierungsbestimmungen erlassen worden.

Grundsätzlich muss gesagt werden, dass die Hotelierie als ein Gewerbe ohne genügend Brennstoffe nicht auskommen kann. Kohle ist für sie ein Werkstoff, genau wie für die Industrie. Ohne eine ausreichende Heizung kann im Winter kein Hotel betrieben werden. Unseres Erachtens ist es völlig verfehlt, die Hotelierie in bezug auf die Raumheizung dem Hausbrand gleichzustellen. Kann die Hotelierie wegen Brennstoffmangel nicht arbeiten, so wird das seine unabwehbaren Folgen nach sich ziehen. So kann z. B. das ganze Erwerbsleben in einem Gebirgskortur lahmgelegt werden. Die Hotelierie muss deshalb dringend fordern, dass man sie in Sinne der Arbeitsbeschaffung nicht einfach schlechter stellt als die Industrien.

Zu den wirtschaftlichen Tagesfragen gehört auch das Preisproblem. Die heutigen Vorschriften der Eidg. Preiskontrollstelle über die Preisgestaltung im Gastgewerbe sind leider sehr unübersichtlich; fast für jede Verkaufsposition gelten spezielle Bestimmungen mit besondern Berechnungsmethoden. Zudem stösst die Anwendung der Preisabgrenzungsvorschriften manchmal auf grosse Schwierigkeiten, wenn es sich um Kaufsprengleichheiten, die auf die Dauer nicht haltbar sind. So kann z. B. der Fall vorkommen, dass ein Erstklasshotel, das im grossen einkauf und evtl. billiger, zu niedrigeren Preisen verkaufen muss als ein kleines Drittklasshotel, weil die Vorschriften vielfach nur auf den Warenstandspreis abstellen, nicht aber auf die Gesamtleistungen und Unkosten eines Betriebes, sowie auf die Kosten des investierten Kapitals.

Abschliessend noch einige Worte des Hinweises auf die Zukunft. Ohne Zweifel ist damit zu rechnen, dass die Kriegswirtschaft nicht so bald ein Ende nimmt, auch dann nicht, wenn die Waffen wieder ruhen. Die erste Nachkriegszeit wird uns noch nicht das goldene Zeitalter bringen und deshalb dürfen wir in unsern Anstrengungen nicht erlahmen, sondern müssen die Kräfte zusammennehmen, um allen Risiken begegnen zu können. Viel Detailmuss wir noch zu leisten sein. Wenn auch das Durchhalten grosse Opfer erfordert, und nicht so leicht ist, so bin ich überzeugt, dass jeder Hotelier zusammen mit seinem Berufsverband den richtigen Weg findet, der über alle Klippen hinweg hilft. Je disziplinierter die Haltung jedes einzelnen ist, umso leichter werden wir durchkommen. Ich bin auch überzeugt, dass unsere kriegswirtschaftlichen Behörden ihr Möglichstes dazu beitragen und unser Existenzkampf nicht unnötig erschweren werden. Für das richtige Verständnis für unsere Belange müssen wir nach wie vor weiterkämpfen. Das wird unsere Arbeit und unser Ziel sein.



Die Lage der Hotellerie und unsere Begehren

Herr Dr. Riessen weist in seinem in scharfen Strichen entworfenen Bild von der Lage auf die kritischen Symptome hin, welche eine zunehmende Zersetzung im Hotelgewerbe andeuten. So wird der finanzielle Zustand der meisten Unternehmen trotz der Hilfsmassnahmen des Bundes immer unhaltbarer, wohl sind viele hintere Hypotheken und auch verfallene Zinsen gestrichen worden, doch kamen mancherorts neue Kapitalverpflichtungen und dementsprechend zusätzliche Zinsverpflichtungen zu den bestehenden Belastungen hinzu, oder dann macht die erste Hypothek ihre Rechte rücksichtslos geltend und vertreibt Besitzer und Familie von Haus und Hof. Aber auch die bisher noch aufrecht stehenden Betriebe wissen sich kaum noch zu helfen. Von unvernünftigen Gläubigern werden Zinsen und Amortisationsquoten ohne jegliche Rücksichtnahme auf die Ertragsmöglichkeiten verlangt und eingetrieben. Dazu kommen immer höhere, zum Teil übersetzte und unvernünftige Steuerforderungen. So werden je länger je mehr Betriebe in die Zwangsliquidation hineingetrieben, die aber vielen nur eine vorübergehende Erleichterung zu bringen vermag.

Im ferneren gibt der bauliche Zustand der Hotels in allseitiger Bedenken Anlass, in dem mit fortschreitender Krise die Gebäulichkeiten immer mehr der Verfallener anheimfallen. Die Ertragsverhältnisse sind heute aber so, dass die Bruttoüberschüsse ausschliesslich durch Zins- und Steuerverpflichtungen aufgezehrt werden, so dass für Reparaturen oder gar Erneuerungen keinerlei Mittel verbleiben. Rückstellungen waren seit Kriegsbeginn schon gar nicht mehr möglich.

Zur Verschlimmerung der Lage tragen auch die ungenügenden Preise in der Hotellerie bei. Schon vor dem Krieg stellten unsere Minimalansätze eigentliche Kampf- und Verlustpreise dar. Heute, nachdem die Betriebskosten um 60% gestiegen sind, muss sich das Hotelgewerbe mit einem Teuerungszuschlag von 20% auf den Minimalpreisen abfinden. Diese Zuschläge gehen um einen wirksamen Preisschutz sind entweder mit verfassungsrechtlichen Bedenken oder dann mit der Aufforderung abgetan worden, wir möchten vorerst einmal vereinsintern für eine solide Preisgarantie sorgen. Wenn wir zu diesem Befehle allerdings eine bessere Anpassung der Preise an die Verteuerung postulierten, so setzen die gleichen Behörden auch diesem Begehren ein kategorisches Nein entgegen. Eine verbindliche Preisordnung ist gar nicht mit einer durchgehenden Verteuerung der Hotelpreise identisch, denn sie bezweckt in erster Linie nur einen Damm gegen Preisschleuderei und das weitere Abgleiten der Preise auf ein Verlustniveau. Besonders nachteilig wirkt sich der Umstand aus, dass es bisher an einer rechtlichen Handhabe fehlt, um sanierte Betriebe zu verhindern, den noch selbständigen Unternehmern eine illoyale Preiskonkurrenz zu machen.

Eine weitere Sorge stellt der zunehmende Ausfall an Personal dar. Allein unser vereins-eigener Stellendienst notierte für den Monat Mai ein Manko von 2000 Angestellten. Es fehlt auch an jungen Berufsanwärtern, so dass z. B. unsere Zürcher Sektion von ihr gestiftete Stipendien für den Besuch der Hotelfachschule in Lausanne mangels Bewerberinnen nicht ausgeben kann. Das Personalproblem wird sich nur lösen lassen, wenn den Angestellten bestimmte Einkommen gesichert werden, weshalb unsere Bemühungen in dieser Richtung fortgesetzt worden sind. Die ordentlichen Renovationskredite können von der Hotellerie leider nur in bescheidenen Masse beansprucht werden, weil sie von der finanziellen Mithilfe der Kantone und Gemeinden abhängig sind, während in unserem Ausnahmefall die in Aussicht genommenen Kredite aus dem grossen eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsprogramm teilhaftig werden, solange das Problem der Restfinanzierung nicht gelöst ist.

Ohne in eine Jeremiade zu verfallen, führen die vorgenannten Feststellungen doch zum Schluss, dass unsere Hotels in einem immer kritischeren Zustand gefangen sind, dass ohne rechtliche und ausreichende Hilfe des Staates an gar keine dauernde Besserung zu denken ist.

In der Kardinalfrage der eigentlichen Entschuldung vertreten wir nach wie vor die Auffassung, dass sich eine baldige Anhandnahme dieser staatlichen Hilfsaktion rechtfertigt, da die Abfindung ertragsloser Kapitalien in der gegenwärtigen Zeit am leichtesten zu bewerkstelligen wäre und den Bund am wenigsten Geld kosten würde. Dieses unserer Postulat hat kürzlich eine Vereinsdelegation Herr Bundesrat Dr. Steiger in einer Audienz auseinandergesetzt, wobei uns Herr Nationalrat Dr. Wey in hervorragendem Masse und mit überzeugenden Argumenten unterstützte. Im Zusammenhang mit der Entschuldung steht auch der Preisschutz. Hier besteht nach wie vor wenig Begeisterung der Behörden, und es ist zu erwarten, dass dies, doch hat sich seit jener Rede kaum etwas geändert.

Die Hotellerie kann auch solange nicht gesund, als die hemmungslose Zimmer- und Privatwohnungsvermietung an Feriengäste weiter grassiert. Kennzeichnend für die Ausmasse dieses Krebsübels sind die Frequenzahlen von Kanton Wald, wo im letzten Geschäftsjahr 30000 Hotellogiernächte und 38000 Logiernächte in Privatlogis registriert wurden. Leider sind Bundes- und Kantonalbehörden dieser betrieblichen Situation gegenüber sehr passiv. Hier ist nur durch energisches Eingreifen der Bundesbehörden eine Remedur zu erwarten.

Wenn man sich schon von behördlicher Seite aus eine bessere Zukunft in Aussicht stellt, dann sollte der Staat aus dem günstigsten Beurteilung der kommenden Zeit auch die Folgerungen ziehen und jene angelegten Massnahmen ohne Verzug in Kraft setzen, von denen wir uns

sowie für die Erhaltung des gesamten Gewerbes sowie für dessen Leistungs- und Wettbewerbsfähigkeit in der Nachkriegszeit versprechen.

In der nur von wenigen Votanten benützten Diskussion scheiden sich die Meinungen. Auf der einen Seite werden die Feststellungen des Referenten noch bekräftigt, während andererseits dem entgegengehalten wird, es werde zu schwarz gemalt. Herr Bortler (Wengen) vertritt ebenfalls die Meinung, dass man mit einer grosszügigen Entschuldungsaktion nicht bis Kriegsende zuwarten soll, sondern die Verhandlungen hierüber alsbald wieder aufzunehmen hätte. Das seinerzeit ausgearbeitete Entschuldungsprojekt bedarf allerdings einer gründlichen Überholung, indem verschiedene Bestimmungen gegen die Würde des Berufstandes und des einzelnen Berufsgenossen verstossen und man zudem die Entschuldung nicht mehr ausschliesslich auf Kosten von Gläubigern und Schuldner durchführen kann. Staatliche Mittel sind hierzu unter allen Umständen erforderlich, wobei mit immer höheren Aufwendungen zu rechnen ist, je länger mit der Aktion zugewartet wird. Herr Halder (Arosa) unterstreicht die kritische Situation auf dem Arbeitsmarkt, die sich soweit zuspitzt hat, dass verschiedene Saisonbetriebe in Graubünden diesen Sommer ihre Tore nur deshalb nicht werden öffnen können, weil sie das notwendige Personal nicht zusammenbringen. Wir müssen unbedingt verlangen, dass vor allem weibliche Arbeitskräfte aus dem F.H.D. entlassen werden, um die Lage auf dem Arbeitsmarkt wieder etwas zu entspannen. Die Banken, welche Hotels übernehmen haben und sie durch Pächter bewirtschaften lassen, bekunden vielfach eine sehr merkwürdige Einstellung zum Preisproblem. Einerseits verschauern sie die Betriebe an Pächter auf der Basis einer geringfügigen Pachtvergütung pro Logiernacht, andererseits kassieren sie rigoros ausstehende Zinsen von den noch selbständigen Hoteliers ein, die ihren Zinsverpflichtungen deshalb kaum mehr nachkommen können, weil sie gerade durch diese Pächter bewirtschaftet werden. Herr Hew (Klosters) stellt seinerseits fest, dass man sich in der Öffentlichkeit tatsächlich ein vollständig irriges Bild über das Ausmass der Staatshilfe an die Hotellerie macht. Es ist jedenfalls festgehalten, dass die Hotellerie auf diese Weise nicht etwa vergoldet worden ist, sondern sich die Hilfe auf ausgesprochene Notfälle beschränkt.

Ausgesprochen kritisch ist die Einstellung von Herrn Dr. F. Seiler zu den Gedankengängen des Referenten. In einem einzigen Punkt stimmte er dessen Stellungnahme zu, nämlich in bezug auf den Zeitpunkt für die Inangriffnahme der Entschuldung. Hier soll nicht länger zugewartet werden. Wenn die Hotel-Treuhand-Gesellschaft ihren ersten Entwurf zu einer Entschuldungsvorlage im Jahre 1937 als ein zweckmässiges Instrument zur Lösung des Problems erachtete, so ist sie sich selbstverständlich bewusst, dass die Verhältnisse seither gründlich geändert haben und in einer neuen Vorlage gebührend zu berücksichtigen sind. In der Zwischenzeit ist durch die seitherigen rechtlichen Hilfsmassnahmen viel fruchtbarer Vorarbeit für einen endgültigen Schuldenabbau geleistet worden. Durch Rückstellungen und Amortisationen bei den Gläubigerinstitutionen ist der Boden für eine durchgreifende Entschuldung vorbereitet. In aller Stille arbeitete man einen den jetzigen Verhältnissen entsprechenden Entwurf aus, der demnächst dem Verwaltungsrat der S.H.T.G. beschäftigt und dann an die eidgenössischen Behörden weitergeleitet, welche die Interessentenkreise zur Vernehmlassung einladen dürften. Es braucht nach wie vor einen gesetzlichen Zwangsnachlass für ungelückter Kapitalforderungen. Nachdem durchschnittlich ein Drittel der Kapitalien ausserhalb des Ertragswertes liegt, sollten diese doch endlich einmal abgeschieden werden können. Den konstruktiven Beitrag zur Hotelentschuldung, aber auch zur Finanzierung der baulichen Modernisierung hat Herr Dr. Cottier mit seinen Vorschlägen geleistet.

Herr Dr. Kuhn, Abteilungschef im Eidg. Justiz- und Polizeidepartement, hofft, dass die Versammlung nicht etwa unter dem Eindruck auseinandergehe, als fehle es den Bundesbehörden am nötigen Verständnis für die Hotellerie. Die behördlichen Instanzen haben aber die Pflicht, jeweiligen beide Parteien anzuhören und bei ihren Entschlüssen genau abzuwägen, wieviel beiden Seiten zugemutet werden kann, damit dem Schwächeren geholfen sei. Soweit es sich um Dauerlösungen handelt, genügen Beschlüsse auf Grund der Vollmachten nicht, sondern es muss der reguläre gesetzliche Weg eingeschlagen werden. Hier gilt es nun, tragbare Lösungen zu finden, für welche sowohl Parlament als Volk ge-

wonnen werden können. Es braucht daher Zeit, bis alle bei der Behandlung einer Materie auftauchenden Probleme genügend abgeklärt sind und Massnahmen erwohnen werden können, die dem erstrebten Ziel unter Wahrung allseitiger Interessen am nächsten kommen. In bezug auf die Hilfsmassnahmen zugunsten der Hotellerie darf jedenfalls gesagt werden, dass es den Behörden weder an Verständnis, noch am guten Willen fehlt und von ihnen aus jene Massnahmen erwohnen werden, welche möglich und vertretbar sind.

Der Sanierungsvorschlag

Der als wertvoller konstruktiver Beitrag zum Sanierungsproblem empfundene Vortrag von Herr Dr. R. Cottier über seine Vorschläge zur Finanzierung der Hotelentwertung und der Entschuldung ist in seinen Grundzügen bereits in der letztwöchentlichen Nummer festgehalten worden. Wir können uns daher heute auf die Diskussion beschränken, welche die Gedankengänge des verantwortlichen Leiters vom Eidg. Amte für Verkehr in der Versammlung auslöste. Alle Diskussionsredner, nämlich die Herren Dr. Diethelm (Ragaz), Dr. F. Seiler (Zürich), Hedy (Klosters), Elwert (Zürich), Bortler (Wengen) und Dr. Gurtner waren sich darin einig, dass hier ein durchaus gangbarer Weg aufgezeigt wurde, der zudem den Vorzug hat, der Hotellerie eine baldige wirksame Hilfe zu bringen. Der Vorschlag beruht auf der Erschliessung einer erziehbigen Finanzquelle durch Eskomptierung der Zukunft des Fremdenverkehrs. Diese Lösung ist umso sympathischer als sie auf dem Solidaritätsprinzip beruht, das gerade in notleidenden Wirtschaftszweigen, wie der Hotellerie, am ehesten berufen ist, sämtliche Berufs- und Standesangehörige zu einer kräftigen und einheitlichen Aktion zu sammeln, sie zu grosszügigerem Denken zu veranlassen und ihre Bereitschaft zur Mitarbeit auszulösen. Wohl werden leise auch gewisse Schwierigkeiten angedeutet, die bei der Verwirklichung des Projektes zu überwinden sein werden, doch überwiegt die Auffassung, dass diese kein entscheidendes Hindernis darstellen. Die Persönlichkeit des Initiatoren, dessen warmes und verständnisvolles Interesse für das fernere Schicksal der Hotellerie in seinem Vortrag eindrücklich zum Ausdruck kam, bietet Gewähr dafür, dass es nicht beim Projekt allein sein Bewenden haben wird. Wenn Herr Dr. Cottier auch ausdrücklich die Vorschläge als eine rein persönliche Meinung charakterisierte, so kommt dem ganzen Gedankengang doch ein wesentliches anderes Gewicht zu, als wenn es von irgendeiner privaten Stelle ausginge. Die überwiegend positive Stellungnahme zu dem Projekt Cottier kam auch in der Entschliessung zum Ausdruck, die anschliessend an das Referat und die Aussprache vom Zentralpräsidenten in Vorschlag gebracht wurde und einstimmige Genehmigung fand:

Resolution

Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotellier-Vereins in Luzern gibt nach Entgegennahme eines Referates von Herrn Direktor Dr. Cottier vom Eidg. Amt für Verkehr der Überzeugung Ausdruck, dass die Behörden nunmehr der Hotellerie die ihrer wirtschaftlichen Bedeutung entsprechende Beachtung schenken und alle Massnahmen schaffen werden, um sie vor immer weitergreifender Zersetzung zu retten. Dabei versichert die Versammlung, dass die Hotellerie ihrerseits alles tun wird, um diese Massnahmen durch Selbsthilfe zu unterstützen.

Aus dem Zentralvorstand

Die neuen Mitglieder

F. Bortler, Wengen

Den älteren Delegierten brauchen wir den neuestellten Vertreter der Winterhotellerie kaum mehr vorzustellen, hat Herr F. Bortler doch bereits von 1933 bis 1939 dem Zentralvorstand unserem Gremium angehört. Zur Orientierung der jüngeren Mitglieder mögen aber doch einige biographische Notizen angezeigt sein. Das neugewählte Vorstandsmitglied stammt aus einer Hoteliersfamilie, die in Wengen das Palace-Hotel umsichtig betrieb. Nach Absolvierung der Schulen in Interlaken und Ergänzung der Sprachkenntnisse in der französischen Schweiz, sowie in England betätigte sich der junge Bortler in verschiedenen bestbekanntesten Hotels, an der italienischen und französischen Riviera. Nach dem Tode seines Vaters hatte Herr Bortler Gelegenheit, die vielseitigen Fachkenntnisse nun-

mehr im väterlichen Geschäft in Wengen zu verwenden, dessen Leitung er im Jahre 1920 zusammen mit seiner Mutter übernahm. Als 10 Jahre später auch diese das Zeitliche segnete, lastete die gesamte Verantwortung für das ererbte Erbe allein auf seinen Schultern. Trotz sehr starker beruflicher Beanspruchung und den vermehrten Sorgen, die an alle Inhaber und Leiter von Saisonbetrieben und Hotels mit Auslands-kundschaft herantraten, hat sich Herr Bortler sehr tüchtig mit staatspolitischen Angelegenheiten befasst. Man erkannte bald sein organisatorisches Talent und sein gesundes Urteil in beruflichen Fragen und berief ihn zum Präsidenten des Hotellier-Vereins wie des Kurvereins von Wengen, welchen Organisationen er lange Jahre vorstand. Seit bald 15 Jahren gehörte er der Leitung der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes an, deren Präsidium ihm 1934 übertragen wurde und das Herr Bortler seither immer noch innehat. Wie bereits erwähnt kehrt er als alter Bekannter in den Zentralvorstand zurück, dem er in verschiedenen Chargen, so als Präsident der Preisnormierungskommission und später als Mitglied des geschäftsleitenden Ausschusses gedient hat.

F. E. Hirsch, Schaffhausen

Der Vertreter der Nord-Ostschweiz im Zentralvorstand stammt aus einer Winterthurer Hoteliersfamilie und besuchte nach Abschluss der Mittelschule in Winterthure die Hotelfachschule in Lausanne. Anschliessend folgten ihm Beau Rivage, Ouchy, unter dem als Lehrmeister besonders geschätzten Direktor O. Egli mehrere Jahre der Praxis in Saal, Restaurant und Büro. Da der Vater schon früh starb, konnte der junge Hotelfachmann seine Pläne über Wanderjahre im Ausland nur zum kleinsten Teil verwirklichen. Er musste schon Ende 1917 als Hauptstütze in die Leitung des elterlichen Geschäftes zurückkehren, das er dann 1930 als Inhaber übernahm. Den beruflichen und geistigen Horizont erweiterte sich Herr Hirsch in der Folge durch eine Reihe ausgedehnter Reisen über den europäischen Kontinent und bis nach Süd-Amerika.

Seit 1930 ist Herr Hirsch Präsident der Sektion Schaffhausen des SHV und wirkte während mehreren Jahren auch als Fachexperte bei den gastgeberlichen Patentprüfungen. Ferner gehört er schon längere Zeit dem Vorstand des Verkehrsvereins Schaffhausen und der kantonalen Verkehrsvereinigung an. Militärisch leistet Herr Hirsch Dienst als Inf.-Hauptmann. Mit ihm zieht eine jüngere und in den Verbandsbelangen der Nordostschweiz gut versierte Kraft in die Vereinsleitung.

Der neue Vizepräsident des SHV

In der auf die Delegiertenversammlung folgenden Sitzung des Zentralvorstandes wurde an Stelle des zurückgetretenen Herrn A. Gamma Herr Victor Wiedeman-Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern, zum Vizepräsidenten gewählt.

Der Geschäftsleitende Ausschuss setzt sich damit aus den Herren Dr. H. Seiler, Zentralpräsident, V. Wiedeman, Vizepräsident, und F. Cottier, Beisitzer, zusammen.

Umschau

Der Fremdenverkehr im April 1943

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt Die gegenüber dem vorjährigen Vergleichsmonat festzustellende Mehrfrequenz im gesamten Ferien- und Reiseverkehr ist wiederum das Ergebnis zweier entgegengesetzter wirkender Faktoren: einem bedeutend lebhafteren Besuch durch Schweizergäste steht ein weiterer Abfall der im Vergleich zu den Vorkriegsjahren ohnehin ausserordentlich kleinen Ausländergästen gegenüber. Zwar wurden im Auslandverkehr nur 2331 oder 1,3 Prozent mehr Ankünfte gemeldet als vor Jahresfrist, was jedoch zur Hauptsache darauf zurückzuführen ist, dass der kurzfristige Mustermesse-Verkehr 1943 nicht wie im Vorjahr in den April, sondern erst in den Mai fiel. Im Gegensatz zu den Arrivées stiegen die Übernachtungen von einheimischen Gästen um 9,8 Prozent auf 778000, womit der Besuch aus dem Inland einen um diese Jahreszeit seit 1934 noch nie erreichten Höchststand verzeichnete. Der Rückgang im Auslandssektor war — verglichen mit dem April 1942 — bei den Ankünften mit 34,2 Prozent bedeutend ausgeprägter als bei den Logiernächten (7,2 Prozent), ein sprechendes Zeichen für die wachsende Bedeutung der fremden Dauergäste und Erholungsbedürftigen. Dass der Schramppf des internationalen Ferien- und Reiseverkehrs zeigt sich beim Vergleich der im Berichtsmont gezählten 148000 mit den 409000 Ausländer-Übernachtungen des April 1938. Wenn zudem die seither eingetretenen Umschichtungen in der Zusammensetzung unserer Auslands Gäste in Betracht gezogen werden, erscheint dieser Rückgang um rund zwei Drittel in noch ungünstigerem Lichte. In welchem Masse heute an Stelle des internationalen Reisepublikums der Erholungssuchende und der Dauergast getreten sind, ist daraus ersichtlich, dass noch im April 1938 lediglich rund 30 Prozent, im Berichtsmont dagegen bereits 54 Prozent aller Ausländerlogiernächte auf Sanatorien und Pensionen entfielen.

Wohland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	April 1942	April 1943	April 1942	April 1943
Inland	181605	183903	708474	777558
Ausland	12020	7912	150658	148143
Zusammen	193625	191815	868132	925701

Während die Gesamtzahl der Arrivées im April 1943 um knapp 1 Prozent hinter dem vorjährigen Vergleichsmonat zurückblieb, wurde dessen Ergebnis beim Total der Übernachtungen um 58000 oder 6,6 Prozent übertroffen. Damit erhöhte sich die mittlere Beanspruchung der verfügbaren Betten von 26,0 auf 27,7 Prozent.

Die Frequenzmeldungen aus den Fremdengebieten und einzelnen Orten lassen deutlich erkennen, dass mit Ausnahme des Tessins vorzugsweise die an den Seen gelegenen Talstationen von der Belegung profitierten, während die eigentlichen Wintersportplätze meist nur noch eine beschränkte Anziehungskraft auszuüben vermochten. Zwei Gründe dürften für diese veränderte Richtung des Reise- und Ferienverkehrs massgebend sein: einmal der gegenüber dem Vorjahr schlechtere Winter und der frühe Eintritt der Schneeschmelze, sodann das späte Osterdatum.

Hotelfachschule

des Schweizer Hotellier-Vereins, Lausanne

50jähriges Bestehen — Vom Staate anerkannt und subventioniert

Prächtige Lage am Genfersee.

JÜNGLINGE / TÖCHTER
INTERNAT / EXTERNAT

NEUE KURSE:

30. August: Beginn des Einführungskurses
4. Oktober: Beginn der übrigen Kurse.

Kurse:	Dauer:
Einführung in das Fachwesen	3 Monate
Kochkurs	5 Monate
Einführung in den Hotel-Restaurationsbetrieb	5 Monate
Hotel-Sekretariatskurs	5 Monate
Hotel-Betriebsführung	3 Monate

Eigener Gemisebau. • Vollkommen renovierte elektr. Küche. • **Bezahle Praxis in gutem Schweizerhotel. • Plazierung der Absolventen durch die Schule. • Im Jubiläumsjahr 1943 Pension und Schulgeld unbegriffen von Fr. 150.— an per Monat. • Stipendium für besonders verdiente Schüler. • Nähere Auskünfte durch die Direktion Ecole Hôtelière de la S.H.S.**

Avenue de Cour, Lausanne

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Erhebung über Fleischpunktausstände

In einem Kreisschreiben, Nr. 237, an die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft führt das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt folgendes aus:

Wir beziehen uns auf die gemäss unserem Kreisschreiben Nr. 222 vom 29. April 1943 auf den 10. Mai angeordnete allgemeine Erhebung in kollektiven Haushaltungen und Metzgereibetrieben über Fleischpunkt-Ausstände, resp. Guthaben. Um allfälligen Missverständnissen vorzubeugen, rufen wir in Erinnerung, dass Bezug und Abgabe von Fleisch ohne gleichzeitige Übergabe bzw. Einzug der erforderlichen Ra-Widerhandlungen gegen kriegswirtschaftliche Vorschriften darzustellen.

Den eingegangenen Erhebungsformularen lässt sich entnehmen, dass in zahlreichen kollektiven Haushaltungen beträchtliche Fleischpunkt-Schulden bestehen. Obschon die Aufarbeitung der Einzelfälle einen erheblichen Aufwand bedingt, muss deren gründliche Behandlung an die Hand genommen werden. In erster Linie ist nun die Tilgung sämtlicher Fleischpunkt-Schulden der kollektiven Haushaltungen innert einer angemessenen Frist vorzunehmen, denn auch nur deren teilweiser Erlass müsste das Vertrauen in die Kriegswirtschaft schon mit Rücksicht auf die Betriebe, welche die Bestimmungen korrekt eingehalten haben, stark vermindern.

Im Hinblick auf die Erhöhung der Fleisch-zuteilung Ende Juni/Anfang Juli 1943 ist Gelegenheit gegeben, um energisch an die Abtragung der Punktschulden der kollektiven Haushaltungen heranzutreten.

Nachdem für die kollektiven Haushaltungen die Zuteilungsquote in Juli-Fleischcoupons um etwa 15% der Gesamtzuteilung erhöht wurde, ist den kollektiven Haushaltungen mit Punktschulden entsprechend dieser Erhöhung ein Abzug zu machen und auf dem Bezugsantragsformular F 3 b in der Warengruppe F von der errechneten Fleischzuteilung auf den Gäste-Mc mit dem Vermerk „à conto Fleischpunkt-Schulden“ abzuziehen. Die Eintragung des Abzuges auf diesem Formular F 3 b gilt als Quittung. Die abgezogene Fleischpunktzahl ist ferner auf dem sich bei den kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft befindlichen Erhebungsformular EO 84 sowie auf der chronologischen Liste gemäss Kreisschreiben Nr. 222, Ziffer 11/3 vorzumerken.

Für den Umfang der abzuziehenden Fleischpunkte gilt folgendes:

Abzug je 100 Mc	
Zuteilung Ende Juni/Anfang Juli	
Bezugsklasse 1	200 Punkte
„ 10	300 Punkte
„ 11	500 Punkte
„ 14	500 Punkte

Die in Abzug gebrachten Ra für Fleisch sowie die Ra aus allfälligen weiteren Abdeckungen durch

die Schuldner im Sinne von Kreisschreiben Nr. 222, Ziffer 11/3, dürfen in keinem Falle dem Gläubiger, d. h. dem Fleischlieferanten ausgehändigt oder gutgeschrieben werden.

Diejenigen kollektiven Haushaltungen, welche der Meldepflicht nicht nachgekommen sind, werden von der Sektion Fleisch und Schlachtvieh mit Ansetzung einer kurzen Frist unter Strafandrohung aufgefordert, die Formulare EO 84 bzw. EO 85 unverzüglich direkt an uns einzusenden (Sektion Fleisch und Schlachtvieh).

Schokoladepulver und Kakao fallen nicht unter die Rationierung von Schokolade- und Zucker-Waren

Auf verschiedene Anfragen hin geben wir bekannt, dass nach den Bestimmungen über die Schokolade- und Zuckerwaren-Rationierung für bereits vorher der Rationierung unterstellte Waren wie bisher die bestehenden Rationierungsvorschriften gelten:

So die bisherigen Vorschriften über KTK- bzw. Nahrungsmittelrationierung, die Schokoladepulver, Kakao, gezeckert oder ungezeckert, sowie kakaohaltige Nahrungsmittel umfasst. Diese Waren sind nur beziehbar gegen KTK-Coupons (Ra der Bezugsgruppe 20 und 21). Jede kollektive Haushaltung hat hierfür seit Beginn der Kaffee-, Tee- und Kakao-Rationierung ihr bestimmtes KTK-Waren-Monatskontingent.

Andererseits fallen hingegen unter die Rationierung von Schokolade- und Zuckerwaren Schokolade- und Zuckerwaren-Halbfabrikate, die rationierte Lebensmittel enthalten, wie:

Kakaobohnen geröstet, Kakao-Masse, Kakao-Blocks, Kakao-Butter, Weissmasse, Couverture, Schokoladenblocks, Grandjaja-Masse, Glasur-Masse, Streusel usw., ferner Marzipan, Persipan, Nougat-, Praliné-Masse usw. Im übrigen verweisen wir auf Nr. 19 der Hotel-Revue vom 13. Mai, in welcher die näheren Bestimmungen über den Umfang der Rationierung ausführlich enthalten sind.

Neue Glühlampen nur gegen Rückgabe alter

Das Kriegs-, Industrie- und Arbeits-Amt hat eine Verfügung über die Erfassung und Verwertung ausgebrannter Glühlampen erlassen.

Nach dieser Verfügung ist die Abgabe von Glühlampen mit Messingsockeln an Verbraucher und der Bezug derselben nur gegen Rückgabe der entsprechenden Anzahl ausgebrannter Glühlampen gestattet. Ausgenommen sind die Abgaben und Bezüge von Glühlampen, die nachweisbar für Neuanstellungen verwendet werden; ausgenommen sind ferner Glühlampen für Fahrradbeleuchtung oder Taschenlampen.

Können die ausgebrannten Glühlampen nicht in unversehrt Zustand zurückgegeben werden,

weil das Glas zerbrochen ist, so ist wenigstens der Messingsockel zurückzuerstatten.

Die Ausrichtung einer Entschädigung für ausgebrannte Glühlampen ist untersagt.

Bestandesaufnahme für Mandeln und Haselnüsse

Laut Verfügung Nr. 84 des KEA messen Bestände, die 300 kg der einzelnen Gattungen übersteigen, am 30. Juni aufgenommen und bis 7. Juli 1943 der Cibaria Laupenstrasse 19, Bern, gemeldet sein.

Kriegswirtschaftliche Orientierung

Mitgeteilt von der Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft

Das Offrieren von Fischspeisen

In manchen Restaurants, vor allem in den Fischspezialitätenhäusern, finden sich Speisekarten, auf denen eine grosse Zahl von Fischsorten aufgezählt ist, wobei jeder Fisch nach freier Wahl in verschiedenen Zubereitungsarten offeriert wird. Eine gewissenhafte Überprüfung dieser Speisekarten ergibt in den meisten Fällen einen Verstoß gegen die Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes, in der die Maximalzahl für offerierte à-la-carte-Gerichte auf 12 festgelegt ist. In Tat und Wahrheit liegen jedoch fast nie alle angebotenen Fische wirklich zum Kochen bereit, sondern je nach Anfall kann nur die eine oder die andere Sorte abgegeben werden. Um die Vorschriften über die Aufstellung der Speisekarten innehalten zu können, empfiehlt es sich daher für diese Häuser, nicht alle im Laufe des Jahres anfallenden Fische aufzuführen, sondern auf der Speisekarte einzusetzen „Fisch, je nach Saison“. Auf einer kleinen Karte oder einem Zettel können Tag für Tag die zur Zeit erhältlichen Fischsorten bekanntgegeben werden. Dabei ist zu beachten, dass jede Zubereitungsart gesondert gezählt wird. Wenn also ein bestimmter Fisch gleichzeitig „Bleu“, „à la meunière“ und als „Friture“ angeboten wird, so müsste dies als 3 à-la-carte-Gerichte gezählt werden.

Die Revision der Speisekarten drängt sich schon deshalb auf, weil es heute unzeitgemäss wäre, durch die Aufzählung einer Grosszahl von Speisen eine bessere Versorgungslage vorzutäuschen.

Unkenntnis der kriegswirtschaftlichen Bestimmungen

In einem Restaurant erhielten anlässlich eines grossen Banketts die Gäste neben einer Hauptspeise eine Fischplatte als ersten Gang. Der betreffende Wirt suchte sich zu verteidigen, indem er nachwies, dass er selten im Geschäft mitarbeite und an jenem Tage infolge der Abwesenheit seines Vertreters dem Betrieb vorstand, ohne die einschlägigen Bestimmungen vorher

durchgelesen zu haben. Seine Verteidigungsgründe wurden nicht angenommen, denn es gilt heute als verantwortungslos, die kriegswirtschaftlichen Bestimmungen nicht genau zu kennen. Im vorliegenden Falle wurde vom Richter hervorgerufen, dass die Abgabe des Essens in geschlossener Gesellschaft als Milderungsgrund nicht anerkannt werden könne, ganz im Gegenteil, die grosse Zahl der Gäste — es handelte sich um über 70 Personen — falle erschwerend ins Gewicht.

Vierteilfetter Käse

Die Herstellung von vierteilfetterm Käse ist in den letzten Monaten stark ausgedehnt worden. Wegen der ungünstigen Versorgungslage mit Fett und Öl wird mehr Butter fabriziert, wobei die anfallende Magermilch weitgehend zur Produktion von unterfetterm Käse, vor allem von vierteilfetterm Käse, verwendet wird. Da diese Käsesorten im Sommer nicht halbbär sind, sollten sie vor Ende Juli in vermehrtem Masse konsumiert werden. Ihr Einkauf ist vorteilhaft, indem sie weniger Rationierungsweise benötigen als Vollfettkäse und zudem billiger sind.

Manche unterfetteren Käse eignen sich gut als Reibkäse. Sie können zur Herstellung von Käsespeisen Verwendung finden und bilden einen gewissen Ersatz für den heute im Handel nur mit Mühe erhältlichen Sbrinzkäse. Wegen ihres gelegentlich etwas höheren Salzgehaltes sollen die mit diesen Käsen zubereiteten Speisen mit Vorsicht gewürzt werden. Bei der Herstellung mancher Käsegerichte hat sich die Mischung von Quark mit vierteilfetterm Käse als vorteilhaft ausgewirkt. Auch als Tourneproviant an fleischlosen Tagen kann der unterfette Käse im Hotel Verwendung finden, zu diesem Zwecke wohl am besten in der Form der vierteilfetteren Schachtelkäse, der herrlichen Streichkäse.

Abgabe von Essen an Militärpersonen

Es scheint immer wieder vorzukommen, dass an Militärpersonen Menüs serviert werden, bei deren Zusammensetzung und Abgabe oft in weitgehendem Masse über die Rationierungs- und Sparvorschriften hinweggegangen wird. So sehr die militärfreundliche Gesinnung des Gastgebers zu begrüssen und anzuerkennen ist, so dürfte sie in solchen Fällen nicht am richtigen Orte eingesetzt sein und kann nicht als Entschuldigung dienen für die Missachtung von Vorschriften, die nicht nur für die zivilen, sondern auch für die militärischen Gäste gelten. (Die Bestimmungen betreffend die fleischlosen Tage und die Einschränkungen der Verfügung Nr. 69 haben für das Militär nur dann keine Geltung, wenn die Verpflegung aus den Lebensmitteln des Militärhaushaltes erfolgt.) Bei Wildhandlung finden die bestehenden Strafbestimmungen Anwendung!

Dies musste auch ein Wirt erfahren, der an einem Freitag Bratwürste zum Nachtessen an Militärpersonen in einem für diese reservierten Raum abgab. Er hatte eine Busse sowie die Untersuchungskosten auf sich zu nehmen!

Linoleum
Teppiche



bedient Sie rasch und gut

Hettinger Basel A.G.

Basel, Steinenberg 19, Telefon 2 48 71

Hettinger Zürich A.G.

Zürich, Talacker 24, Telefon 3 77 86

Zur Pflege von Böden u. Türlaid
nur die anerkannt erstklassige

„Unikum“-Bodenwächse

In Vorkriegsqualität. Sparsam und haltbar. — Gratismuster und Offerte bei

KARL FRICK, Fabrik chem. techn. Produkte, STANS



Mein Aperitif
ist Bitter
V. MARTINAZZI

noch erhältlich in guter alter Qualität.

Alleinfabrikant:

E. LUGINBÜHL-BÖGLI • Aarberg (Bern)

Qualitätsspirituosen

Natur-Zucker

(Konzentrat aus Trockenrauben)

Rationierungsfrei

Gleicher Nährwert wie Bienenhonig

für alle Zwecke verwendbar, speziell:

zum Süssen von Glaces, Tee, Chocolat, Puddings, Pâtisserie, Kompotten etc.

ferner:

als Brotaufstrich, zum Kochen, Backen, Einmachen von Konfitüren etc.



Lieferung in Fässern zu 150 kg und Kesseln zu 25 kg Netto-Gewicht à Fr. 5.90 per kg netto, franco Empfangsstation, zahlbar bei Uebernahme.

Bezugsquellen-Nachweis: Louis Ditzler A.G., Reinacherstrasse 10, Basel, Tel. 3 19 95

PER

entfettet
Küchen- und Salbenwäsche
reinigt Überkleider
spült Geschirr und Gläser



Ohne Coupons
erhältlich

PER wirkt rasch
und gründlich

HENKEL & CIE. A.G., BASEL

Junger Koch der auch den Kurs an der Schweiz. Fachschule für das Gastgewerbe mitgemacht hat, sucht

auf 1. August Stelle als

AIDE DE CUISINE
in ein gangbares Stadt-Restaurant oder -Hotel, wo ihm die Möglichkeit geboten ist, seine Kenntnisse zu vervollständigen. Bern od. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre J. K. 2039 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

39-jähriger, absolut zuverlässiger

Badmeister-Masseur

mit guten Fachkenntnissen, sprachkundig und gut präsentierend sucht Engagement nach Ueberkommen. Offerten unter Chiffre G. N. 2031 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fules Bachmann

GROSSMETZGEREI
FLEISCHKONSERVENFABRIK
LUZERN

empfiehlt sich zur Lieferung von

WURST • FLEISCH
KONSERVEN • FETT

in anerkannt erstklassiger Qualität
und vorteilhaftesten Preisen.

Ein Versuch lohnt sich!

DAMAST-Tischtuch-Ersatz

Kunstlederart, weiss mit weissem Blumendessin, abwaschbar, hat sich bis heute sehr gut bewährt und ist im Preis sehr vorteilhaft.

115 cm breit	Qualität M	per Lfm.	Fr. 6.40
115 "	"	"	"
115 "	"	"	8.50
135 "	"	"	7.80

Originalrollen à ca. 11 Meter

Ferner offeriere ich solange Vorrat:

Tischservietten (60x50 cm)
extra gross (Nappperson) in Kreppe oder Leinwandessin,
bei Abnahme von 1000 Stück 5000 Stück 10000 Stück
pro 1000 Stück Fr. 12.80 Fr. 12.30 Fr. 11.80

Closetrollen

400 Coupons, glatt, extra saubere Qualität, ohne Umschlag,
bei Abnahme von 100 Rollen 200 R. 500 R. 1000 R.
pro 100 Rollen Fr. 29.50 28.50 28.— 27.50
Preise für alle Artikel gültig solange Vorrat. Verlangen Sie Muster oder unverbindlichen Vertreterbesuch durch:

H. STORZ St. Moritzstr. 21 ZÜRICH 6

Papiere und Papierwaren en gros

Zu kaufen gesucht

guterhalterner

FRIGOR ca. 200 Liter

Offerten an La Collinetta, Monti-Loconno.

Zu kaufen gesucht

Silberpoliermaschine

evtl. mit Stahlkugeln. Preisofferte mit genauen Angaben
über Dimensionen an Fr. Suter, Galvanotechnische
Werkstätte, Langnau-Gattikon, Tel. 92 14 82.

Menüs für geschlossene Gesellschaften

Gemäss den Richtlinien, die das eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt in Auslegung seiner Verfügung Nr. 69, vom 30. November 1942, über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) am 16. April 1943 erlassen hat, brauchen Menüs, die mit einer grösseren geschlossenen Gesellschaft vereinbar und ausschliesslich dieser serviert werden, nicht unter die in Art. 3, lit. a, der genannten Verfügung erlaubten 3 Tagesmenüs gezählt zu werden. Das will jedoch nicht heissen, dass auch die übrigen Bestimmungen der Verfügung Nr. 69 in bezug auf die Abgabe solcher Essen gelockert wären! Selbstverständlich gelten diese in vollem Umfang auch bei diesen Anlässen, so z. B. diejenigen über die Zusammensetzung der Menüs. Auch diese Menüs dürfen gemäss Art. 4, Abs. 1, an Werkzeugen nur eine Suppe oder eine Vorspeise, eine Hauptspeise, eine Nachspeise oder Früchte enthalten und nur an Sonn- und Feiertagen sowie für Hochzeitsgesellschaften vierteilig, d. h. aus Suppe und Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise oder Früchten zusammengesetzt sein. (Als Feiertage gelten gemäss den obgenannten Richtlinien: Neujahr, Karfreitag, Auferstehung, Weihnachten.) Ferner sind insbesondere auch zu beachten die Bestimmungen betreffend Abgabe von Mahlzeitencoupons (Art. 5), die Abgabeverbote (Art. 2) und das Spargelot im allgemeinen (Art. 1).

Fisch und Fleisch

Bekanntlich verbietet die Verfügung Nr. 69 des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes die Abgabe einer Fisch- und einer Fleischplatte in ein und demselben Essen. Sie macht nur eine Ausnahme für Fischresten- und Fleischrestenspeisen. Dieses Verbot gilt selbstverständlich auch für Essen, die nicht auf Grund der Menuekarte, sondern à-la-carte bestellt werden. Es ist somit dem Gast nicht gestattet, als 1. Gang einen Fisch zu bestellen und als Hauptgang ein Fleischgericht. Die vom eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt untersuchten Straffälle zeigen leider immer wieder, dass diese Bestimmungen noch zu wenig beachtet werden.

Coupons, „Tafelschokolade“ und „Confiserie“

Laut den Bestimmungen des Kriegs-Ernährungs-Amtes sind die Coupons „Tafelschokolade“ und „Confiserie“ den Angestellten am Anfang jedes Monats auszuhändigen. Der Betriebsleiter darf diese Coupons nicht selbst einlösen und die dafür erhaltenen Waren in seinem Betriebe verwenden.

Einmachzuckerkarte

Die Angestellten sind auf Grund der Richtlinien des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte in kollektiven Haushaltungen vom 10. Mai 1943 nun dann verpflichtet, die Monats-Coupons der Einmachzuckerkarte dem Betriebsleiter abzugeben, wenn sie in der Verpflegung Konfitüre in entsprechenden Mengen erhalten.

An Angestellte, die ihre Stelle verlassen, sind die restlichen Coupons der Einmachzuckerkarte auszuhändigen, sofern der Arbeitgeber diese in den Händen hat.

Wieviele Mc dürfen verlangt werden?

Die Verfügung Nr. 69, Art. 5, legt eindeutig fest, dass für die Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen) nur 2 Mc verlangt werden dürfen. Diese Bestimmung findet in erster Linie auf die Tagesmenüs Anwendung. Dies bereitet keine Schwierigkeiten, denn der Wirt hat es ja in der Hand, die Menüs so zusammenzustellen, dass er zu ihrer Zubereitung keine grössere Zahl von Mc benötigt.

Bei Essen, die durch den Gast aus den offerierten à-la-carte-Speisen zusammengestellt werden, lässt die Verfügung die Höchstzahl von 3 Mc zu. Es ist also keineswegs gestattet, mehr als 3 Mc zu verlangen. Es liegt bereits ein Strafurteil vor, in welchem ein Wirt bestraft wurde, der 4 und mehr Mc für solche Essen verlangt hat.

Bestellt beispielsweise ein Gast eine à-la-carte-Speise, zu deren Herstellung viele rationierte Lebensmittel verwendet werden müssen, und für die 3 Mc verlangt werden kann, lässt sich ferner eine Suppe und eine Portion Käse als Nachspeise servieren, so würden sich zwar bei Addition der Zahlen wahrscheinlich 4 oder sogar noch mehr Mc ergeben. Trotzdem darf die Maximalzahl von 3 abzugebenden Mc nicht überschritten werden. Der Gast hat aber keinen Anspruch auf eine derartige Zusammenstellung seines Essens und der Gastwirt kann ihn ersuchen, die Bestellung anders aufzugeben. Trotz wiederholten Publikationen glauben viele Gäste immer noch, sich über die dem Gastgewerbe auferlegten Beschränkungen hinwegsetzen zu können. Der Betriebsleiter hat deshalb die wichtige Aufgabe, seine Gäste immer wieder aufzuklären.

Mc-Abgabe für Glaçe

Wiederholte Anfragen aus Wirte- und Gästereisen zeigen, dass eine gewisse Unklarheit über die Bewertung von Glaçe mit Mc besteht.

Laut der Verfügung Nr. 69, Art. 5, sind für Zwischenverpflegungen, die rationierte Lebensmittel enthalten, Mc zu verlangen. Glaçe ist aber nichts anderes als eine Zwischenverpflegung, und es sind demnach für alle Arten von Eis (sofern zu deren Herstellung rationierte Lebensmittel verwendet werden) Mc anzufordern. Die Bewertung mit Mc ist dabei nach den gleichen Grundsätzen vorzunehmen wie die Bewertung der übrigen Zwischenverpflegungen. In der Regel dürfte 1/2 Mc für eine Portion Eis vollauf genügen.

Zuckerabgabe zu Erdbeeren

Zu frischen Erdbeeren darf in kollektiven Haushaltungen kein Zucker zur Selbstbedienung der Gäste abgegeben werden; denn Art. 2, lit. i, der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes, verbietet die Zuckerabgabe ausdrücklich. Es steht jedoch den Inhabern von kollektiven

Haushaltungen frei, am Buffet vor dem Service etwas Zucker über die Erdbeeren zu streuen oder die Erdbeeren mit Zucker im Saft zu servieren. In beiden Fällen sind jedoch Mc einzufordern.

Aus den Sektionen

Konferenz der Städte-Sektionen SHV.

Unter dem Vorsitz von Herrn Direktor H. Schmid versammelten sich Dienstag, den 22. Juni 1943, die Delegierten von 12 Städte-Sektionen im Hotel Schweizerhof in Luzern. Im Vordergrund der Beratungen standen die Geschäfte der ordentlichen Delegiertenversammlung des Stammvereins.

In einer allgemeinen Orientierungssprache der Vorsitzende über die rege Tätigkeit im Schweizer Hotelier-Verein. Mit Herrn Cottier sei ein Abkommen in dem Sinne getroffen worden, dass er nebst seinen Funktionen als Stadtrat von Genf die Leitung der Fachschule beibehalten kann. Die Städte-Sektionen haben sich moralisch verpflichtet, die Absolventen der Schule in die Betriebe aufzunehmen. Die Anmeldungen der gegenwärtigen Schüler sollen zwecks Platzierung den Sektionen direkt zugehen.

Zur Besprechung der Postulate unseres Gewerbes fand vor kurzer Zeit eine Konferenz mit Herrn Bundesrat von Steiger statt. Zur weiteren Abklärung verschiedener Begehren wurde für den Herbst eine weitere Aussprache in Aussicht genommen. Im weiteren verwies der Vorsitzende auf die Arbeiten der wirtschaftlichen Kommission. Zu Händen der Eidg. Preiskontrolle sollen ganz genaue Berechnungen aufgestellt werden. Da aber von den Behörden die Parole für einen allgemeinen Preisstopp ausgegeben wurde, wird es immer schwieriger, die Verbesserung unserer gegenwärtigen Margen zu erwirken. Trotz diesen Hemmungen wird andererseits auch der Gedanke für die Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise weiter verfolgt. Mit dem Hinweis auf das Angestellten-Problem schloss der Vorsitzende seine temperamentvoll vorgetragenen Ausführungen.

Zu Traktandum Geschäftsbericht wurde einer vermehrten Mitgliederwerbung das Wort gesprochen, wobei aber andererseits auch auf die Auswahl besonderes Gewicht zu legen sei.

Zur rationelleren Gestaltung der Arbeit in den Vereinsthellen soll der Vorschlag betr. die Arbeitsteilung unter die Mitglieder des Zentralvorstandes weiter verfolgt werden. Besonders dieser Vorschlag wurde aus der Mitte der Versammlung unterstützt.

Zum Traktandum Reorganisation der Fachschule hatte Herr Jaussi das orientierende Referat übernommen. Ein weiterer Ausbau, besonders durch die Organisation von kurzfristigen Kursen oder von Vorträgen über Spezialgebiete, sei vorgesehen. In der anschliessenden, rege benutzten Diskussion kam wiederholt der Wille zur weiteren Unterstützung der Schule zum Ausdruck. Unter der neuen Leitung von Herrn Golden-Morlock, Zürich, wird die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe die wiederholt

vorgeschlagenen Wünsche mit Bezug auf die berufliche Ausbildung einer erneuten Prüfung unterziehen.

Über das Traktandum Ergänzung der Statuten Art. 23 orientierte Dir. H. Schmid. Nach seinen Ausführungen soll der Vereinsleitung die Kompetenz erteilt werden, in gewissen Härtefällen die Beiträge festzusetzen. In diesem Zusammenhang wurde erneut verlangt, dass nur solche Betriebe im Verein Aufnahme finden, welche der Hotellerie Ehre machen. Nach einer allgemeinen Orientierung über die Frage der Ersatzwahlen in dem Zentralvorstand setzte eine ausgiebige Diskussion ein.

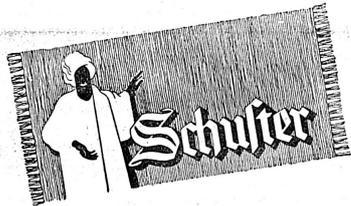
In seinem Schlusswort gab der Vorsitzende seiner Freude über die grosse Beteiligung an der Sitzung und der regen Anteilnahme an den verschiedenen Geschäften Ausdruck. Die Tätigkeit und Initiative von Herrn Dir. H. Schmid wurde von Herrn Armleder, unter Applaus der Anwesenden, auf das Beste verdankt.

Bündner Hotelierverein

Vor der Reise der Delegiertenversammlung in Luzern fanden sich die Delegierten der bündnerischen Sektionen am 21. Juni zu einer Versammlung des Bündner Hoteliervereins in Sedrun zusammen.

Der vom Sekretär Dr. Christoffel verlesene Jahresbericht warf nochmals einen Rückblick auf das Jahr 1942. Im Mai 1942 wurde in Chur ein Fachkurs durchgeführt, der von über 100 Mitgliedern und ihren Angehörigen besucht worden ist. Die täglichen Fragen der Hotellerie: Versorgungslage, Rationierung, Heizung, Hotelanierung, Steuer usw., haben auch den Bündner Hotelierverein ständig beschäftigt. In der bündnerischen Vereinigung der Verbände der wirtschaftlich Selbständigen (Landwirtschaft, Handel und Gewerbe und Hotellerie) ist der Vorsitz turnusgemäss an den Bündner Hotelierverein übergegangen, somit wurde T. Halder auch Vorsitzender des „Vorortes“, wie sich diese Vereinigung nennt. Der „Vorort“ hält monatlich Sitzungen ab, an denen u. a. auch Fragen der Propaganda und des Verkehrs, Steuerfragen, das Verhältnis zur kantonalen Brandversicherungsanstalt und die Festsetzung der Brandversicherungsprämien, Organisation der kantonalen Kriegswirtschaftsstelle, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden. Der Jahresbericht erwähnt die Bestrebungen für die „Kurortstrassenanlagen“, die Annahme des kantonalen Strassenbauprogramms zum weiteren Ausbau des kantonalen Strassennetzes, die Subventionen für Renovationsarbeiten, die Bestrebungen zur Regelung der Privatzimmervermietung, die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung, Jahresbericht und Jahresrechnung, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden. Der Jahresbericht erwähnt die Bestrebungen für die „Kurortstrassenanlagen“, die Annahme des kantonalen Strassenbauprogramms zum weiteren Ausbau des kantonalen Strassennetzes, die Subventionen für Renovationsarbeiten, die Bestrebungen zur Regelung der Privatzimmervermietung, die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung, Jahresbericht und Jahresrechnung, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden. Der Jahresbericht erwähnt die Bestrebungen für die „Kurortstrassenanlagen“, die Annahme des kantonalen Strassenbauprogramms zum weiteren Ausbau des kantonalen Strassennetzes, die Subventionen für Renovationsarbeiten, die Bestrebungen zur Regelung der Privatzimmervermietung, die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung, Jahresbericht und Jahresrechnung, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden.

Die Frage der Regelung der Privatzimmervermietung wurde als weiteres Traktandum behandelt. Vom Vorstand wird eine kantonale Regelung, durch kleinräumliche Verordnung, in Vorschlag gebracht, falls es nicht doch noch



maßgebend in allen Teppichfragen

Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen/Zürich

MONT D'OR Johannisberg-Riesling
MONT D'OR Fendant
MONT D'OR Dôle

drei Weine - ein Qualitätsbegriff!

DOMAINE DU MONT D'OR
BERGER & CO, LANGNAU
(BERN)

Beste ESWA Bezugsquelle

für alle Bedarfsartikel
für Ihre Wäscherei und Glätterei und zum Reinigen.

Bewährte Qualitätswaren zu billigsten Preisen.
Prompte Bedienung bei Bestellung direkt an

ESWA Ernst & Co., ZÜRICH
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
Dreikönigsstrasse 10 • Telefon 32.008 • Gegründet 1912

ROCO CONSERVEN
die Qualitätsmarke

ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH A.G.

Probier . . .

Worcester Sauce Ketchup

SEM

FABRICATION SUISSE
SCHWEIZER FABRIK

Sie erhalten gegen Nachnahme von
Fr. 5.- zwei Original-Flacons
von 200 Gramm Ketchup und Worcester-Sauce bei Einsendung dieses Inserates an

LA SEMEUSE, La Chaux-de-Fonds

Zu verkaufen in Aarau (Waffenplatz)

Hotel-Liegenschaft

mit ca. 15 Betten, Wohnung und sehr gut gehendes Restaurant. Zentrale Geschäftslage. Günstige Gelegenheit für tüchtige Geschäftsleute. Offerten unter Chiffre P 22149 an Publicitas Aarau.

Berücksichtigt die Hotel-Revue - Inserenten!

möglich sein sollte, den Bund zu den nötigen Massnahmen zu veranlassen, was als einzige richtige Lösung bezeichnet werden muss. Rationierung, Brennstoffe, Personalfragen, Anbaupflicht, Fachschule, Steuerfragen waren weitere Diskussionsthemen, die die Zeit reichlich ausfüllten. Eine Einladung der Sektion Schuls-Tarasp-Vulpera, die nächstjährige Versammlung in Schuls abzuhalten, wurde beifällig aufgenommen und dem Vorstand überwiesen. Die Versammlung bot wertvolle Gelegenheit zur Aussprache.

Der Kurverein Sedrun hatte die Dorfmusik und einen Gemischten Chor aufgeboten, um die Delegierten zu unterhalten. Unter Leitung des weisshaarigen Ortspfarrers sangen die Sedruner bis in die Nacht hinein ihre klangvollen romantischen Lieder zur Freude der Bündner Hoteliers. M.

Berner Hotelier-Verein

Unter dem Vorsitz des neuen Vereins-Präsidenten, Herrn Oskar Frick, fand am 18. Juni im Hotel zum Wildenmann die ausserordentliche General-Versammlung statt. Über eine rege Tätigkeit der leitenden Organe des Vereins konnte der Vorsitzende Bericht erstatten. Neben einer Reihe lokaler Fragen stehen immer die kriegsbedingten Massnahmen im Vordergrund der Diskussion. Die Ausführungen des Vorsitzenden wurden durch Herrn Direktor Schmid, Delegierten des Zentralvorstandes ergänzt. Insbesondere kamen Fragen betreffend die Preisbildung im Gastgewerbe und die berufliche Ausbildung zur Behandlung. Schliesslich wurden die Geschäfte der Delegierten-Versammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in einer sehr regen Aussprache kommentiert.

Die Anträge des Vorstandes betreffend die Beteiligung an einer Nachkriegs-Ausstellung für das Gastgewerbe waren den Mitgliedern auf dem Zirkularweg zur Kenntnis gebracht worden. Um die Bedeutung dieser Beschlussfassung noch besonders zu unterstreichen hat der Vorstand die Einladung einer ausserordentlichen General-Versammlung angeordnet. Nach kurzer Diskussion, in welcher dem Initianten, Herrn Schmid, der beste Dank zum Ausdruck gebracht wurde, erteilte die Versammlung mit einstimmigem Beschluss dem Vorstand Kompetenz, den Verein in der zu schaffenden Organisation mit Fr. 10000.— zu verpflichten.

Gestützt auf bestimmte Anträge des Verbandes der Handels-, Transport- und Lebensmittel-Arbeiter der Schweiz, Sektion Bern, soll das Angestelltenproblem mit den übrigen Arbeitgeber-Verbänden einer Prüfung unterzogen werden. MB.

Hotelier-Verein Biel und Umgebung

In der ordentlichen Generalversammlung vom 15. Juni wurde an Stelle des zurücktretenden Präsidenten Herrn Sichert vom Grand Hotel Magglingen, Herr Armin Flückiger, Hotel Seeland in Biel, gewählt.

Herr Sichert hat sich während den 18 Jahren seiner Präsidentschaft sehr um die Sektion Biel

und Umgebung verdient gemacht. Es wurde ihm für seine umsichtige und loyale Arbeit und seine persönliche Leitung der Vergessenen während den vielen Jahren von der Versammlung der beste Dank ausgesprochen. J.—

Kleine Chronik

Zum Projekt einer Internationalen Hotel- und Restaurant-Ausstellung

Die bernischen Berufsverbände des Gastgewerbes haben in verschiedenen Besprechungen das Projekt für eine grosse gastgewerbliche Ausstellung, wenn möglich unter internationaler Beteiligung, welche nach dem Kriege in Bern zur Durchführung gelangen soll, besprochen. Die geplante Fachausstellung soll den Behörden und den breiten Bevölkerungsschichten die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs, der Hotellerie, des Restaurations- und Wirtschaftsgewerbes vor Augen führen, der Belehrung dienen und zu neuer Tätigkeit anspornen.

Für die Verwirklichung eines solchen Programms, das natürlich über den Rahmen einer Messe hinausgeht, bedarf es einer gründlichen und umfassenden Vorarbeit. Nach dem gegenwärtigen Vorkommen wird es aber von besonderer Bedeutung sein, die wirtschaftliche Funktion dieses nationalen Erwerbszweiges ins richtige Licht zu setzen. Die ersten Nachkriegsjahre dürften in ohnehin darüber entscheiden, ob die Schweiz als Fremdenverkehrsland den Anschluss an den internationalen Verkehr wieder findet. Andererseits wird auch die Belehrung und der Ansporn zu neuer Tätigkeit in den von der gegenwärtigen Krise am härtesten betroffenen Erwerbszweigen von guter Wirkung sein.

Durch den Stillstand des internationalen Fremdenverkehrs besteht die Gefahr, dass die bisherigen Beziehungen verloren gehen. Die geplante Ausstellung wird den Anlass und den äusseren Rahmen für die Abhaltung internationaler Fachkongresse bilden. Sowohl durch die Ausstellung, welche ohnehin mit internationaler Beteiligung zur Durchführung gelangen soll, wie durch die vorgesehenen Kongresse, wird in vorteilhaftester Weise die Möglichkeit zur Aufnahme wertvoller Verbindungen geschaffen. Wenn aber dieser Zweck erreicht werden soll, so muss die Ausstellung spätestens mit dem Wiedererwachen des internationalen Tourismus zur Durchführung gelangen. Damit verbindet sich die Verpflichtung, schon frühzeitig das gewählte Ausstellungsthema nach allen Richtungen hin zu bearbeiten und nichts darf unterlassen bleiben, um auf jeden Fall zur rechten Zeit gerüstet zu sein.

Für die Durchführung grosser Ausstellungen bietet die Stadt Bern günstige Voraussetzungen. Die Behörden sind dem Projekt sehr gut gewogen, so dass zum voraus auf weitgehende Unterstützung gerechnet werden darf. Möglicherweise steht bis zum Zeitpunkt dieser Veranstaltung die geplante Ausstellungshalle zur Verfügung. Andererseits kann darauf hingewiesen werden, dass die I. Schweiz. Gastwirte-Ausstellung, anlässlich welcher erstmalig in der Schweiz unser Gewerbe

zur Darstellung gelangte, im Jahre 1910 mit grossem Erfolg in Bern stattfand.

Für die Durchführung der Ausstellung sollen die beteiligten Berufsverbände, Berner Hotelier-Verein, Cercle des Chefs de Cuisine, Schweiz. Kochverband, Union Helvetia, Luzern und Wirtverein der Stadt Bern und Umgebung eine Genossenschaft mit einem Kapital von ca. Fr. 50000.— gründen. Überdies wird für später die Äufnung eines Garantiefonds von mindestens Fr. 150000.— als notwendig erachtet.

Personalcubrik

Neue Direktion

Zum Direktor des Hôtel des Bergues in Genf hat der Verwaltungsrat soeben Herrn H. Verdino, Direktor des Hôtel Rhätia in Davos, gewählt.

Herr Verdino war früher während längeren Jahren Chef de réception des Hôtel Baur au Lac in Zürich und engster Mitarbeiter des damaligen Direktors, Herr H. Schmid. Ferner bekleidete er den Posten des Sous-Directeur im Engadiner-Kulm in St. Moritz, sowie denjenigen des Direktors im Hôtel Tschuggen in Arosa, im Hôtel Angletiere in Davos und seit zwei Jahren im Hôtel Rhätia.

Seine früheren Jahre brachten ihm zur Weiterausbildung auch nach England und Ägypten usw.

Dem neugewählten Direktor geht der Ruf eines tüchtigen und seriösen Geschäftsmannes voraus, so dass man ihm in seiner neuen verantwortungsvollen Tätigkeit in Genf vollen Erfolg wünscht.

Erfreuliche Wahl

Anlässlich der Wahlen in den Grossen Stadtrat von Luzern erzielte unser Mitglied des Zentralvorstandes, Herr V. Wiedeman-Häuser, einen schönen Achtungserfolg, indem er in der stärksten Fraktion, der freisinnig-demokratischen Gruppe, die dritthöchste Stimmenzahl auf sich vereinigte. Die Wahl hat in standespolitischer Hinsicht auch deshalb Bedeutung, als Herr Wiedeman der einzige Vertreter des Gastgewerbes im Luzerner Stadtparlament ist. Es ist übrigens zu bedauern, dass ein für Luzern derart bedeutender Erwerbszweig nicht auch zahlenmässig eine dementsprechende Abordnung in den Stadtrat entsenden kann.

Neue Pacht

Herr Ch. Gibel-Regez übernahm letzten Monat die Pacht des Hotels Terminus in Spiez. Der neue Pächter ist den dortigen Kollegen bereits bekannt, da er vor einigen Jahren in Aeschi das Hotel Bluelimalp geführt hatte, um dann allerdings daraufhin nach Zürich zu übersiedeln, wo er bis vor kurzem dem Hotel Linde-Oberrast vorstand.

Hotel als Kinderheim gesucht

Ein Zürcher Kinderhilfs-Komitee sucht in der deutschen Schweiz vorläufig für ein Jahr ein nicht im Reduit gelegenes

Hotel oder Ferienheim für ca. 50 Kinder

samt Pflegepersonal.

Offerten mit Preisangaben bei Vermietung des Hauses inkl. Wäsche, mit oder ohne Beleuchtung und Heizung, sind an das Zentralbüro SHV in Basel erbeten, das die Unterlagen an die Interessenten weiterleitet.

Vermischtes

Doppeljubiläum

Wohl kaum eine Gaststätte der Luzerner Landschaft kann sich eines so alten „Stammbaums“ rühmen wie das Hotel Sternen in Winkel am See. Vor weiland 300 Jahren wurde ihm das Favorenrecht von der hohen Obrigkeit des Stades Luzern gewährt. Seitdem hat der „Sternen“ die mannigfaltigen Schicksale des Weilers Winkel geteilt. Der Zufall will es, dass gerade mit dem Gedenkjahre der Gründung des „Sternen“ sich das silberne Jubiläum der Hotelübernahme durch die Hoteliersfamilie X. Weber-Renggli paart. Dieses Zusammentreffen gab den Anlass zu einer einfachen, den Zeitverhältnissen angepassten Feier. Möge es der Besitzerfamilie beschieden sein, ihren Gastbetrieb in einer glücklicheren Zukunft noch recht viele Jahre zu führen.

Hotel als Ferienheim

Der Stadtrat Thun stimmt dem in unserem Blatt bereits angekündigten Ankauf des Hotels Mittagshaus in Wengen durch die Stadt Thun zu. Das Hotel wird zu einem Schülerferienheim umgebaut.

Hotelverkauf

An der Versteigerung des Hotels Beatushöhlen in Sundlauenen ging die Liegenschaft samt Umschreibung für den Preis von Fr. 5000.— an die Gemeinde Beatenberg über. Die Grundsteuerschätzung beläuft sich auf Fr. 84000.—, während die amtliche Schätzung auf Fr. 55000.— lautete.



Generaldépôt für die Schweiz: JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Comestibles

Geflügel, Fische, Caviar, Wild

Konserven

aller Art

Früchte, Gemüse, Fisch, Fleisch

Kolonialwaren

Tee, Kaffee, Gewürze, Oele etc.

Wurstwaren, Dessertkäse

liefern vorteilhaft:

GAFFNER, LUDWIG & CO.

z. Diana

BERN UND SPIEZ

Buffet de gare de la Suisse française

demande un

Commis de cuisine

sortant d'apprentissage. Place à l'année. Bon gage. Entrée de suite. Offre sous chiffre B. G. 2049 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu kaufen gesucht

Universalküchenmaschine Hobart

kleines Modell, nur gute Occasion. Offerten unter Chiffre A. L. 2047 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réception, Dolmetschdienst, Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Fische Geflügel

Thon Sardinen

Gemüse- und

Fruchtconserven

Liköre etc.

Stoessel-Comestibles
Burgdorf

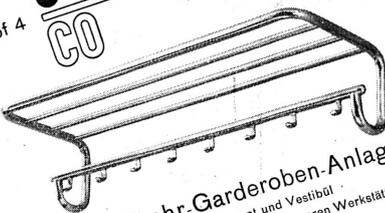
Gesucht per sofort

tüchtiger Alleinkoch

für 4 bis 5 Wochen

(Dienstablösung)

Offerten an Kurheim Schönegg,
Beatenberg, Tel. 4950.



Stahlrohr-Garderoben-Anlagen
für Restaurant und Vestibül
aus unseren Werkstätten

Publ. Elcs

Zufriedenheit...

Publ. Elcs

Le Dezaley

2022, den 17. Dezember 1942.

Je Dezaley

Unser grösste Genugung: die Zufriedenheit des Kunden

ALBERT HELD & Cie A.G.
MONTREUX

Referenzen in der ganzen Schweiz

Die Raumkunst der Firma Held zeugt von sicherem Geschmack

Inserate lesen erwirkt vorteilhafteren Einkauf!

LENDI & CO. A.G. ST. GALLEN

GEGRÜNDET 1865

Weinbau:

MALANS / SPIEGELBERG

Kellereien:

ST. GALLEN / CHUR

BÜNDNER RHEINWEINE EIGENBAU-WEINE

VELTLINER ALTE JAHRGÄNGE - TIROLER LEITENWEINE

GRANDS VINS MOUSSEUX LENDI CHAMPAGNISE

MARC DE MALANS DOPPELBRAND

Wirtschaftsnutzen

Aktiengesellschaft Bellevue-Palace, Grand Hotel und Bernerhof in Bern

Dem Bericht des Verwaltungsrates über das Geschäftsjahr 1942 entnehmen wir die folgenden Angaben:

Die Kriegswirtschaft greift tief in die Organisation eines grossen erstklassigen Hotels ein. Nicht nur sind zusehends alle Rohmaterialien, die von einem Grosshotel benötigt und verarbeitet werden, knapp geworden und deshalb rationiert oder kaum mehr erhältlich, sondern es muss auch mit Kohlen, Wäsche, insbesondere im Winter aber auch mit Elektrizität, Licht und Kraft sparsam umgegangen werden, wenn man den Betrieb dem Range des Hauses entsprechend aufrecht erhalten will.

Die schweizerische Hotellerie ist in Bezug auf die Lebensmittelzuteilung auf das Verständnis der Rationierungsbehörde in hohem Masse angewiesen. Reise und Verkehr und damit die Hotellerie haben auch nach dem Weltkrieg eine neue, grosse volkswirtschaftliche Bedeutung; es muss deshalb dem Qualitätsgedanken trotz allen Schwierigkeiten und Hemmungen, so gut dies möglich ist, immer noch nachgelebt werden. Die vorverlegte Verdunkelung hat die Frequenz der Restaurants und Veranstaltungen ohne Zweifel ungünstig beeinflusst. Auch im Hotel Bellevue, das abseits vom Bahnhof liegt, wirkt sich namentlich wegen der oft bestehenden Taximeter-Knappheit, die Verdunkelung recht ungünstig aus. Das Hotel Bellevue hat von jeher hauptsächlich männliches Personal, und zwar Wehrmänner beschäftigt. Es ging damit den kostspieligeren und in Kriegzeiten schwierigeren Weg. Das stete Kommen und Gehen des abwechselnd zum Militärdienst einberufenen Personals bereitet unsern Betrieb, gerade in den heutigen Zeiten der Personalnot, oft fast nicht zu überwindende Schwierigkeiten. Diese Tatsache sowie der Hinweis darauf, welchen Verdienst unser grosser Betrieb mit seinen zirka 170 Angestellten dem einheimischen Handel und Gewerbe sowie dem Fiskus bringt, rechtfertigt es, im Hinblick auf die gegenwärtige vollkommene Stagnation im internationalen Reiseverkehr, an das Verständnis der massgebenden Behörden für unser Unternehmen zu appellieren.

Die Hauptausgabenposten der Betriebsrechnung betragen: Allgemeine Unkosten Fr. 39.800.—, elektrische Energie Fr. 24.000.—, Brennmaterial Küche Fr. 15.000.—, Heizung und Warmwasserversorgung Fr. 45.000.—, Musik Fr. 19.000.—, Wasser Fr. 9.600.—, Gas Fr. 6.000.—, Waren-Umsatz-Steuer und Wehrmännenausgleichskasse Fr. 19.500.—, Gehälter, nebst freier Kost und Logis des Personals gegen Fr. 220.000.—, Mobiliarschaffungen, Ersatz und Unterhalt Fr. 116.800.—, Immobilien- und Installationsunterhalt Fr. 61.600.—, Die Steuern erforderten den Betrag von 40.000.—. Die fortwährende Verteuerung wirkt sich in unserem grossen Betrieb ungünstig aus. Durch eine zuverlässige tägliche Kontrolle und allerhand weitere Sparmassnahmen in allen Unkostensektoren ist es uns jedoch gelungen, die Generalkosten auf einem Minimum zu halten. Immerhin stehen die zeitbedingten Saläransparungen und Teuerungszulagen an das Personal in unserm Lohnkonto bedeutend höher als im vergangenen Jahr.

Die Aktiven in der Bilanz setzen sich wie folgt zusammen: Hotelliegenschaft Fr. 3.000.000.— (Grundsteuerschätzung Fr. 5 Millionen), Mobilien

Fr. 330.000.—, Wertschriften Fr. 40.000.—, Kassa Fr. 14.802.60, Banken Fr. 23.054.—, Debitoren Fr. 32.549.—, Inventare Fr. 24.200.—, Auf der Passivseite stehen die Stammaktien mit 1,2 Millionen und die Prioritätsaktien mit Fr. 240.000.— da. Der Reservefonds von Fr. 600.000.—, herführend aus den seinerzeitigen Aktienabschreibungen, bleibt unverändert. Die erste Hypothek wurde durch Amortisation auf Fr. 2.860.000.— reduziert. Die zweite Hypothek steht weiterhin mit Fr. 5000.— zu Buch. Das Konto Kreditoren (Lieferanten und andere Kreditoren) ist mit Fr. 317.902.— ausgewiesen.

Der Betriebsgewinn pro 1942 beträgt Fr. 267.262.35. Nach Abzug der Hypothek- und andern Zinsen mit Fr. 127.142.— und der Steuern bleiben noch Fr. 107.793.— zur Verteilung (einschliesslich Saldo vom Vorjahr), deren Verwendung wie folgt vorgeschlagen wird: Abschreibung auf der Hotelliegenschaft und auf dem Mobilien Fr. 50.000.—, die verbleibenden Fr. 7793.— sind als Aktivsaldo auf neue Rechnung vorgetragen worden.

Bücherfisch

Europa nach dem Krieg. Die Welt von morgen und ihre Entwicklungsmöglichkeiten in politischer, wirtschaftlicher und technischer Hinsicht. Von Louis Emrich. 248 Seiten, Fr. 5.80. Verlag Gaiser & Haldimann, Basel. — Es ist ausserordentlich begrüssenswert, dass ein Werk auf den Markt gekommen ist, das vollkommen unabhängig von staatspropagandistischen Tendenzen, die Nachkriegsfragen nicht vom Gesichtspunkt der kriegführenden Staaten unserer Gegenwart aus behandelt, sondern vom Standpunkt totaler Unparteilichkeit und wohlwollender Objektivität aus, von dem allein nur eine sachliche und fruchtbare Erörterung möglich ist. Es ist mit Absicht nicht als ein hochwissenschaftliches Werk geschrieben, sondern als ein durchaus populär gehaltenes Buch. Von ersten bis zum letzten Kapitel spricht es von weitfliegenden Plänen, grosszügigen Projekten und gewaltigen Möglichkeiten innerhalb der materiellen und ideellen Rekonstruktion des Abendlandes. Zugleich gibt es aber auch jedem, der um die Zukunft bangt, Antwort auf die Frage, wie sich unmittelbar nach dem Krieg innerhalb der gegebenen politischen, wirtschaftlichen und technischen Perspektiven auch sein persönliches Schicksal gestalten dürfte. Denn auch der einzelne wird bei dem kommenden Umbau Europas nicht unberührt bleiben. Mit einem Weitblick, der erstaunlich ist, führt uns Louis Emrich durch alle Etappen der kommenden Nachkriegszeit und gibt uns Anhaltspunkte, die uns erkennen lassen, dass wir das Recht haben, vertrauensvoll in die Zukunft zu schauen.

Probleme der Angestelltenschaft. Heft 2 der Schriftenreihe der Vereinigung Schweiz, Angestelltenverbände. Verlag der VSA, Zürich, Talacker 34. Brosch. Fr. 1.—

Es handelt sich um eine Sammlung von Aufsätzen, die im Laufe des Jahres 1942 in den VSA-Mitteilungen erschienen sind. Die Ausführungen über die wichtigsten Probleme der Angestelltenschaft: die Gestaltung des Arbeitsrechts, die Steuerpolitik der Schweiz, die kommende Altersversicherung, die Lage der Kleinrentner, die Frage der Personalhilfsorgestiftungen und den Familienschutz interessieren auch weitere Kreise. Sie geben gleichzeitig einen Querschnitt derjenigen Zeitprobleme, die auf Seite der Arbeitnehmer gegenwärtig diskutiert werden

und die nach einer beschleunigten Lösung drängen. In diesem Sinne kann die Schrift auch den Behörden ein nützlicher Wegweiser sein.

Die Schweiz im Sommer 1943. „Die schönsten Tage — Ferientage. Kein Lärm, keine Sorgen, keine Hast.“ Wir lesen die Worte auf dem angebrochenen Abreiskalender, der das Titelblatt der soeben erschienenen Sommerbroschüre der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung schmückt.

Mit welch ungebrochenem Lebenswillen sich das Fremdenverkehrsland Schweiz in den Stürmen der Gegenwart hält, zeigt in der Sommerbroschüre die Tabelle, die über die Annehmlichkeiten und Sportmöglichkeiten von 150 Orten in allen Regionen Aufschluss gibt. Am meisten wird den Leser des reizvoll mit Photos und Vignetten illustrierten Sommerführers die Liste der mannigfaltigen Veranstaltungen zu Stadt und Land interessieren, die 25 Seiten des schmucken Büchleins füllt.

Geschäftliche Mitteilungen

Hotelmodernisierung nach Plan Meili

Wie allgemein bekannt, hat Nationalrat Dr. h. c. Meili eine Gesamtplanung entworfen, welche sich vom Gesichtspunkt der Hotellerie in folgenden Programmpunkten zusammenfassen lässt: modernisieren was lebensfähig ist, das Übrige abbrechen lassen oder andern Verwendungszwecken zuführen; dies sowohl im Gesamtinteresse des Landes als auch der Hotelindustrie selbst. Ohne Zweifel kann ein derartiger Instandsetzungsplan nur in einem Zeitraum von vielen Jahren verwirklicht werden. Doch befassten sich unter der Leitung von Nationalrat Meili bereits achtzig Architekten mit dem Studium des Projektes, welches vorläufig zehn Ortschaften in der ganzen Schweiz umfasst.

Es handelt sich hier um eine wahre Umwälzung, welche das Bild der schweizerischen Hotelindustrie umgestaltet wird und welche sich in die folgenden drei wichtigsten Phasen einteilen lässt: 1. Bestandsaufnahme der Fremdenverkehrsmöglichkeiten und der Hotels; der Zufahrtsstrassen; der Vergnügungstätten und andern Mittel, die Kundschaft anziehen und sich dauernd zu erhalten; 2. Schätzung des zur Verfügung stehenden Materials und Aufstellung eines bis ins Einzelne gehenden Anpassungsprogramms an die veränderte Lage; 3. Abbruch und Neubauen auf Grund eines Sofortprogramms. In den bereits von ihm hierüber gemachten Ausführungen hat Nationalrat Meili auch betont, man täte gut daran, künftige Kolossalbauten sowie eine allzu anonyme Behandlung der Kundschaft zu vermeiden. Und wenn es zutrifft, dass der Geschmack des Publikums häufigen Schwankungen ausgesetzt ist, so kann anderseits noch viel weniger bestritten werden, dass solide Arbeit und wirklich moderne und gut ausgeführte Installationen die Modelaunen stets überleben werden.

Dies die Grundzüge der neuen Hotelplanung. Man tut gut daran, sie sich schon jetzt einzuprägen und daran zu denken, dass der Plan Meili früher oder später den Rahmen der erwähnten zehn Ortschaften sprengen wird und dass es eines Tages gilt, im ganzen übrigen Lande mit der Konkurrenz dieser im Rahmen der Fremdenverkehrsplanung modernisierten Zentren zu rechnen. Es heisst ferner, sich davon zu überzeugen, dass

überall vieles erneuerungsbedürftig ist und dass jeder Hotelier vor der Aufgabe steht, sofort beim Wiederaufleben des Fremdenverkehrs gewappnet zu sein. Diese neue Lage in untätigem Verweilen abzuwarten, heisst, sich dem Risiko aussetzen, eines Tages durch die Konkurrenten überflügelt zu werden.

Sein Etablissement modernisieren, ihm ein anziehendes und persönliches Gepräge verleihen, dies sollte von heute an das Ziel jedes Hoteliers sein. Modernisieren heisst also zugleich eine Geldanlage vornehmen und dies um so mehr, als die Kosten des Umbaus und der Modernisierung durch den Fiskus von dem zu versteuernden Gewinn in Abzug gebracht werden. Endlich handelt es sich um einen Akt kluger Voraussicht, denn früher oder später heisst es Preiserhöhungen in Rechnung zu stellen, weil gewisse Rohmaterialien nicht mehr beschafft werden können.

Doch gilt es eine letzte Massregel nicht zu vergessen: nämlich die erforderlichen Arbeiten einem Spezialisten anzuvertrauen, wie zum Beispiel der 1863 gegründeten Firma Held & Cie. in Montreux, welche alle Vorzüge langjähriger Erfahrung mit den neuesten fachlichen Errungenschaften verbindet. Diese Firma verfügt über einen aus erstklassigen Kräften bestehenden Stab sowie über ein zahlreiches qualifiziertes Personal und befasst sich ausschliesslich mit dem Studium und der Lösung der heiklen Fragen, welche sich aus der Modernisierung und Instandsetzung der Hotels ergeben. Ihr technisches Rüstzeug ist erstklassig, ihre Einrichtung von sicherem Geschmack.

Zunehmende Herdkohlenverknappung

Die grossen Erfolge, welche durch Umstellung von Kohlenherden auf Koksbetrieb erreicht wurden, verdienen die Beachtung durch jeden Hotelier und Küchenchef. Durch den Einbau eines gründlich ausprobierten Untervind-Feuerungsaggregates hat die älteste Grosseckherdfabrik der Schweiz, die Keller-Trüb G.m.b.H. in Zürich eine ideale Lösung geschaffen, welche bei maximaler Leistung der umgebauten Kohlenherde bezugsfreie Brennstoffe mit Koks vermischen zu verbrennen gestattet und für eine wesentliche Einsparung an Brennstoff bürgt. M.

Saisoneröffnungen

Adelboden: Adler Hotel & Kursaal, Anfang Juli.
Kandersteg: Grand Hotel Victoria, 1. Juli.
Hotel Ritter, 1. Juli.
Waldhaus-Firke: Schlosshotel Candrian, 1. Juli.
Wengen: Park-Hotel, 3. Juli.
Zermatt: Hotel Monte Rosa, 3. Juli.
Hotel Rifflapal, 3. Juli.

Beilage

Der heutigen Ausgabe liegt ein Prospekt über „Confé-Gel“-Tabletten bei, den wir der Aufmerksamkeit unserer Leserschaft empfehlen.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

WASSERSCHADEN

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliervereins seit 1907

Versicherungen für Hotels, Geschäfts- und Wohnhäuser, Fabriken, Wasserkraftanlagen und Wasserversorgungen

schliesst zu vorteilhaften Bedingungen ab

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 81

Direktion der „Allgemeinen Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.G., Lyon“

KELLER-TRÜB - Unterwindfeuerung

für Restaurations-Kohlenherde beseitigt die Schwierigkeit der Kohlenknappheit

Was sagen unsere zufriedenen Kunden?

„endlich habe ich mit Koks einen sauberen Betrieb. Ihr Gebläse läuft geräuschlos und ganz störungsfrei“

„mit unserem Keller-Trüb Aggregat sparen wir viel Brennstoff und können mit wenig Koks auch Inlandkohle und Torf verbrennen“

„seit wir Ihre Unterwindfeuerung installieren liessen, brauchen wir bei maximaler Leistung viel weniger Roststäbe“

„die Leistung unseres Keller-Trüb-Herdes ist mit Ihrer Koksfeuerungs wie vor dem Kriege mit belgischen Wärfkohlen. Wir sparen 35% Brennmaterial ein und kommen mit der Knappen Kohlenzuteilung sehr gut aus“

Unverbindliche Beratung und Projekte durch

KELLER-TRÜB

G. m. b. H. KOCHHERD- UND APPARATEFABRIK ZÜRICH



BLANC: CLOS DE LA REINE BERTHE CHAMBLEAU

ROUGE: VIGNE DU DIABLE

Durch jede gute Weinhandlung

Liquidation Restaurant-Möbiliar

Saal-Büfette
1 Klavier
2 Billards (franz.), Marke Morgenthaler
diverse Tische und Stühle
Gartentische und -stühle

Zu besichtigen Saal Hotel Monopol Luzern, 14—17 Uhr, 1.—3. Juli
Ankunft Telefon 2 047.

Todler als Gouvernante und Stütze des Patrons

in kleines Hotel in der Westschweiz. Bei Zufriedenheit Jahresstelle. Offerten mit Bild unter Chiffre G.S. 2048 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Vorteilhafte Putzmittel

(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden



Mehr als 1000 Hotels etc. reinigen ihr Silber regelmässig mit ARGENTYL und freuen sich über die rasche, mühelose, saubere und einfache Art und über den reinen, silberhellen Glanz des mit ARGENTYL gepflegten Tafel-silbers. Dabei kostet eine Reinigung mit ARGENTYL nur 12 Rp. (einer ganz grossen Menge Silbergegenstände: 50 Rp.)
Schenken Sie auf unser Garantiescheit: ARGENTYL-Dose mit SAPAG-Plombe, denn nur ARGENTYL bietet so viel Vorteile und bewahrt sich seit 1928. Verlangen Sie Prospekt oder Vorführung (unverbindlich für Sie!)

Alleinherstellerin: SAPAG AG., Zürich 7, Tel. 41 034

Gesucht per Mitte Juli für 6 Wochen zur Dienstablösung des Chofs, tüchtiger, gut empfindlicher

Küchenchef

Offerten unter Chiffre D.A. 2048 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger N° 26

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Allein-Zimmermädchen, das etwas Hausarbeiten übernimmt, für zirka 2 Monate per sofort in kleineres Hotel in Zürich gesucht. Offerten an Hotel Drei Könige, Zürich-Engel. (1156)

Café Huguenin Lugano sucht **Buffetlehrer**. Offerten direkt erbeten. (1150)

Fliegenportier auf 1. August in Stadthotel gesucht. Offerten unter Chiffre 1161

Gardemanger. Per 15. Juli wird tüchtiger Gardemanger für Militärlösung gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre 1155

Gesucht in bekanntes Erstklasshotel am Vierwaldstättersee auf ca. 810, Juli oder Ende August ein **Einzimmermädchen** und **1** tüchtiges **Zimmermädchen**, **1** **Lingère**, **1** **Kinderfräulein**. Offerten an Postfach 40, Vitznau. (1154)

Gesucht per sofort, evtl. 15. Juli, selbständige, tüchtige Köchin oder junger Alleinkoch, Lohn Fr. 150.— bis 200.— Jahresstelle. Vertrauensposten. Gef. Offerten mit Zeugnis und Bild an Hotel Löwen, Schaffhausen. (1158)

Gesucht zuverlässig, sauberes **Officiemädchen**, Lohn Fr. 90.— bis 120.—, ferner tüchtiger **Portier** und **1** **Einzimmermädchen** Offerten mit Zeugnis und Altersangabe an Bahnhofsrestaurant Rapperswil (St. Gallen). (1160)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Offertennummer und Briefporto-Belastung für die Weiterleitung an den Stendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

- Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter 4 Vakanzenstellen ausgeschriebenen Stellen.**
- 7423 Aide de cuisine, Commis de cuisine, Repasseuse, de suite hôtel 140 lits, Suisse romande.
 - 7426 Küchenchef (Ablösung 3 Wochen), sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
 - 7427 Küchenchef, Portier, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
 - 7429 Allein- oder Köchin, Hotel 50 Betten, Wallis.
 - 7430 Tochter für Zimmer und Mühlhilfe im Service (Anfängerin), sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
 - 7431 Köchin, Hausmädchen, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.
 - 7432 Gärtner, sofort, mittl. Hotel, Weggis.
 - 7434 Galanterie, Lingerie-mädchen, Jahresstellen, erstkl. Hotel, Montreux.
 - 7436 Sekretärin oder Sekretär, Restauranttochter, Küchenchef, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.
 - 7439 Saaltochter, Office-Küchenmädchen, Hausbursche, Küchenbursche, nach Übereink., Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
 - 7445 Pâtissier, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
 - 7447 Saaltochter, Office-Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Grb.
 - 7452 Restauranttochter, Buffetedame, Hausbursche, Casseroлиer, Saaltochter, mittl. Hotel, Gstaad.
 - 7457 Officiemädchen, 1. Juli, Großhotel, Grb.
 - 7460 Küchenmädchen, 1. Juli, mittl. Hotel, Müren.
 - 7468 Köchin, Fr. 180.— bis 200.—, kl. Hotel, B. O.
 - 7469 Serviertochter, 1. Juli, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
 - 7472 Serviertochter, Saaltochter, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.
 - 7478 Allein- oder Köchin, Saaltochter für Saal und Restaurant, mittl. Hotel, Grindelwald.
 - 7481 Bureauvolontär, erstkl. Hotel, Genf.
 - 7484 Alleinportier, Saaltochter, sofort, Aide de cuisine, 1. Juli, Jahresstellen, mittl. Stadthotel, Bern.
 - 7486 Saucier, 5. Juli (Ablösung 1 Monat), erstkl. Hotel, B. O.
 - 7490 Sekretärin, inkl. spr., sofort, Saison bis Ende Sept., mittl. Hotel, Tessin.
 - 7492 Liftier-Chasseur, Küchenchef, Officiemädchen, Officiemädchen, Wascherin, mittl. Hotel, Gstaad.
 - 7498 Saaltochter, Officiemädchen, Küchenmädchen, Casseroлиer, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Grindelwald.
 - 7499 Saaltochter, Casseroлиer-Küchenbursche, Officiemädchen, Officiemädchen, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
 - 7500 Engenportier, 15. Juli, mittl. Hotel, Lugano.
 - 7501 Allein- oder Zimmermädchen, Wascherin, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
 - 7504 Jeune cuisinier, sommelier p. rest. et tea-room, de suite, hôtel 60 lits, Suisse romande.
 - 7509 Portier, Hausburscher (Anfänger). Office-Lingerie-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.
 - 7508 Allein- oder Köchin (Ablösung bis 7. Aug.), Eintritt 4. Juli, mittl. Hotel, Locarno.
 - 7510 Femme de chambre, fille de salle, fille d'office, ler juillet, hôtel 50 lits, Valais.
 - 7512 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
 - 7513 Liftier-Tourant, jg. Chasseur, sprachlich, erstkl. Hotel, Bern.
 - 7515 Commis de cuisine, sofort, Kaffee-Haushaltungsköchin, Fr. 140.—, mittl. Hotel, Engadin.
 - 7518 Zimmermädchen, Alleinportier, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
 - 7521 Chef de partie, Pâtissier-Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
 - 7522 Dame de buffet, gouvernante générale, femme de chambre, de suite, grand Restaurant, Lausanne.
 - 7527 Jg. Allein- oder Serviertochter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
 - 7532 Alleinportier, Hotel 70 Betten, Grb.
 - 7533 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
 - 7534 Portier, 1. Aug. (Ablösung 2 Monate), mittl. Hotel, Basel.
 - 7535 Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
 - 7537 Casseroлиer, Saaltochter, Wascherin, sofort, erstkl. Hotel, Zermatt.
 - 7539 Barman, Engenportier, mittl. Hotel, Passantenhotel, Zürich.
 - 7540 Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
 - 7541 2 Zimmermädchen, Saaltochter, 10. Juli, mittl. Hotel, Thunsee.

Gesucht per sofort: fähige **Restauranttochter**, **Küchenmädchen**, evtl. **Bursche**. Offerten mit Bild und Zeugnis an Kurhaus Weissensalaub, Solothurn. (1162)

Gesucht für sofortigen Eintritt: **Allein- oder Zimmermädchen**, **Saaltochter** und **Portier** für Hotel Bellevue, Magglingen, mit Restaurantbetrieb, Bieleersche. (1164)

Kellner für Grossrestaurant in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Altersangabe unter Chiffre 1159

Köchin, tüchtige, selbständige, in kleines Passantenhotel gesucht. Lohn Fr. 180.— bis 200.— Eintrittssofort. Offerten an Bernh. Furrer, Hotel Alpina, Brüning. (1152)

Saaltochter, 1. tüchtige, zu sofortiger Eintritt für die Sommer-saison Hotel der Zentralschweiz gesucht. Chiffre 1163

Sekretär, H. H. Buchler, speziell für Rechnung und Bankkontrollen in Restaurantbetrieb (Jahresstelle), per sofort gesucht. Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüche an Chiffre 1151

Zimmermädchen, jüngeres, servicekundig, zu baldigem Eintritt in gutes Hotel am Zugersee gesucht. Gef. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Chiffre 1153

Zimmermädchen, selbständige, zuverlässige, per evtl. 15. Juli gesucht. Auf Wunsch mit Service oder Buffet-Ablösung. Schöner Verdienst und Jahresstelle. Am liebsten Vertrauensperson fürs ganze Geschäft. Gef. Offerten mit Zeugnis und Bild an Hotel Löwen, Schaffhausen. (1157)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureauvolontär, Tessiner, 20jährig, ital., franz. und deutsch sprechend, mit Handelschulbildung, sucht Stelle in Bureau oder für Kontrolle in der der deutschen Schweiz, zwecks weiterer Ausbildung in der Sprache. Chiffre 641

7543 Chef de rang, commis de cuisine, grd rest., Genève.

7548 Aide de cuisine (Ablösung 1 Monat), Bahnhofbuffet, Aargau.

7547 Allein- oder Köchin, Aide de cuisine-Pâtissier, erstkl. Hotel, Pontresina.

7549 Chef de rang, sofort, Grosshotel, Luzern.

7550 Küchenchef, 15. Juli, erstkl. Hotel, Lenzerheide.

7552 2 Saaltochter, Officiemädchen, Officebursche, sofort, mittel-großes Hotel, Wengen.

7553 Küchenchef, 1. Juli, mittl. Hotel, Wengen.

7558 Koch oder Köchin, sofort, kl. Hotel, Schuls.

7559 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Jura.

7560 Zimmermädchen, Restauranttochter, Office-Economogovernante, Hotel 80 Betten, Office-Küchenmädchen, 1. Juli, mittl. Hotel, Arosa.

7564 Generalgouvernante (nicht über 35 Jahre), evtl. tüchtige Lingère, gute bis alle Jahresstelle, sofort, Hotel-Rest., Zentralschweiz.

7565 Ober-saaltochter, Serviertochter, Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, 1. Juli, Hotel, Interlaken (evtl. Volontärin), sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.

7571 Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

7572 Koch oder Köchin (Fr. 150.— bis 180.—), Haus-Küchenmädchen, Tochter für Zimmer, Service und Stütze der Hotelierfrau, nach Übereink., mittl. Hotel, B. O.

7575 Zimmermädchen, Restauranttochter, Office-Economogovernante, sofort, Kurhaus 90 Betten, B. O.

7583 Allein- oder Köchin, Alleinportier, Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.

7586 Selbst. Köchin oder Koch, sofort, kl. Hotel, Davos.

7587 Dame de buffet, secrétaire volontaire (jeune fille de 16-18 ans) Hotel 30 lits, Suisse romande.

7588 Ober-saaltochter, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.

7593 Zimmermädchen, Serviertochter (evtl. Anfängerin), Köchin, Küchenbursche, Buffettochter, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.

7596 Commis de rang, Anf. Juli, Engenportier, sofort, Wascher oder Wascherin, Anf. Juli, Office-Küchenbursche, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.

7601 Sekretärin-Volontärin, Serviertochter für Pausen, 1. Juli, mittl. Hotel, Weggis.

7607 Hausmädchen, Lingerie-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Grindelwald, Basel.

7609 Kaffeeköchin, Serviertochter, Casseroлиer, mittl. Hotel, Adelboden.

7613 Saaltochter, Officiemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.

7615 Allein- oder Köchin, Küchenbursche, 1. Juli, kl. Hotel, Rheinfall.

7618 Casseroлиer, Küchen-Hausbursche, sofort, Kurhaus 90 Betten, Berner Oberland.

7620 Saaltochter, Portier-Hausbursche, Lingère-Portierin, Kurhaus 130 Betten, Ostschweiz.

7624 Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Müren.

7625 Officiemädchen (Mädchen oder -Frau), sofort, Cross-Rest., Basel.

7628 Küchenmädchen (oder -bursche), sofort, mittl. Hotel, Bern.

7629 Extramarier, Fr. 320.—, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.

7629 Sekretärin, Sekretär, sofort, erstkl. Hotel, Zermatt.

7639 Lingère, Economogovernante, sofort, erstkl. Hotel, Vitznau.

7640 Sekretär-Mainournterin (oder Sekretärin), Liftier-Chasseur, Pâtissier, 3 Saaltochter, erstkl. Hotel, Waadt.

7639 Wascher oder Wascherin, 2 Commis de rang, Engenportier, Hotel, Tessin.

7642 Gardemanger (Ablösung 5 Wochen), 10. Juli, Cross-Rest., Basel.

7645 Saaltochter, Anf. Juli, mittl. Hotel, Grindelwald.

7646 Saal-Restauranttochter, Küchenmädchen, Anf. Juli, kl. Hotel, Grindelwald.

7648 Pâtissier, Hotel 110 Betten, Zentralschweiz.

7649 Aide de cuisine, Jahresstelle, sofort, erstkl. Rest., Basel.

7650 Aide de cuisine, Office-Economogovernante, sofort, grosses Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

7652 Bureauvolontärin, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

7653 Lingère, repasseuse, de suite, hôtel ler rg, Lausanne.

7654 Buffettochter, Zimmermädchen (evtl. Anfängerin), Hotel 50 Betten, Jahresstelle, Aargau.

7656 Lingère-Portierin-Stopfnerin, Officiemädchen, Buffettochter, Bahnhofsrestaurant, Ostschweiz.

7659 Zimmermädchen, Saaltochter, Hausbursche, Hotel 30 Betten, Tessin.

7662 Köchin, kl. Hotel, Grb.

7663 Portier-Hausbursche, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.

7667 Ober-saaltochter, Economogovernante, 4 Saal-Serviertochter, sofort, Kurhaus 120 Betten, Wallis.

7671 Saaltochter, sofort, kl. Hotel, Bieleersche.

7672 Bureauvolontärin, Hotel 50 Betten, Grb.

7676 Chef de rang, Demichief, erstkl. Hotel, Grb.

7677 Jeune fille pour ménage et cuisine, fille de salle, places à l'année, hôtel 40 lits, Suisse romande.

7680 Saaltochter, Hotel 60 Betten, Thunsee.

7681 Zimmermädchen, Küchenchef-Pâtissier, Hotel u. Rest., Zentralschweiz.

7683 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Locarno.

7685 Maschinenwäscher, Officegouvernante, sofort, Grosshotel Grindelwald.

7687 Köchin oder jg. Koch, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

7688 Nachportier, Sekretär-Volontär, Zimmermädchen, Serviertochter, Casseroлиer, Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Kl. St. Gallen, Bureauvolontär, erstkl. Hotel, Basel.

7691 Ober-saaltochter, Sekretärin, erstkl. Hotel, Pontresina.

7692 Barman, Commis de rang, Wascherin, Saaltochter, Kurhaus 90 Betten, B. O.

Sekretär, Deutsch, Rom., Franz., Ital., mit Handelschulbildung und Sekretärdiplom, an exaktes Arbeiten in allgemeiner Bureauarbeiten gewöhnt, sucht Stelle zwecks weiterer Ausbildung. Chiffre 653

Salle & Restaurant

Barmaid, einf., gut präsentierend, vier Sprachen sprechend, sucht Engagement. Chiffre 658

Barmaid, Deutsch, Franz., Ital., sucht Stelle. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Offene Charakter, wünsch. Vert. unter. Chiffre 646

Chef de service ou maître d'hôtel. Jeune chef de service cher- che place comme maître d'hôtel ou chef de service. Sérieuses références à disposition. Place à l'année désirée. Chiffre 655

Saalrestaurant, 19jährige Tochter sucht Saalrestaurant in Hotel oder gutes Restaurant. Besondere Veranlagung. Chiffre 654

Saal- und Restauranttochter, gewandte, deutsch und franz. sprechend, mit Referenzen, sucht Saisonstelle in gutes Hotel. Offerten unter Chiffre 642

Saal-Restauranttochter, tüchtig, gewandt, sucht Stelle in gut- gehendes Speiserestaurant. Zürich oder Umgebung. Offerten unter Chiffre 643

Cuisine & Office

Allein- oder Köchin, 40 Jahre, arbeitsfreudig, verträglich, ruhiger Arbeit, mit den vorzuziehenden Eigenschaften vertraut, sucht, gestützt auf 1 Referenzen, Stelle für Saison oder Aushilfe in nur gutes Haus. E. Tobler, Schlossstrasse 6, Bern. (656)

Barmaid-Konditor sucht Stelle als **Commis-Pâtissier**. Eintritt nach Vereinbarung. Chiffre 647

Casseroлиer, tüchtig und solid, sucht Saison- oder Jahresstelle, Italien. Chiffre 647

Chef de cuisine, bekannter, tüchtiger Fachmann, gesucht. Sehr eig., angenehmen Charakter, wünsch. Vert. unter- posten. Zuschriften gefl. m. Kond. an A. Henry, via Circonvalla- zione 39, Lugarno. (619)

Chef de cuisine, anfangs 40er Jahre, tüchtig und sparsam, sucht Jahresstelle in gutes Haus per sofort oder nach Übereinkunft, evtl. als Chef de partie in grösseres Haus. Offerten unter Chiffre 659

Cuisinier cherche place. Certificats et références de ler ordre Disponible de suite. Offres à Marcel Goumaz, cuisinier, Oberäger. (648)

Koch, junger, mit guten Zeugnissen, sucht auf 20. Juli evtl. später, Saison- oder Jahresstelle als Aide oder Commis de cuisine. Offerten an Kpl. K. Chef der San. U. S. II. Kasernen, Feldpost. (648)

Loge, Lift & Omnibus

Bahnportier-Kondukteur, 33 Jahre, sprachkundig, arbeits- freudig, Bursche, mit eigener, fester Uniform, sucht Engage- ment anfangs August. Chiffre 660

Gesucht Stelle als **Alleinportier** oder **Hausbursche**. Deutsch und Französisch sprechend, tüchtig, feink und mit allen vor- kommenden Arbeiten vertraut. Offerten unter Chiffre 652

Divers

Gouvernante, tüchtig, in sämtlichen Teilen des Faches er- fahrene, sucht Stellung, evtl. auch in Klinik. Beste Referenzen. Chiffre 657

Lieferant-Stütze, kaufm., sucht Vertrauensposten zur Entlastung im gesamten Betrieb oder Leistung zu übernehmen. Evtl. Geschäftsübernahme. Offerten unter Chiffre 661

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies aus- drücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

- 7880 Saal-Restauranttochter, Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Lenzerheide.
- 7863 Allein- oder Köchin, jg., sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 7864 Allein- oder Köchin (Ablösung 5 Wochen), sofort, Alleinportier, Jahresstelle, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 7872 Koch oder Lehrte, sofort, Hotel 20 Betten, Wallis.
- 7874 Saucier, Fr. 350.—, 5. Juli, erstkl. Kurhaus, B. O.
- 7875 Oberkellner (Ablösung 5 Wochen), sofort, mittl. Hotel, Zürich.
- 7880 Kaffee-Angestellter, Engenportier, Hotel 80 Betten, Grubünden.
- 7881 Alleinportier, mittl. Hotel, Wengen.
- 7883 Zimmermädchen, kl. Hotel, Simmental.
- 7884 Commis de cuisine, Hausmädchen, mittl. Hotel, Basel.
- 7887 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
- 7888 Jg. Serviertochter, sofort, mittl. Rest., Basel.
- 7888 Zimmermädchen, Haus-Küchenbursche, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 7890 Pâtissier-Aide de cuisine, Chef de partie (Saucier oder Rot- isseur), Saaltochter, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
- 7893 Chef de cuisine, Fr. 350.—, Aide de cuisine, Aide-Gouver- nante, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 7896 Allein- oder Köchin, Anf. Juli (Ablösung ca. 6 Wochen), mittl. Hotel, Zentralschweiz.
- 7897 Restaurant-Saaltochter, Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Thunsee.
- 7899 Demichief, Grosshotel, Ostschweiz.

Lehrstellenvermittlung!

- 7439 Saal-Zimmerlehrtochter, kl. Hotel, Genfersee.
- 7459 Saaltochter, 10. Juli, mittl. Hotel, Müren.
- 7474 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 7478 Saaltochter, Hotel 30 Betten, Grindelwald.
- 7484 Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Solothurn.
- 7519 Saaltochter, Kurhaus 90 Betten, B. O.
- 7520 Saaltochter, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.
- 7573 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.
- 7620 Saaltochter, Hotel 130 Betten, Ostschweiz.
- 7621 Saaltochter, kl. Hotel, Gstaad.
- 7611 Apprentis servisseux à convenir, grd rest., Lausanne.
- 7628 Saaltochter, Hotel 30 Betten, Gstaad.
- 7632 Saaltochter, Hotel 30 Betten, B. O.
- 7854 Saaltochter, Zimmerlehrtochter, mittl. Hotel, Engelnb.
- 7855 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Wengen.
- 7871 Buffetlehrtochter, mittl. Hotel, Spiez.
- 7875 Buffetlehrtochter (Mithilfe im Service), mittl. Hotel, Lauterbrunnen.
- 7656 Buffetlehrtochter, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
- 7705 Buffetlehrtochter, sofort, Hotel 40 Betten, Bern.
- 7935 Kochlehrtochter, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
- 7474 Kellnerlehrling, sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
- 7872 Kochlehrling, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.

Neue Trinkgeldordnung

für das Hotelgewerbe. Amtl. Ausgabe mit Verfügung des Eidg. Eidgenössischen Departements des Innern vom 1. Dez. 1942 betr. Allgemeinverbindlichkeitserklärung.

Preis inkl. Porto 70 Cts.

Trinkgeld-Affiche

Wandanschauung zur Aufklärung der Gäste, zweisprachig, Format 17 x 25 cm, auf Karton, Preis 25 Cts.

Trinkgeld- Ausrechnungstabelle

sucht sofortigen Ablesen von 12 und 15% Trinkgeld, auf Karton gedruckt, sehr praktisch, Preis inkl. Porto 80 Cts.

Trinkgeldbücher

nach der Vorschrift der Trinkgeldordnung. Muster- bogen auf Wunsch zur Ansicht.

Zu beziehen durch das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel 2.

(Der Betrag kann den Bestellungen in Briefmarken beigegeben oder auf Post- checkkonto V. 85 einbezahlt werden).

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Gegründet 1909 Tel. 2 55 51 Staatl. subventioniert

Das Schuljahr 1943/44 beginnt im September mit Kursen für Fach und Sprachen, Bureau-Reception, Service, Küche, jeder Kurs separat. Dauer 2-3 Monate. Kursprogramm verlangen!

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez

BILLY & Co. Vevey

la maison des vins rouges fins.

Geschäftsbücher

für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Gefl. Musterbogen verlangen

VINS FINS

SES SPECIALITES: MONT D'OR-JOHANNISBERG GOUT DU CONSEIL - FENDANT - DOLE ERMITAGE-MALVOISIE-PETITE ARVINE ET SON MARC DU PELERIN-DISTILLE ET VIEILLI AU MONT D'OR DOMAINE DU MONT D'OR. SION.

CHEFS - KOCH - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über mein bewährtes, einzig dastehendes Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelanglang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorzuziehenden Preisen und die Bezugs- bedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder, der interessiert eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den leinen, soliden und praktisch installierten Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHAFT SCHÖNENWERD, Telefon 3 13 73

Offerten-Vermittlungsbureau

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Per sofort gesucht

- 1 ganz tüchtiger Kellner
- 1 junger Koch
- 1 Pâtissier
- 1 Sekretärin
- 1 Office-Mädchen

Feinste Haselnüssli caugnastrot, sehr nahrhaft und gesund. Per Dutz. An- gebot 23 Cts. franko. Verkauf 30 Cts. m. C. & A. Graf, St. Gallen, Tel. 21086

Offerten mit Photo und Salär- angabe unter Chiffre AS 12316 an Schweizer-Annoncen A.-G., Biel.

immer gesund



mit Eptinger Mineralwasser

Gesucht

wird in grösseren, alkoholf. Bet- trieb m. bestergerichtet elektr. Küche, 1 tüchtige, selbständige

Köchin

Gute Bezahlung und Jahresstelle. Eintritt auf 15. Juli evl. 1. August erwünscht. Offerten mit Zeug- nisabschriften an Postfach 100, Volkshaus Bären, Kreuzlingen.

Erstklassiger Stimmungs-Bar-Pianist in drei Sprachen singend, sucht Engagement für Saison ab 15. Juli. Erklärungsreferenzen. Offerten unter Chiffre C 832 G an Publicitas A.G., St. Gallen.

Kochlehre

Offert. unter Chiffre OFA 62 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

La S.S.H. a tenu ses assises à Lucerne

Considérations générales

L'assemblée des délégués qui vient d'avoir lieu à Lucerne est remarquable à plus d'un point de vue. Elle pourra même servir de développement que prendra le projet d'assainissement présenté par M. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, marquer un tournant de l'histoire de notre profession. Comme on peut s'en rendre compte par les comptes rendus parus dans la presse, ainsi que par les opinions qui nous ont été communiquées jusqu'à maintenant, soit par des membres, soit par des sections, les propositions présentées ont fait une profonde impression, sans que, pour cela, les autres sujets traités aient perdu d'importance ou manqué d'intérêt.

La participation peut être considérée comme réussissant puisque 200 personnes environ prirent part à ces délibérations. Le nombre des participants libres fut élevé, mais il n'y eut par contre que 52 sections qui s'étaient fait représenter par 95 délégués. La faute en est probablement à la saison avancée, aux difficultés économiques, au service militaire, etc. Il est toutefois regrettable que des sections locales de régions spécifiquement touristiques n'aient pas cru devoir envoyer des représentants, puisque l'assemblée des délégués est une des rares occasions de se renseigner sur tous les problèmes qui sont au premier plan de nos préoccupations et de les discuter en commun. Par contre, on a pu constater avec satisfaction la présence de nombreux hauts fonctionnaires de l'administration fédérale, dont l'activité touche au tourisme. Nous avons été heureux de leur présence et, de même, nous avons vu avec plaisir que les principaux journaux avaient envoyé des correspondants à nos assises.

Il convient de féliciter le Comité central d'avoir ainsi divisé les délibérations en deux parties bien distinctes. Le fait d'avoir groupé les affaires statutaires et administratives, en un mot, les questions internes, et de les avoir traitées le mardi après-midi, permit de réserver la matinée du mercredi aux principaux rapports et aux questions d'actualité. Cela donna peut-être une meilleure vue d'ensemble de l'activité de la Société et du travail considérable fait par ses différents organes. Par rapport à d'autres assemblées de ce genre, la discussion ne prit pas une ampleur particulière bien que l'on ait disposé de tout le temps nécessaire pour cela. Cela ne signifie pas que nos membres se désintéressent du sort de la Société, ni qu'ils considèrent les problèmes de l'heure d'un œil moins critique, mais c'est probablement la preuve que tous nos délégués sont d'accord avec la manière dont le Comité central dirige les destinées de notre organisation.

Les délibérations se déroulèrent aussi d'autant plus facilement que les affaires à traiter avaient été plus soigneusement préparées par nos dirigeants qui y avaient mis la dernière main lors de la séance du Comité central qui avait eu lieu la veille. On put constater, entre autres, que le rapport du chef de notre service de renseignements économiques était si complet qu'il rendit inutile tout complément d'information et que l'on évita ainsi la pluie de questions et de revendications qui sont usuelles pour des sujets qui nous touchent de si près. Mais c'est encore la preuve que l'hôtellerie a su s'adapter à l'économie de guerre et surtout à la situation de notre approvisionnement et aux systèmes de rationnement. C'est un excellent certificat, car il y a peu de branches d'industries qui doivent compter avec autant de prescriptions, mesures et interdictions de toutes sortes que les hôtels et restaurants.

C'est à la direction du bureau central qu'incombe la délicate et ingrate mission d'apporter un jugement sur la situation actuelle de l'hôtellerie et sur l'attitude des autorités à l'égard de nos principales revendications. Sans méconnaître les prestations positives fournies par la Société fiduciaire avec l'aide de la Confédération, ni les avantages que notre profession a retirés des mesures juridiques prises jusqu'à présent, on exprima surtout le regret que l'on ait reconnu si tard que notre industrie était digne d'aide, et que les opinions divergentes aient en ce qui concerne l'étendue de cette aide. C'est pour cela que l'on fut heureux d'entendre le rapport du Dr Cottier qui nous laissait entrevoir que cet appui pourrait au fond se concrétiser sans retard. Ces propositions étaient d'autant plus séduisantes qu'elles montraient que les questions de l'assainissement technique et du désendettement pourraient rapidement sortir du stade de stagnation dans lequel elles se trouvent, et qu'on mettait ainsi à notre portée les millions nécessaires à cette œuvre. En effet, si l'on oppose d'interminables discussions avec les autorités compétentes aux propositions positives d'un programme immédiat, on voit mieux la valeur de la contribution constructive du directeur Cottier.

Comme le déclara un des orateurs qui prit part à la discussion, ce plan Cottier apparaît comme un acte de dévotion parce qu'il laisse à l'arrière-plan l'hôtellerie et le plan Cottier. C'est que la presse a déjà donné à ce projet d'assainissement de l'hôtellerie le nom de son auteur, comme on s'est plu à donner le nom de plan Wahlen ou de plan Zipfel à ces grands projets qui modifient complètement la situation d'un pays (situation alimentaire de la Suisse), de certaines catégories de citoyens (suppression du chômage futur) ou d'une industrie. Indépendamment du premier enthousiasme soulevé par ces propositions,

l'hôtellerie organisée va immédiatement se mettre à la tâche et examiner de très toutes ces questions. Il ne faut pas perdre de temps et c'est pourquoi notre Comité central se réunira, au cours du mois prochain déjà, pour discuter ce projet. Il faut espérer qu'entre temps de nombreuses sections ou membres individuels nous feront part de la façon dont ils envisagent dans des concrets cette procédure de répartition et l'application du principe de solidarité proposés. L'auteur de ce projet l'a heureusement désigné lui-même comme une base de discussion, si bien que nous avons la latitude d'y apporter tous les correctifs qui nous paraîtraient nécessaires. Ceux-ci ne doivent nullement ôter à ce projet toute sa saveur ou faire intervenir des compromis oiseux, mais ils ne doivent que faciliter sa réalisation et son application en suivant les circonstances, les rendre supportable pour l'hôtellerie. Une des questions essentielles, pour ne mentionner que celle-ci, est certainement le problème de la structure future des prix d'hôtel car, avec les prix actuels, il est absolument exclu de produire la cotisation de solidarité. Si les autorités nous autorisent à augmenter nos prix d'autant, il faut alors immédiatement se demander

les répercussions que cela aura sur notre capacité de concurrence et sur la fréquence. Il y a donc encore une foule d'aspects du problème qui doivent être dûment considérés et pesés, mais cela ne doit pas empêcher que ces propositions soient examinées rapidement et sans retard par les autorités et les organisations touristiques.

En résumé, cette assemblée des délégués marque un heureux pas en avant dans la solution des problèmes qui se posent à la Société. L'atmosphère sympathique dans laquelle cette manifestation a eu lieu est dû aussi au cadre dans lequel elle s'est déroulée et à l'accueil de la section de Lucerne. La présence du Dr Wey, président de la ville de Lucerne, l'allocation qu'il prononça nous montra que les délégués de l'hôtellerie étaient les bienvenus dans la Ville Lumière. La présence de représentants des autorités à nos délibérations fut, d'autre part, pour nous, la preuve de l'intérêt que ces magistrats portent au développement de l'hôtellerie. Puisse cette atmosphère de compréhension respective régner toujours, non seulement à Lucerne, mais dans tous nos pourparlers avec les autorités aussi bien cantonales que fédérales!

Le «Plan Cottier» pour l'assainissement de l'hôtellerie suisse

Monsieur F. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, a bien voulu faire part à l'assemblée des délégués de quelques propositions entièrement nouvelles, résultat de ses propres réflexions, sur l'important problème de l'assainissement de l'hôtellerie. Comme ce sujet reste au premier plan de nos préoccupations, nous avons tenu à donner un compte-rendu détaillé et à traduire in-extenso certains passages de cet exposé qui a été très favorablement accueilli par les délégués. En commençant son exposé, M. Cottier ne cacha pas qu'il s'agissait d'un simple projet susceptible d'être considérablement modifié et amélioré, mais qu'il avait déjà pris contact à ce sujet avec l'administration fédérale des finances, le promoteur de l'œuvre d'assainissement technique d'hôtels et de stations, et le directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, et que partout ses propositions d'assainissement avaient rencontré une encourageante compréhension. (Réd.)

D'une manière générale, les mesures destinées à assainir des entreprises économiques peuvent être de trois sortes: financières, techniques ou juridiques. Par mesures financières, on entend surtout celles qui ont pour but de réduire le capital et d'alléger le service des intérêts; elles comprennent aussi les moyens juridiques qui tendent au même but. Quant aux mesures techniques, M. Cottier s'arrête spécialement sur celles qui visent au renouvellement des immeubles, du mobilier et des installations internes, dans le but aussi de faciliter l'exploitation de l'entreprise en réduisant ses frais d'exploitation. C'est ce dont s'est parfaitement rendue compte la commission fédérale d'experts en matière touristique lorsqu'elle a établi, en 1942, les bases méthodiques des rénovations d'hôtels, et cela en liaison avec les préparatifs de création d'occasions de travail pour la prochaine période de crise.

Lors des conférences d'études et d'information qui ont eu lieu dans les 10 premières stations qui ont été «inventoriées», on a été fortement impressionné par le fait que les hôteliers se déclaraient heureux de la généreuse subvention de 35% accordée par les autorités pour les rénovations d'hôtels, mais étaient unanimes à déclarer que la plupart des entreprises ne seraient pas en mesure de prendre à leur charge le solde des frais occasionnés par ces restaurations, avant que des années meilleures au point de vue commercial ne soient revenues. Or, il faut toutefois que ce «financement du solde» soit garanti, puisque les autorités vont jusqu'à prendre à leur charge le 45% des dépenses dans le but d'éviter le chômage pendant les premières années d'après-guerre. Il n'est évidemment pas question d'obtenir une participation financière plus importante de la Confédération pour ces assainissements techniques, car il vaut mieux se réserver la possibilité de recourir davantage aux deniers publics pour l'assainissement financier et la réduction des dettes. La situation financière de la Confédération a d'ailleurs tellement empiré actuellement, que la contribution fédérale à la réduction inéluctable des dettes de l'hôtellerie ne pourra se manifester que sous forme d'amortissements annuels modiques. La durée de la période sur laquelle s'étendra ce désendettement en sera d'autant plus longue.

Le principe de ce financement

Le plan financier établi par M. Cottier, et auquel ses réflexions l'ont conduit, est basé sur le chiffre de 15 millions de nuitées qui était enregistré avant la guerre encore, et qui représente la moyenne annuelle des nuitées de notre pays pendant une période de 30 ans. C'est un élément de calcul fort important car, à côté de la Confédération, des cantons et du fonds de combustion, il faut que les intéressés, c.-à-d. les exploitations

hôtelières elles-mêmes puissent être obligés par l'État à contribuer au financement des rénovations techniques, du désendettement, et de la propagande. L'hôte y participera aussi indirectement, puisque ces rénovations justifient des prix plus élevés.

Il faut introduire dans ce but une cotisation solidaire obligatoire, assez modeste pour être mise à la charge de chaque nuitée, c'est-à-dire de chaque unité économique. Le produit de cette contribution doit avoir le caractère d'une annuité qui serait remise à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, comme gage lui permettant de se procurer les crédits dont elle a besoin et qu'elle utiliserait, sous diverses formes, à l'assainissement technique et financier des hôtels. Une partie de cette contribution servirait à tenter d'augmenter le chiffre d'affaires des exploitations, en d'autres termes à la propagande touristique, et sera remis à l'Office central suisse du tourisme pour remplacer la contribution que la Société suisse des hôteliers a toujours versée jusqu'à présent à cette institution de droit public. Ce plan repose sur le principe de la solidarité et doit contribuer encore à la décentralisation, en ce qui concerne les exploitations hôtelières. Grâce à cette œuvre d'entraide basée sur la solidarité professionnelle, l'hôtelier pourra s'assurer le droit de manifester davantage sa propre opinion sur les problèmes touchant à l'assainissement technique et financier de ses entreprises.

La contribution des hôtels

Pour obtenir les capitaux nécessaires pour désendetter progressivement l'hôtellerie, pour procéder aux rénovations techniques et pour intensifier la propagande, il faudrait que les hôtels puissent fournir chaque année une annuité de 6 millions de francs. Au taux d'intérêt de 3,5% pour une durée d'amortissement de 30 ans, une annuité de 6 millions permettrait d'obtenir un capital de 114 millions, qui, étant donné la liquidité actuelle de l'argent, nous seraient certainement prêtés à des conditions très favorables, en tout cas pour ces 5 premières années. Pour parvenir à réunir 6 millions annuellement, si l'on admet le chiffre de 15 millions de nuitées, il faudrait une contribution moyenne de 40 cts. par nuitée. Il est évident que cette contribution d'assainissement devrait être graduée selon les catégories de prix et fixée à 30, 40 et 50 cts. par exemple.

On peut également envisager de fixer des contributions plus basses pour les premières années, du fait de la période de crise actuelle, et de les augmenter comme il convient pour la deuxième ou troisième décennie, soit pour le moment où le tourisme connaîtra une nouvelle ère de prospérité et où l'hôtellerie sera déjà plus forte. Une contribution de 40 cts. ne représenterait au fond pas plus qu'une moyenne de 2% du chiffre d'affaires de chaque nuitée et devrait par conséquent être supportable. Cette contribution moyenne semble modeste si l'on songe que, selon les calculs du Dr. Gurmer, on consacre en moyenne 42 cts. par nuitée à la réclame, 90 cts. à l'entretien et aux réparations des immeubles et 71 cts. à l'entretien et au renouvellement du mobilier. Il faudrait examiner aussi de plus près s'il ne faudrait pas envisager une réduction de cette contribution, lorsqu'il s'agit d'un hôte faisant de longs séjours, dans les sanatoriums en particulier. Ce supplément devrait être incorporé en tant qu'élément de frais dans le prix, et non compté directement aux hôtes. Ainsi l'on éviterait de faire concurrence aux cantons et aux communes qui prélèvent des taxes ou des kurtaxes qui, à l'encontre de cette contribution d'assainissement, ont un caractère d'impôts. Pour l'hôte, cette augmentation de prix sera d'autant plus facilement supportable, qu'elle sera contrebalancée par des réductions de prix de transports, grâce aux abonnements de vacances par exemple qui, n'en doutons pas, représenteront une facilité qui demeurera après la guerre aussi.

Supplément pour le renouvellement des installations balnéaires

Le financement du renouvellement des installations balnéaires peut également être englobé dans ce plan en ajoutant à la contribution hôtelière, pour chaque bain, un supplément balnéaire dont le produit donnerait une annuité supplémentaire qui permettrait de se procurer les capitaux nécessaires au renouvellement technique des installations balnéaires. On peut admettre qu'il faudrait disposer de 10 millions pour cela, dont la moitié serait garantie par l'annuité supplémentaire et l'autre moitié par les crédits officiels destinés à la création d'occasions de travail. Pour une durée de 30 ans, l'annuité (intérêts et amortissements) de la part de capital de 5 millions qui incombe à l'économie privée devrait être de frs. 250.000.— environ.

Les chambres meublées seront englobées dans ce plan

Les prescriptions fédérales qui auront à régler ce plan d'assainissement devront faire en sorte que la location de chambre meublées ou d'appartements à des hôtes qui prennent leurs vacances soient englobée dans ce système de contribution. Il serait judicieux de laisser aux cantons le soin de régler la chose en détail. Le stimulant nécessaire pour aboutir à une réglementation uniforme pourrait être constitué par la remise aux cantons, par la Confédération d'une partie du produit de cette contribution, pour autant que les cantons demandent une cotisation appropriée aux hôtes qui logent chez des particuliers. Si l'on évalue le nombre des nuitées de cette sorte à 2 millions, et la contribution d'assainissement à 20 cts. par nuitée, on obtient déjà une somme annuelle de 400.000 francs.

Coopération des cantons

Il faudrait poser aux cantons la condition suivante: Le montant des contributions provenant de la location des chambres meublées et la somme qu'ils auront reçue de la Confédération sur les contributions d'assainissement devront être surtout utilisées pour financer la part que les cantons doivent prendre à leur charge (8% environ), pour couvrir les frais de rénovations qui sont à la charge des crédits pour la création d'occasions de travail. En outre, on tâchera de faire accepter par les cantons le financement des assainissements de stations, pour autant que les crédits affectés à la création d'occasions de travail n'y suffisent pas. Comme c'est précisément dans les cantons montagneux qui ne disposent que de modestes ressources financières, que l'hôtellerie souffre le plus de la situation actuelle, il ne sera guère possible d'obtenir d'autres prestations de la part des cantons. Par contre, il devrait être possible de leur demander certains allègements fiscaux.

La contribution de propagande à l'OCST.

Il est clair que par de seules mesures financières et juridiques, par des rénovations techniques, et par une réduction des dettes, nous n'aboutirons pas à un assainissement complet de l'hôtellerie. Il faut surtout accroître la fréquence et augmenter le chiffre d'affaires dans nos exploitations. La Société suisse des hôteliers insiste depuis longtemps sur ce point et elle a parfaitement raison. Depuis quelques années, nous possédons heureusement en l'Office central du tourisme un magnifique instrument de propagande touristique. La compréhension dont ont fait preuve le Conseil fédéral et l'assemblée fédérale a permis à l'OCST de constituer des réserves, grâce aux économies qu'elle est forcée de réaliser maintenant, sur les cotisations considérables que la Confédération met à notre disposition. Le montant de ces réserves s'élevait à fin 1942 à 2,4 millions, et, à la fin de l'année, il atteindra probablement 3,5 millions de francs. Pourtant, une fois que les années de crise auront été surmontées, il devra être possible à l'hôtellerie de contribuer effectivement à cette propagande en y consacrant une partie de cette contribution d'assainissement, un demi million par an par exemple.

La contribution d'assainissement et l'amortissement des dettes

Si, comme nous venons de le dire, on part de l'idée que la contribution d'assainissement produira 6 millions par an (15 millions de nuitées à 40 cts.), et si l'on admet que sur cette somme, 2,5 millions seront consacrés à la réduction des dettes, on peut envisager les possibilités de désendettement suivantes: Si l'on compte aussi de la part de l'État sur une contribution annuelle d'égalité 2,5 millions, on pourrait, avec cette annuité de 5 millions, pour un taux d'intérêt de 3,5% et une durée d'amortissement de 30 ans, se procurer un capital de 95 millions.

Or, le ressort du rapport de gestion de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, qu'avait une somme nette de 21,5 millions, on a obtenu, jusqu'à fin 1942, une réduction de dettes de 110 millions. La proportion entre les moyens affectés au désendettement et la réduction effective des dettes était de 1 à 5, ce qui signifie qu'avec 100 frs. l'on peut éteindre une dette de fr. 500.—. Si l'on applique cette proportion au capital de 95 millions que l'on obtiendrait avec notre annuité de 5 millions pendant 30 ans, on aboutit à une réduction de dettes de 475 millions. Que

représente ce montant par rapport aux nécessités du désendettement? Le montant total du surendettement dans l'hôtellerie suisse n'est malheureusement pas connu, et l'on doit se baser sur des évaluations, mais, selon l'opinion de la Société fiduciaire, ce surendettement ne devrait pas dépasser 500 millions. Tout porte même à croire que, par suite des assainissements effectués depuis 1937, la réduction de capital qu'il conviendrait d'effectuer demeure dans des proportions plus modestes.

Les contributions d'assainissement au service des rénovations d'hôtels et d'installations balnéaires

Les rénovations techniques d'hôtels doivent permettre de hâter le développement du tourisme. Il faut naturellement aussi englober dans cette œuvre de rénovation, l'amélioration des conditions de logement et d'hygiène du personnel d'hôtel. Pour les rénovations d'hôtels (sans les installations balnéaires), le financement pourrait se faire comme suit.

- a) 45% à la charge des crédits pour la création d'occasions de travail, soit 30% à la charge de la Confédération (dont 15% sous forme de ristourne du fond de compensation) et 15% à la charge des cantons (dont 7 1/2% sous forme de ristourne du fond de compensation).
- b) 45% provenant du produit des contributions d'assainissement
- c) 10% en tant qu'appoint des entreprises rénovées.

Comme pour le désendettement, on peut admettre que la part moyenne de l'annuité provenant des contributions d'assainissement qui pourrait être affectée aux capitaux de rénovation et d'assainissement techniques serait de 2,5 millions. Pour un taux d'intérêt de 3,5% et une durée d'amortissement de 30 ans, cela permettrait de garantir un capital de 48 millions. Si la durée d'amortissement était portée à 40 ans le capital pourrait être de 55 millions. Les montants maxima consacrés à ces rénovations pourraient donc être:

Pour une durée d'amortissement de 30 ans de 40 ans
millions Fr. millions Fr.

a) fournis par les derniers publics (Confédération, canton, fond de compensation)	48	55
b) fournis par les contributions d'assainissement de tous les hôteliers	48	55
c) appoint des entreprises rénovées (10% de 96 ou 110 millions)	9,6	11
Total	105,6	121

Le fonds de compensation devrait permettre de couvrir le 22,5% de ces sommes, soit 23,8 ou 27 millions. Si l'on ajoute à cela les nécessités financières des rénovations balnéaires, on peut dire qu'il faudrait réserver 30 millions, soit le 10% du fonds de compensation, qui se monte déjà aujourd'hui à 300 millions, aux rénovations d'hôtels et d'installations balnéaires, c'est-à-dire à des travaux éminemment utiles du fait qu'ils sont une source de commandes multiples pour les diverses branches de l'industrie et de l'artisanat.

Avec une somme totale de 110 ou 125 millions, on devrait donc pouvoir financer sans difficulté tous ces renouvellements techniques. Si l'on déduit les ristournes qui proviennent du fonds de compensation, les charges maximales qui incomberaient aux caisses de la Confédération et des cantons s'élevaient au maximum à:

pour la Confédération à 16 ou 18,3 millions
pour les cantons à 8 ou 9,2 millions

sommes qui semblent parfaitement supportables.

Les cantons pourraient fournir ces 8 ou 9 millions des contributions pour la location des chambres meublées, en les prélevant sur le montant des contributions d'assainissement que la Confédération aurait rendues obligatoire, et qui doivent atteindre annuellement 1 million environ. De plus, les cantons devront encore disposer de certaines sommes pour financer l'assainissement technique des stations. Mais, avec une annuité d'un million et période d'amortissement de 30 ans, il est possible d'obtenir une somme de 10 millions. C'est-à-dire que les cantons disposeraient encore ainsi d'environ 10 millions pour l'assainissement des stations, auxquels s'ajouteraient encore les montants pris sur les crédits pour la création d'occasions de travail et le produit des kurtaxes.

Parallélisme du désendettement et des rénovations techniques

Comme principale thèse je voudrais encore insister sur le fait que les désendettements et les rénovations doivent aller de pair, et que c'est qu'en les exécutant ensemble qu'on sera le plus utile à la cause de l'assainissement. Pour cela, il serait indispensable que les pouvoirs concernant les moyens financiers relatifs aux rénovations et au désendettement soient concentrés entre les mains d'une seule institution, c'est-à-dire la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Le Bureau d'études provisoire pour les rénovations d'hôtel, qui a vu récemment le jour grâce aux crédits de la Confédération, doit devenir une simple division technique qui devrait être incorporée à la Société fiduciaire, puisqu'on étendrait le domaine d'activité de celle-ci.

Questions juridiques financières et administratives

Il faudra en outre donner à ce plan d'assainissement et à ce plan financier la forme d'une loi fédérale. Au point de vue droit constitutionnel, cette loi sera basée sur l'article économique 34 ter. Comme il pourrait bien s'écouler deux ans avant que cette loi fédérale ne soit soumise, on ferait bien d'introduire d'abord ce plan en recourant aux pleins pouvoirs dont dispose le Conseil fédéral et de limiter sa durée à environ 5 ans. Cela ne doit d'ailleurs pas empêcher de mettre immédiatement la loi fédérale à l'étude, puis de la substituer à l'arrêté qui aurait été pris conformément aux pleins pouvoirs.

L'adaptation nécessaire des mesures de protection juridique aux nouvelles mesures finan-

cières ne doit pas offrir de difficulté. Pour l'assainissement financier, il serait extrêmement utile que la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie puisse émettre en grande quantité des obligations garanties par l'Etat ou des obligations hypothécaires, c'est-à-dire des titres de premier ordre comportant des avantages spéciaux pour le débiteur et pour les créanciers, et qui seraient utilisés pour amortir les dettes. Un tel moyen d'assainissement parfaitement sûr permettrait de demander au créancier des remises de dettes plus importantes. Mais ces obligations ne doivent pas comporter pour l'entreprise de nouvelles charges hypothécaires.

Une mesure administrative immédiate qui devrait au moins permettre d'éviter des endettements inutiles pendant la période de crise due à la guerre, serait la création de coopératives défensives. La rareté du personnel d'hôtel au seuil de cette saison d'été, du fait des énormes besoins de main d'œuvre de l'agriculture, ainsi que la pénurie de combustibles pour la saison d'hiver, exigent impérieusement une rationalisation des entreprises ouvertes. Il faut absolument qu'une entreprise qui ouvre ses portes puisse compter sur une fréquence et sur un chiffre d'affaires suffisants. Ce postulat doit être repris sans retard puisque, dans le cadre de ce plan d'assainissement, on pourrait, sans autre, trouver les moyens financiers pour acheter des compensations indispensables aux maisons fermées.

Procédure

On a l'intention de soumettre ce plan d'abord aux offices fédéraux intéressés et ensuite à la commission fédérale d'experts en matière touristique. Il va sans dire que la Société suisse des hôteliers, l'Association des stations balnéaires, la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et la Fédération suisse du tourisme auront aussi l'occasion de prendre position à ce sujet. Il est indispensable d'agir rapidement et de ne plus perdre de temps pour apporter une solution à ce problème du désendettement de l'hôtellerie qui traîne depuis de longues années. Car il faut être armé pour l'après-guerre et il ne faut pas oublier qu'il est spécialement important de décharger un peu les familles d'hôteliers et le personnel d'hôtel, des lourds soucis qui les accablent, afin qu'ils ne soient pas psychiquement épuisés, mais, qu'au contraire, animés par un nouvel espoir, ils restent fidèles à leur profession.

L'action d'assainissement technique d'hôtels et de stations

Cette action de rénovation, proposée par M. Meili, a été déjà souvent commentée dans les milieux hôteliers, mais elle n'a pas toujours été exactement comprise. Nous allons essayer d'y apporter brièvement quelques éclaircissements. C'est la commission fédérale d'experts en matière touristique qui a présidé à la naissance de ce projet. Cette commission s'est en effet convaincue qu'une des nombreuses conditions d'un développement futur sain et harmonieux de notre tourisme, était l'adaptation des installations techniques, et par conséquent des hôtels, aux besoins actuels. C'est à la demande de cette commission et de l'Office fédéral des transports que M. Meili, conseiller national, élaborait un plan à ce sujet. Il a proposé de commencer par faire l'inventaire des installations hôtelières. Il avait en effet constaté que la situation économique de l'hôtellerie était faite de nombreuses études et enquêtes, que l'on est au clair à ce sujet, mais que, par contre, une vue d'ensemble sur l'état technique et architectural de l'hôtellerie faisait défaut. M. Meili a donc été chargé de cet inventaire, c'est-à-dire de constater ce qui existe aujourd'hui et l'état dans lequel les hôtels se trouvent au point de vue technique. Le fait que les groupes d'architectes

inventorieront une station a pour résultat: un dossier avec des plans, des dessins, des photographies, des descriptions et des propositions sur les possibilités d'amélioration. Ces documents permettront des appréciations techniques et de juger des besoins d'amélioration. Mais ce ne sont pas encore des plans de transformation, en vue d'une rénovation générale ou partielle. De tels projets ne peuvent être faits qu'à la demande expresse d'une entreprise hôtelière, qui s'adressera pour cela à son ou à ses architectes. L'architecte en question aura alors avantage d'avoir recours aux documents rassemblés lors de l'inventaire technique et de demander conseil au Bureau d'études pour l'assainissement technique des hôtels et des stations. Ce n'est qu'une fois qu'un projet sérieux de transformation sera né de la collaboration entre l'architecte privé et les architectes officiels, que la question du financement se posera. L'hôtelier recourra volontiers à la possibilité qui lui est offerte de profiter des crédits pour la création d'occasions de travail, et le projet sera soumis, avec une proposition d'octroi de crédits, à l'autorité compétente. Pour le moment, la voie administrative n'est pas encore définitivement fixée. On peut cependant prévoir que le projet de rénovation devra, comme procédure préliminaire, être soumis à la Centrale fédérale des possibilités de travail, qui demandera le préavis technique du Bureau d'études et le préavis économique de la Société fiduciaire. Le Bureau d'études donnera son avis en se basant sur le matériel technique réuni lors de l'inventaire qui prendra, à ce moment, toute sa valeur pratique. Une fois que la nouvelle Société fiduciaire dont nous avons parlé plus haut aura été créée, ce sera en effet de son avis général. Le Bureau technique veillera à ne pas encourager des projets qui ne seraient pas rationnels et veillera aussi à ce que les deniers publics ne soient pas vilipendés. Tels sont les sens de cette action et la tâche qui incombe aux hommes qui actuellement procèdent à cet inventaire dans 10 stations. Il s'agit, rappelons-le, d'une première étape afin que l'on puisse, dans une seconde phase, pour laquelle on prévoit l'inventaire de 20 stations. Si tel ou tel hôtel ou station n'a pu encore être englobée dans cette action, cela tient aux crédits limités dont nous disposons en ce moment, mais cela ne signifie nullement un désavantage pour l'hôtel et la station en question quant aux attributions futures éventuelles des crédits pour la création d'occasions de travail.

Indépendamment de cet inventaire le plan d'assainissement des stations se poursuit. Là encore, il s'agit pour le moment de réunir des données sur la situation générale de la station et de ses services économiques, sur son organisation touristique interne, sur ses établissements et installations publics tels que parc, places de sports, piscines etc. C'est sur ces données que l'on établira un plan pour un proche ou lointain avenir.

Développement médical des stations

Il y a une année une commission fédérale de spécialistes a été désignée pour effectuer les recherches scientifiques nécessaires pour mettre en valeur les propriétés curatives naturelles de notre pays afin que l'on puisse les utiliser pratiquement. Le département fédéral des postes et chemins de fer a mis un million à disposition pour les travaux de cette commission. Alors que pour certains problèmes, des questions de principe doivent encore être mises au point, des actions partielles sont en cours. Mentionnons les fonds en faveur des médecins de stations climatiques et balnéaires, la mise sur pied de recherches météorologiques, l'introduction d'analyses systématiques pour toutes les sources importantes du pays, etc. Un projet qui doit être encore examiné par diverses instances du fait de son ampleur est encore celui de la création d'un "institut tropical suisse". Telles sont les quelques brefs renseignements qu'il convenait de rappeler à propos de ce vaste programme d'action.

Le cours des délibérations

Allocation d'ouverture du président central

Après avoir souhaité une chaleureuse bienvenue aux divers invités d'honneur, aux délégués et aux participants libres, le Dr H. Seiler, président central constata, en définissant brièvement notre politique sociale, que l'on accorde heureusement toujours plus d'attention au tourisme et que les problèmes qui en découlent font l'objet d'études approfondies de la part des familles professionnelles économiques, que de la part des autorités. Nous ne pouvons certes que nous réjouir de cette évolution, mais il convient pourtant de faire remarquer que ces discussions ne cadrent pas toujours avec les buts que notre Société se propose d'atteindre. Nous voulons avant tout protéger les justes intérêts de nos membres et faire en sorte que les hôteliers et leurs familles puissent rester fidèles à leur carrière, nous voulons qu'ils puissent exister et coopérer aux mesures qui doivent redonner un essor nouveau à l'hôtellerie. Nous plaçons l'entraide au premier plan, mais, dans les circonstances actuelles, de même que d'autres industries qui sont pourtant moins touchées par la guerre, nous avons besoin de l'aide de l'Etat. Nous ne formulons pas que des revendications financières, mais nous voulons d'abord des mesures de protection juridiques qui nous permettent d'intensifier l'entraide que nous préconisons.

En traitant certains problèmes vitaux, on sort parfois de la réalité, on ne voit pas le socle social pas plus avant de l'hôtellerie qui est pourtant un des piliers de cette branche d'industrie. L'assainissement ne remplira son but que si l'on ne perd pas de vue que c'est cette base économique qu'il convient de maintenir et de sauver. Ce n'est point un problème purement matériel, mais il s'agit aussi des valeurs morales, ainsi que des familles d'hôteliers et de l'armée des employés et de leurs parents.

Nous savons apprécier à sa juste valeur la bienveillance des autorités, mais nous devons exprimer l'espoir que ces intentions, au lieu d'être simplement transformées en réductions plus ou moins efficaces, soient appliquées. La discussion que nous avons eue avec M. le conseiller fédéral von Steiger nous autorise à espérer que nos revendications seront bientôt traitées d'une façon positive.

Affaires statutaires et administratives

Le rapport de gestion pour 1942

L'examen, chapitre par chapitre, de notre rapport de gestion permit au lieutenant-colonel Gamma qui rapportait sur ce sujet de donner quelques renseignements complémentaires. Il insista sur la situation précaire de l'hôtellerie saisonnière et de montagne qui souffre de la crise et de la suspension du trafic automobile. Au point de vue des questions de l'économie de guerre, notre collaboration avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs s'est révélée fort utile. Comme on le verra plus loin, il s'agit de faciliter au plus grand nombre d'exploitations possible l'adhésion à notre Société. La réouverture de l'Ecole professionnelle constitue un des meilleurs actifs de notre bilan moral, et c'est une contribution effective à la solution du problème des jeunes hôteliers. Après avoir rendu hommage à la Caisse suisse de voyage pour la bienveillance dont elle vient de faire preuve dans la question des commissions, le rapporteur, qui arrive au terme de son mandat de membre du comité central, prit congé des délégués en tant que membre de cet organe. Il remercia l'administration de la Société pour le travail effectué et ses collègues du Comité central pour la compréhension dont ils font preuve à l'égard des petits hôtels et de l'hôtellerie de montagne.

Questions relatives à la réglementation des prix

M. Halder, président de la commission de réglementation des prix renseigna les délégués sur ces importantes questions. Conformément à la décision de l'assemblée extraordinaire des délégués de Berne, une requête dûment motivée a été adressée au Service fédéral pour le contrôle des prix afin qu'une modeste majoration des prix de pension et de repas nous soit consentie, puisque, vu l'état actuel des frais d'exploitation, le 30% environ du renchérissement est encore à la charge des entreprises. Les organes de la Société se sont longuement occupés du refus que nous a opposé le dit service du contrôle des prix. Nous n'avons pas poussé la chose plus loin pour répondre au

voues des autorités qui nous demandaient de leur aider ainsi dans leurs efforts pour stabiliser les prix, ce qui était tout à l'avantage de l'hôtellerie, et parce qu'on nous autorisait expressément à faire davantage usage des prix moyens et supérieurs dans les diverses catégories d'hôtels, pour obtenir la compensation désirée.

La réorganisation projetée de notre contrôle des prix a fait un pas en avant en ce sens qu'un nouveau projet de règlement a été établi, projet qui sera soumis prochainement aux sections. Elles devront l'examiner attentivement et nous donner connaissance de leur opinion à ce sujet. Si la majorité des sections ne se prononce pas en faveur de la formation de commissions régionales, il faudra en tous cas, pour intensifier le contrôle, engager un second contrôleur. La création de commissions régionales s'impose si l'on songe qu'en cas d'une future réglementation de la location des chambres meublées et éventuellement de l'application obligatoire des prix d'hôtels, les régions auront toujours davantage à s'occuper des questions de politique professionnelle.

La commission n'a pas encore pris définitivement position au sujet de la création d'une catégorie de prix supplémentaire. L'affaire a perdu de sa portée du fait que, sous la pression du renchérissement, de nombreux outsiders ont naturellement tendance à pratiquer des prix conformes à nos prix minima. Le Comité central demandera aujourd'hui à l'assemblée de lui donner la compétence de traiter certains cas spéciaux et de faciliter l'accès de notre Société à certaines exploitations qui sont dans des conditions particulières.

La Commission de réglementation des prix a eu continuellement à s'occuper de cas d'infractions à notre règlement des prix minima et a dû faire usage de son droit de prononcer des sanctions. Il convient d'insister encore sur le fait que nos membres doivent faire très attention aux prix qu'ils publient dans les guides et prospectus des agences de voyages, afin de ne pas entrer en conflit avec notre contrôle des prix, en laissant paraître des indications non conformes à notre règlement des prix. En outre, c'est plus l'esprit que la lettre qui est important dans ce domaine. Il faut que chaque hôtelier ait conscience de ses responsabilités que la structure de ses propres prix pour toute notre industrie, et qu'il songe aussi à l'obligation morale qu'il a assumée à l'égard de tous ses collègues.

Comptes pour 1942

M. Fancioli qui rapporte à ce sujet souligne le résultat relativement favorable des comptes du dernier exercice. Grâce à des recettes supplémentaires provenant du paiement de cotisations arriérées, de la taxe de propagande sur les nuitées et du résultat du journal de la Société, il a été possible de réduire le déficit de fr. 24.000.—. Il y a d'autre part, un inévitable accroissement des dépenses; ces augmentations sont justifiées aussi bien formellement que matériellement. Si nous voulons maintenir le niveau de notre organe social et vivre en sorte qu'il continue à être exempt de déficits de recettes, il faut que nos membres aient à cœur de réserver leurs propres annonces à notre journal et d'accorder une attention toute spéciale aux fournisseurs qui font de la propagande dans notre revue. Les comptes des différents fonds ne donnent lieu à aucune remarque spéciale. Le Comité central s'est toujours fait un devoir de ménager le plus possible les finances de la Société, peut-être simplement du fait que le total des cotisations de sociétaire n'atteint plus que les 2/3 des recettes des années normales. Les contrôleurs des finances qui, à diverses reprises sont allés jeter un coup d'œil sur ce qui se passe au Bureau central, ont toujours pu constater que les recommandations d'économie ont été consciencieusement suivies. Il convient d'insister sur ce point puisqu'il semble que tel ou tel section n'est pas de cet avis. Les économies au Bureau central ne peuvent dépasser une certaine limite, si l'on veut que la Société puisse faire face aux tâches accrues qui lui incombent en ces temps de crise.

Budget pour 1943

M. Bieri constate que, dans son ensemble, le budget de 1943 ne présente pas de différence sensible par rapport aux comptes de 1942. Tous les postes de recettes importants ont été évalués avec réserve, car il peut accuser certains fléchissements dus à la crise. Ceci est aussi le cas pour les recettes provenant des annonces, bien que l'on puisse prévoir que notre journal pourra continuer à vivre par les prix moyens. Pour les dépenses toutes les réductions possibles ont été faites, mais on ne peut les évaluer d'avance avec quelque certitude, car, dans les temps troublés où nous sommes, la Société peut fort bien se voir brusquement placée en face de tâches nouvelles.

Il ne fait en principe toutefois pas perdre de vue que, depuis quelques années, nos comptes bouclent toujours avec un déficit. Ceci est dû aux nombreux travaux supplémentaires que nous avons exécutés et aux dépenses accrues qu'ils ont entraînés, alors que, dès le début de la guerre, les cotisations annuelles des membres et celles-ci n'ont plus été modifiées depuis. Tenant compte de la réjouissante participation que de nombreux membres ont prise au financement volontaire de la réouverture de notre Ecole, le Comité central a renoncé à envisager une hausse des cotisations, mais il est persuadé que, si les circonstances nous obligeaient à prendre dans un certain temps une telle mesure, nos membres en comprendraient la nécessité.

Ces questions administratives et statutaires ne donneront pas lieu à une discussion très animée et furent approuvées dans le sens des propositions présentées. M. Helling (Locarno) partage l'opinion du Comité central et estime que de nouvelles démarches en vue d'une nouvelle hausse des prix n'ont guère de chance de succès. Mais la Société doit se réserver de présenter à nouveau une telle requête si l'action de stabilisation des prix envisagée par les autorités n'obtenait pas le succès escompté. M. J. Seiler (Bâle) se prononce énergiquement contre des tentatives de ce genre, bien placés pour se convaincre continuellement du travail considérable qui est effectué par l'administration centrale de la Société et, si des modifications devaient intervenir dans notre Bureau central, ce ne devrait être que dans le sens du développement de cet organe.

Ecole professionnelle

M. H. R. Jaussi, président de la commission scolaire, expose les mémorables travaux préliminaires qui ont dû être effectués en vue de la décision de l'assemblée extraordinaire des délégués à Berne: rouvrir l'Ecole aussitôt que possible. Il remercie tous les généreux donateurs qui figurent sur le tableau d'honneur de l'action financière volontaire en faveur de l'Ecole et exprime, au nom de tous, sa reconnaissance à MM. Schmid et Cottier pour leur travail immense et leur dévouement pour cette institution. La commission scolaire réduite et la commission scolaire élargie ont aussi eu des tâches difficiles à accomplir et, en fin de compte, si l'on a pu rouvrir l'Ecole selon nos vœux et avec un nombre d'élèves record, nous le devons spécialement à la compréhension dont M. Schwander, chef de section de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, a fait preuve dans la solution à apporter au problème des futurs hôteliers.

Après la brillante élection de M. Cottier au Conseil administratif de Genève, la commission scolaire s'est vue obligée de réexaminer la question de la Direction de l'Ecole et elle fera en sorte qu'une solution satisfaisante puisse être trouvée. En tous cas, toutes les dispositions sont prises pour que la bonne marche de l'exploitation scolaire soit assurée quoiqu'il advienne. Les comptes de l'Ecole, professionnelle correspondants dans leur ensemble au budget qui avait été établi. Il n'y a rien à ajouter aux explications qui sont données à ce sujet dans les comptes du rapport de gestion.

Puis M. F. Cottier donna de nombreux et intéressants renseignements sur la reprise de l'exploitation scolaire et sur la marche des cours depuis lors. L'on peut sans peine se représenter le travail de géant qu'a dû accomplir la direction de l'Ecole, lorsque l'on réalise que c'est le 2^e mars que M. Cottier est entré en fonction en tant que directeur, et que le 2 mai l'Ecole ouvrait ses portes à 48 élèves. La question de l'admission d'élèves étrangers a donné lieu, pendant un certain temps, à quelques difficultés, mais elle a pu finalement être résolue à la satisfaction de chacun, puisque, tenant à conserver à l'hôtellerie son caractère international nous pouvons continuer à admettre dans notre école des jeunes étrangers qualifiés qui se destinent à la carrière hôtelière, tout en observant certaines restrictions. Maîtres et élèves se déclarent jusqu'à présent enchantés de la marche de la présente année scolaire. Les participants au cours préparatoire qui, au début des cours, n'avaient pas encore choisi définitivement leur carrière ont, entre temps, décidé de se vouer à l'hôtellerie. Il y a déjà de nombreuses demandes et même des inscriptions pour les prochains cours qui débiteront au mois de septembre et d'octobre.

Le succès futur de l'Ecole dépendra beaucoup de l'attitude que les membres adopteront à l'égard des problèmes scolaires. On sait que les élèves, suivant leurs études et leur préparation antérieure, doivent faire un stage de plusieurs mois ou même un véritable apprentissage dans des hôtels appropriés. Sur les 24 premiers participants au cours qui entrent en ligne de compte, il y en a déjà 10 qui sont placés, il s'agit encore de trouver des engagements aux 14 autres. Il faut donc lancer un vibrant appel à nos membres pour qu'ils puissent effectuer efficacement la formation professionnelle des jeunes hôteliers et mettent à leur disposition des places d'apprentis ou de stagiaires. Ceux qui seront disposés à engager nos élèves auront certainement du plaisir à occuper ces jeunes gens qui sont pleins de bonne volonté, qui disposent d'une formation préliminaire sérieuse et qui sont modestes dans leurs prétentions.

L'évolution de notre école, ces derniers temps, a montré qu'il suffit de vouloir pour inviter la société à suivre, et que l'esprit d'initiative reste vivace dans l'hôtellerie malgré la guerre. Comme nous venons de le dire, le sort futur de notre école est en grande partie entre les mains de nos membres. Il faut absolument qu'à l'avenir on ne se contente pas, en choisissant ses collaborateurs, de jeunes gens qui n'ont travaillé que comme volontaires, mais que l'on recherche surtout ceux qui ont fait un véritable apprentissage et qui ont une solide instruction professionnelle.

Quant au budget de l'Ecole, il suffira de signaler que, puisque l'on peut estimer que l'action de financement volontaire rapportera fr. 160,000 — le financement de l'Ecole peut être considéré comme assuré jusqu'en 1946. Ainsi, à moins d'événements imprévus, l'exploitation scolaire n'obérera pas les finances sociales. Pour terminer, le rapporteur renseigna sur les dépenses extraordinaires qui ont été causées par la mise en état des bâtiments scolaires et les installations techniques, dépenses qui peuvent être couvertes par le fonds de construction de l'Ecole et par le fonds Tschumi. Il est intéressant de constater que les frais de subsistance s'élevaient à fr. 3,97 par jour et par personne, en tenant compte des salaires du professeur de cuisine et du personnel, ou à fr. 2,90, si l'on ne tient compte que des frais de subsistance proprement dits. L'acquisition d'un potager électrique tout à fait moderne a grandement enrichi le compte de cuisine. Mais, en résumé, nous nous trouvons devant une situation financière aussi favorable que possible, étant donné les conditions actuelles, puisque la Société centrale, comme l'Ecole elle-même, sont libérées de soucis financiers paralysateurs pour ces délicates années de lancement.

Conformément aux propositions faites, les comptes et le budget furent approuvés. Lors de la discussion, on entendit avec une grande satisfaction une déclaration de M. J. von Oberland, qui assure que les buffets suisses étaient tout à fait disposés à se mettre au service du développement de la formation professionnelle et qu'ils étaient à la disposition de l'Ecole pour prendre dans leurs entreprises, suivant leurs possibilités, les élèves qui veulent faire leur stage pratique.

Facilités d'admission pour certains membres

M. Schmid, qui continue à se dévouer infatigablement à la cause de la Société et qui a le cœur de voir le nombre de nos membres augmenter le plus possible, a déjà été le promoteur de diverses sections cantonales. Il était donc particulièrement bien placé pour commenter la proposition du Comité central qui demande les compétences nécessaires pour, dans des cas spéciaux et sur demande motivée, pouvoir réduire le montant de la cotisation de certains membres ou de certaines catégories d'hôtel. D'une part, la Société a le devoir de conserver

les membres qui ont actuellement des difficultés et qui ont peine à faire face à leurs obligations financières, et notre organisation professionnelle doit être davantage ouverte aux petites entreprises et aux auberges de campagne qui expriment le désir ou qui sentent le besoin d'adhérer à notre Société. Nous avons tous intérêt à ce que le nombre de nos membres soit le plus élevé possible car la Société centrale n'en sera que mieux placée pour résoudre les problèmes qui se posent journalièrement à elle. Grâce à l'initiative de quelques membres de la Section de St. Gall, de M. Wideman, en particulier, des efforts sont faits en Suisse orientale pour que l'hôtellerie adhère en rang serré à notre organisation. Or, les prescriptions relatives aux cotisations de sociétaires sont quelque peu schématiques et ne tiennent que trop peu compte des situations exceptionnelles dans lesquelles peuvent se trouver certaines entreprises, et notre époque spécialement. Nous parlons évidemment surtout des cotisations minima fixes qui, dans certains cas semblent anormales. Par contre les taux des cotisations calculées sur le nombre de lit et sur le nombre des nuitées ont été réduits et adaptés aux circonstances. C'est précisément du fait que ces cotisations minima fixes n'ont pas subi les adaptations désirables, que le recrutement de nos membres rencontre certaines difficultés. Cette adaptation peut se faire sans modification statutaire, mais il suffit que les délégués donnent au Comité central la compétence de le faire.

Après que le président eut précisé qu'une telle décision ne représentait qu'un complément aux prescriptions sur les cotisations de sociétaires pour résoudre des cas difficiles, l'assemblée approuva la proposition sans discussion.

Office central suisse du tourisme

M. Wiedeman, qui représente le Comité central au sein de l'OCST, renseigne sur l'activité de cet office de propagande réorganisé. Il s'efforce de maintenir le trafic interne et, dans la mesure du possible, nos relations avec l'étranger. Il prépare aussi un vaste programme pour l'après-guerre, programme qui pourra être appliqué dès que les hostilités auront cessé. L'OCST s'efforce de soutenir la propagande régionale en participant aux frais qu'elle occasionne, il se préoccupe de l'avenir et accorde une attention spéciale aux futures communications aériennes internationales.

Après de longs pourparlers, une nouvelle convention a quand même pu être conclue au mois d'avril entre notre Société et l'OCST, convention par laquelle nous nous engageons à lui payer, annuellement, fr. 30,000 pour les deux prochaines années. D'autre part, notre Société a droit à trois représentants au Comité de l'OCST, à deux sièges au Comité directeur. Cette convention a été minutieusement examinée puis approuvée par le Comité central qui la porte maintenant à la connaissance des délégués.

Dans la discussion qui suivit et à laquelle prirent part M. Helbling (Locarno), Keller (Vitznau) et Halder (Arosa), on exprima quelques vœux particuliers. On désire par exemple que les autorités lancent un nouvel appel à la population pour l'encourager à prendre des vacances et que, pour la propagande régionale, il n'y ait pas que les bureaux de tourisme et les agences de voyages qui soient considérés comme bureaux de renseignements, mais les hôtels locaux également, ceci pour encourager les touristes à se mettre directement en rapport avec les hôtels quant aux conditions de séjour, etc.

Un nouveau membre d'honneur

On a pu lire dans notre compte rendu de la dernière séance du Comité central que M. Golden-Morlock avait été nommé président d'honneur de la section de Zurich et le Comité central décida, de son côté, de proposer à l'assemblée de nommer M. Golden-Morlock comme membre d'honneur de la S.S.H. Le président central rendit hommage à la fructueuse activité du nouveau membre d'honneur, soit en tant que président de la section de Zurich, soit en tant que spécialiste et animateur de la formation professionnelle. M. Golden, vivement acclamé, remercia en termes émus de la distinction qui lui était conférée et déclara que, comme par le passé, il continuerait à consacrer toutes ses forces à la formation professionnelle et à la cause des apprentis de l'hôtellerie.

Elections

M. Gamma, vice-président, fait savoir que le Comité central propose unanimement de confir-

mer le Dr H. Seiler dans ses fonctions de président central. Les circonstances critiques dans lesquelles se trouve l'hôtellerie en ce moment ne permettent pas d'apporter un changement à la plus haute charge de la Société. Il faut que, dans l'intérêt de notre cause, le président actuel continue à faire profiter la Société de sa longue expérience. L'assemblée partage entièrement cette opinion et donne son approbation à cette élection par de vifs applaudissements.

Le Dr Seiler remercie pour la confiance qu'on vient de lui témoigner, mais tient à déclarer que c'est uniquement en cause des conditions exceptionnelles dans lesquelles nous nous trouvons, qu'il accepte de renouveler son mandat. Il est convaincu qu'heureusement la Société dispose d'hommes qui peuvent parfaitement assumer la présidence. Il est prêt cependant à mettre son expérience au service de la Société dans cette période difficile, mais il laissera sa fonction à de plus jeunes, sitôt que les premiers rayons d'une ère nouvelle luiront pour l'hôtellerie suisse et pour notre organisation professionnelle.

Puis le président communique qu'il faut remplacer au Comité central M. Gamma qui arrive au terme de son mandat et M. le conseiller national von Almen qui s'est démis de ses fonctions. Il remercie ces deux membres dévoués pour leur activité et rappelle tout ce que notre seul représentant aux chambres fédérales a fait pour notre profession. Pour remplacer M. von Almen, l'assemblée approuva une proposition de la Coopérative hôtelière de l'Oberland bernois qui proposait M. Bortler (Wengen), celui-ci représentera les hôtels de sports d'hiver pour la période pendant laquelle M. von Almen aurait encore dû

La situation de l'hôtellerie et nos revendications

En dépeignant la situation de notre industrie, le Dr Riesen insista sur les symptômes critiques qui permettent de conclure à une désagrégation de plus en plus forte de l'hôtellerie. Ainsi, malgré les mesures de secours prises par la Confédération, la situation financière de nombreuses entreprises est toujours plus intenable. Des anciennes hypothèques et des intérêts échus ont bien été radiés, mais on se trouve souvent en présence de nouveaux endettements et la première hypothèque fait improductivement valoir ses droits, ce qui aboutit à l'exclusion de l'hôtelier et de sa famille d'un bien qui représente parfois tout le fruit de leur travail. Des créanciers déraisonnables exigent des intérêts et des amortissements disproportionnés par rapport aux possibilités de rendement de l'entreprise. D'autre part encore, les charges fiscales augmentent terriblement. Le rendement s'amointrit de telle façon qu'il ne permet plus de payer les intérêts et les amortissements, ni de faire des répartitions indispensables à des maisons qui vieillissent d'autant plus rapidement qu'elles sont moins bien entretenues.

Des prix d'hôtel insuffisants sont un peu la cause de cette situation déplorable. Nos prix minima étaient considérés avant la guerre déjà comme des prix de misère. Or, maintenant que les frais ont renchéri de 60%, alors que les prix n'ont augmenté que de 20%, c'est précisément ces prix minima qui deviennent la règle. Pour pouvoir mettre un peu d'ordre dans ce domaine il faudrait un règlementation des prix, obligatoire, mais les autorités refusent de nous suivre dans cette voie et ne nous permettent pas d'ajuster mieux nos prix.

Un de nos gros soucis est celui de la pénurie croissante de personnel. Il manque actuellement environ 2,000 employés. Le problème du personnel ne sera résolu que lorsque certains revenus pourront être assurés à nos employés. C'est à cela que doivent tendre nos efforts. L'octroi des crédits de rénovation est sérieusement entravé par la clause qui fait dépendre les crédits fédéraux d'une participation cantonale ou communale et le « financement du solde » demeure un problème insoluble pour nombre de maisons. Ces quelques constatations qui sont des faits et non des impressions pessimistes, nous forcent de conclure que nos hôtels sont dans une situation de plus en plus critique et qu'aucune amélioration n'est concevable sans une aide prompte et efficace de la part de l'Etat.

La question du désendettement doit aussi être reprise sans tarder, car le moment est favorable pour amortir de grosses créances sans que cela

fonctionner. Pour remplacer M. Gamma, l'assemblée doit choisir entre deux candidats, soit M. Huser proposé par la Suisse centrale et M. F. E. Hirsch, Hôtel Müller, de Schaffhouse, qui devait représenter la Suisse du Nord et la Suisse orientale et, au point de vue catégorie d'hôtels, les petites entreprises. L'assemblée se prononça par 48 voix contre 32 pour M. Hirsch.

Monsieur Robert Mojonnet de Montreux arrivait au terme de sa première période statutaire de 3 ans. Il devait donc être confirmé pour une seconde période. C'est par acclamations que M. Mojonnet fut réélu membre du Comité central pour 3 ans encore.

Pour le contrôle des comptes, il fallait désigner deux nouveaux suppléants. Il fut élu pour les comptes de la Société et c'est M. O. Schmid-Disler, Hôtel International, à Lugano, qui fut élu, et un pour les comptes de l'Ecole professionnelle; ce fut M. M. Wagner, Hôtel Oberland, Interlaken, qui fut désigné.

Siège de la prochaine assemblée

Les sections de Neuchâtel et de Locarno se déclarent disposées à organiser la prochaine assemblée des délégués. Conformément à la proposition du président central, on ne prit aucune décision définitive, mais on laissa au Comité central le soin de décider lui-même en temps utile et selon les circonstances si notre prochaine assemblée se déroulera sur les bords du lac de Neuchâtel ou sur les rives du lac Majeur. Si une assemblée extraordinaire était nécessaire, on pourrait donner satisfaction à chacun.

Les problèmes d'actualité

coûte trop chère à la Confédération. Ce sont quelques-unes de ces revendications qu'une délégation de notre Société, accompagnée de M. le conseiller national Dr Wey à exposer aux conseils fédéraux von Steiger, lors de l'audience qu'il nous a accordée. Le Dr Wey, nous a soutenu énergiquement et a su trouver des arguments convaincants pour défendre nos positions.

La question de la protection des prix demeure liée au désendettement, mais elle ne trouve guère d'écho auprès des autorités qui se sont cependant déclarées d'accord d'examiner un nouveau projet simplifié. L'intérêt variable serait un véritable bienfait s'il était de règle et non applicable à quelques cas exceptionnels. Nous estimons aussi que des crédits plus importants devraient être mis à la disposition de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, car on sait combien modestes ont été les subventions dont nous avons bénéficié. On parle beaucoup d'accroître la fréquence dans nos hôtels. Or, dans les conditions actuelles, cela ne sera possible que si l'on réglemente la location des chambres meublées. On voit mieux les conséquences du présent état de choses pour l'hôtellerie, si l'on sait qu'à Grindelwald par exemple, l'année dernière, on a enregistré 30,000 nuitées dans les hôtels et 38,000 nuitées chez les particuliers.

L'Etat qui nous laisse entrevoir un avenir meilleur devrait être plus conséquent en introduisant les mesures que nous réclamons pour maintenir notre industrie et lui permettre de résister à la concurrence de l'étranger après la guerre.

Dans la discussion qui suivit, certains orateurs abondèrent dans le sens du Dr Riesen tandis que d'autres trouvèrent que la situation avait été présentée sous un aspect trop noir. M. Bortler (Wengen) déclara qu'il fallait sans retard réexaminer le projet de désendettement établi en son temps, car quelques-unes des prescriptions qu'il contenait n'ont plus de valeur. Le désendettement ne peut plus se faire simplement aux frais des débiteurs et des créanciers. Il faut une intervention financière de l'Etat et cette contribution sera d'autant plus élevée qu'on attendra plus longtemps avant de faire quelque chose. M. Halder (Arosa) insista sur la pénurie de personnel qui, dans les Grisons, oblige à certaines entreprises à renoncer à ouvrir leurs portes. Nous devons demander que du personnel féminin soit libéré des services complémentaires féminins. M. Halder fit encore remarque que les banques pratiquent une politique de prix bien curieuse. Elles louent les entreprises qu'elles ont acquises à un fermier ou à un directeur sur la base d'une bonification calculée sur les nuitées tandis que, de l'autre côté, elles exigent le paiement complet des intérêts, des hôteliers à qui elles font concurrence.

Le Dr F. Seiler, directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, ne put se déclarer d'accord avec le rapporteur que sur un seul point: soit que le moment où le désendettement devait être entrepris ne devait plus être ajourné. La S.F.S.H. sait parfaitement que les circonstances ont changé et que le projet de désendettement qu'elle avait élaboré doit être entièrement revu. Les mesures juridiques ont, entre temps, préparé un terrain favorable à un désendettement. Un nouveau projet, adapté aux circonstances présentes, a été élaboré à Zurich ces derniers temps. Il sera prochainement soumis au Conseil d'administration de la Société fiduciaire, puis aux autorités fédérales qui devront inviter les milieux intéressés à en prendre connaissance. Comme un tiers des capitaux étrangers demeure au-dessus de la valeur de reurement, ils doivent pouvoir être amortis. Le projet du Dr Cottier est une seconde contribution positive à cette œuvre de désendettement et de rénovation hôtelière.

M. Kuhn, chef de division au département de justice et police, espère que l'assemblée ne restera pas sous l'impression que les autorités fédérales manquent de compréhension à l'égard de la situation de l'hôtellerie. Les autorités fédérales ne peuvent agir à la légère et précipitamment. Pour autant qu'il s'agisse de mesures durables, on ne peut se contenter de solutions prises en vertu de pléins pouvoirs, mais il faut suivre la voie légale. Et pour cela on ne peut envisager que des solutions qui puissent être acceptées, aussi bien par les Chambres fédérales que par le peuple. Il faut donc du temps pour mettre les choses au point et prendre les mesures qui permettent d'atteindre le but proposé en tenant compte des intérêts de tous. En ce qui concerne l'aide à l'hôtellerie, on peut dire que les autorités ne manquent ni de compréhension, ni de bonne volonté, mais qu'elles sont prêtes à envisager toutes les mesures qui seront possibles et acceptables.

Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers - Lausanne

50 ans d'existence - Reconnue et subventionnée par l'Etat
Situation magnifique au bord du lac Léman

Jeunes gens / Jeunes filles
Internat / Externat

NOUVEAUX COURS:

30 août: Début du cours préparatoire;	
4 octobre: Début des autres cours	

Cours	Durée
Préparatoire d'introduction à l'Hôtellerie	3 mois
Préparatoire de cuisine	5 mois
Préparatoire de service-restauration	5 mois
Préparatoire de secrétaires d'hôtels	5 mois
Commercial hôtelier	3 mois

Exploitation marchande attenante à l'Ecole - Cuisine électrique entièrement rénovée
Stages rétribués dans les bons hôtels de la Suisse - Placement des élèves assuré par l'Ecole

1943, Cinquantième anniversaire - Pension (Ecolage compris) à partir de 150 frs. par mois
Bourses spéciales pour élèves particulièrement méritants

Pour tous renseignements: s'adresser à la Direction de l'Ecole Hôtelière de la S.S.H.
Avenue de Cour, Lausanne

Problèmes économiques

C'est au Dr Streiff qu'il appartenait de faire le point dans toutes ces questions qui se modifient continuellement et qui sont pour nous d'une importance vitale. Il déclara d'emblée que depuis le début de la guerre ces problèmes demeurent au premier plan des préoccupations de notre Société, car les denrées alimentaires, le combustible, les textiles sont pour nous des *matières premières* sans lesquelles nos exploitations ne peuvent exister. Toute restriction nouvelle des attributions nuit à la qualité de l'exploitation et entrave considérablement la marche des affaires. Le problème du ravitaillement doit donc retenir spécialement l'attention de notre organisation qui s'efforce d'obtenir des conditions supportables pour notre industrie.

Nous ne nous arrêtons pas sur les conditions générales d'approvisionnement dans lesquelles se trouve la Suisse puisque la presse quotidienne rappelle périodiquement les difficultés que rencontrent nos autorités dans ce domaine. Mais il y a de plus pour l'hôtellerie une série de petites questions qui se posent et qui intéressent directement le maintien des exploitations. Nos membres qui voient chaque jour leurs soucis s'accroître ont tout intérêt à ce que l'on trouve des réglementations qui ne soient pas trop difficiles à appliquer, qui soient équitables et qui nous permettent d'aller de l'avant.

L'hôtelier s'inquiète en général surtout des rations qui lui sont attribuées. Signalons donc pour commencer qu'au mois de juillet il y aura quelques modifications dans les attributions pour adapter les cotes des ménages collectifs à la situation de notre approvisionnement. C'est ainsi que le groupe de marchandises A qui comprend le sucre et les *marchandises FM* verra sa cote d'attribution réduite. On en vient à se demander s'il ne faudrait pas des prescriptions spéciales au sujet de la remise de sucre avec les boissons pour lesquelles on ne demande pas de coupons de repas. Puisqu'il n'y a plus d'attribution spéciale, le sucre servi avec le thé ou le café doit en effet être pris sur les attributions normales. Les exploitations qui servent beaucoup de thés et de cafés se voient donc obligées de servir uniquement de la saccharine. Certains voudraient qu'une prescription complémentaire de l'ordonnance No 69 oblige les ménages collectifs à ne servir que de la saccharine avec le thé et le café, mais notre Comité central et notre commission du service de renseignements économiques sont d'avis qu'il faut laisser à chacun le soin de trouver la meilleure solution, dans le cadre des prescriptions actuelles.

Une réduction d'attribution qui risque d'avoir des conséquences plus graves encore est certainement celle de la cote des *graisses du groupe C*, qui est due au fait que nous devons, maintenant déjà, faire quelques provisions si nous voulons avoir des graisses en suffisance pour l'hiver prochain. Comment l'hôtellerie devra-t-elle répartir les modestes rations qui lui sont octroyées, puisque l'on sait que la graisse est une matière de base indispensable à la préparation des aliments. Ne devient-il donc pas urgent de réduire la quantité de *beurre* frais servie pour le petit déjeuner et, qui selon l'ordonnance No 69, ne peut dépasser 15 gr. Or quand cette quantité de 15 gr. a été

fixée, l'attribution de graisse était encore de 1000 gr. pour 100 coupons de repas tandis qu'à l'avenir elle n'atteindra qu'à peine la moitié de cette quantité. Elle sera donc de 27 gr. par jour de subsistance (pour 6 coupons de repas). Si l'on sert 15 gr. de beurre au petit déjeuner, il ne restera que 12 gr. pour la préparation et deux repas, alors qu'on compte en temps normal 30 à 40 gr. de graisse par repas. On propose, pour remédier à cette situation, de réduire la quantité de beurre servie au déjeuner à 10 gr. au lieu de 15, ou de ne servir du beurre que 3 ou 4 fois par semaine, et de ne servir beurre et confiture ensemble que le dimanche. On réduirait ainsi la consommation de la confiture ce qui serait utile étant donné la diminution de la cote de sucre.

Mais les modifications prévues pour le mois prochain ne nous apportent pas que des réductions. On peut heureusement constater une *forte augmentation* des quantités de viande attribuées, ainsi que des quantités de lait.

Les ménages collectifs ayant leur propre pâtisserie-confiserie se verront appliquer de nouvelles prescriptions de rationnement le mois prochain, en ce sens que, selon une réglementation spéciale, les *coupons de pain* que les ménages collectifs sont obligés d'accepter pour le pain et la pâtisserie pourront être transformés en *coupons de repas*, dans le rapport de: 1 coupon de pain de 100 gr. = 1 coupon de repas. Ceux-ci pourront être échangés en coupons de grande ration dans la classe d'attribution 13 (déjeuner).

On ne juge pas toujours comme il faudrait l'ordonnance No 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation. Certains trouvent qu'elle va trop loin et que, puisque tout est rationné, il vaudrait mieux laisser à chacun le soin d'utiliser ses attributions comme il lui plaît. Or, cette ordonnance a précisément pour but de faciliter la tâche des exploitations en leur permettant de mieux se tirer d'affaire avec leurs faibles rations. Elle place les diverses exploitations sur le même pied, les protège contre les exigences des hôtes et empêche indirectement que l'on soit tenté d'avoir recours au marché noir, dont nous ne voulons à aucun prix.

Certains points de cette ordonnance sont critiqués parfois: l'on voudrait souvent, avec *les menus à 3 services* des jours ouvrables (lorsqu'ils comprennent un hors-d'œuvre, un plat principal et un dessert), pouvoir encore servir un potage, donc pratiquement en faire un menu à 4 services. On allègue que, les jours sans viande, l'hôte ne peut se passer de potage. Mais les avis sont partagés, car le Service fédéral du contrôle des prix s'oppose à toute majoration des prix des menus, et comme maintenant on doit calculer jusqu'au dernier et, on ne peut prendre sur soi d'inclure encore un potage ou un hors d'œuvre dans les prix actuels de menu ou de pension.

Sur les bords des lacs et des rivières surtout, on a peine à comprendre pourquoi on interdit de servir dans un même repas de la viande et du poisson. Dans les restaurants spécialisés, on estime que l'on devrait pouvoir utiliser au mieux le poisson existant, fort abondant en certaines saisons, au lieu de devoir utiliser des denrées rationnées

pour composer une entrée. Mais comme en haut lieu on estime qu'actuellement le poisson doit être considéré toujours davantage comme un «ersatz» de la viande, on ne songe pas à modifier cette prescription.

Le fait que l'on ne peut faire figurer que 12 plats sur la carte des mets et que les divers plats des menus doivent être compris dans ce nombre, complique la tâche de certains grands restaurants qui disposent de beaucoup de choix. Cela empêche surtout de servir des spécialités réputées. C'est en effet une grosse erreur au point de vue de la mise en valeur de certaines spécialités. Les organisations de l'hôtellerie et de la restauration vont encore tenter de trouver avec les autorités une réglementation plus judicieuse à ce sujet.

L'année dernière, on s'est plaint, ci ou là que l'ordonnance No 69 ne soit pas appliquée partout comme elle devrait l'être, et l'on a demandé qu'un contrôle soit introduit pour protéger les entreprises sérieuses. L'office fédéral de guerre pour l'alimentation a maintenant engagé ses contrôleurs qui doivent visiter les différentes entreprises et contrôler si les principales prescriptions d'économie sont bien appliquées. Nous avons discuté et fixé avec l'OFGA la façon dont ces contrôleurs devaient effectuer leurs contrôles. Ils exercent pratiquement des contrôles ordinaires et extraordinaires; ces derniers ne sont effectués que lorsque l'exploitation a donné lieu à des plaintes. Le contrôleur devra s'annoncer au propriétaire de l'entreprise ou à son représentant avant de commencer son contrôle. Il s'efforcera de ne pas entraver la marche de l'exploitation et profitera de son enquête pour donner à l'exploitant toutes explications et conseils utiles. Il n'usera point de procédés provocateurs et donnera connaissance du résultat de son contrôle à l'exploitant ou à son représentant.

Nous n'avons pas besoin d'insister sur les directives que l'OFGA a publiées récemment sur la remise des titres de rationnement par les employés et la nourriture du personnel dans les ménages collectifs. Ces dernières n'étaient peut-être pas nécessaires, car il est clair que les employés ont droit à une nourriture correspondant aux rations actuelles. Chacun doit en effet faire spécialement attention à la nourriture du personnel, car il est évident que si l'on exige un travail sérieux, il faut naturellement donner une nourriture abondante, adaptée aux conditions actuelles. C'est dans l'intérêt de l'employeur lui-même.

Une autre question d'une actualité brûlante — c'est le cas de le dire — est celle des attributions de combustible. La situation n'est guère favorable dans ce domaine car nos importations de charbons se font de plus en plus rares. Pour le moment, pour les besoins industriels (combustible de cuisine etc.), l'hôtelier a droit à une attribution de 45%, que l'on peut se procurer par quantité correspondant aux besoins de deux mois. Pour le chauffage des locaux on n'a pas encore fixé de cotes d'attribution, mais on a publié des prescriptions générales d'approvisionnement. Il est bon peut-être d'insister encore sur le fait que l'hôtellerie est une industrie qui ne peut travailler si elle n'a pas du charbon en suffisance. Le charbon est pour nous une matière première au même titre que pour les autres industries. Il est donc tout à fait erroné de vouloir, pour le

chauffage des locaux, assimiler l'hôtellerie aux ménages privés. Les conséquences de cette fausse situation peuvent être énormes, car cela peut conduire à la paralysie complète des stations de montagne.

Signalons encore les difficultés que l'on rencontre au point de vue des prix. On se perd dans le fouilli des prescriptions du service fédéral pour le contrôle des prix qui à des dispositions spéciales et des méthodes de calcul particulières pour chaque poste de vente. Il en résulte parfois des inégalités qui à la longue ne seront plus supportables. C'est le cas par exemple d'un hôtel de première classe qui, faisant ses achats en gros et par conséquent à meilleur marché, devra vendre certaines marchandises à un prix plus bas qu'un petit hôtel de troisième classe, puisque les prescriptions sont basées presque uniquement sur le prix de revient et non sur les prestations générales et les frais généraux d'une entreprise.

Il faut malheureusement compter que l'économie de guerre sévira encore longtemps, même si les peuples déposaient les armes cette année encore. Les premières périodes d'après guerre continueront à être difficiles, aussi nous ne devons pas ralentir nos efforts mais, au contraire, bander nos énergies pour faire face aux risques que nous courons encore. Bien que cela ne soit pas facile, on peut pourtant être convaincu que, en collaborant avec leur organisation professionnelle, les hôteliers trouveront la voie qui les mènera au port. D'autre part on peut être assuré que les autorités feront leur possible pour ne pas compliquer inutilement notre existence.

Les propositions d'assainissement

Nos lecteurs trouveront ci-dessus un compte rendu détaillé de la remarquable conférence du Dr F. Cottier et pourront se convaincre de la valeur des propositions concrètes faites par le directeur de l'Office fédéral des transports au sujet du financement des réparations et du désendettement de l'hôtellerie. Nous nous contenterons donc de rappeler ici que tous les orateurs qui prirent part à la discussion furent unanimes à trouver qu'il s'agissait là d'une solution parfaitement réalisable qui avait l'avantage d'apporter à l'hôtellerie une aide rapide et efficace. Cette solution est d'autant plus sympathique qu'elle repose sur le principe de la solidarité qui est le moyen le plus propre à inciter tous les membres d'une même profession, spécialement dans le cas d'une industrie comme l'hôtellerie qui est dans une situation économique difficile, à unir leurs forces dans une action générale et à faire preuve de libéralité en coopérant à l'œuvre commune. Il y aura évidemment de petits obstacles à surmonter, mais aucun ne semble infranchissable. Même si M. Cottier affirme qu'il s'agit uniquement de son opinion personnelle, sa personnalité donne à son projet un poids beaucoup plus considérable que s'il émanait d'un simple particulier. La résolution suivante qui fut ensuite proposée par le président central et adoptée à l'unanimité par l'assemblée, montre bien l'approbation que le projet Cottier a rencontrée auprès de nos délégués.

Salatsauce

Ohne Marken. Oel- und fettfrei.
OEL- UND FETTWERKE SAIS, ZÜRICH
Telephon 2 69 93



für alle Salate

in Harassen zu 20 Literflaschen
oder in Korbfässchen à 10 und 20 kg durch Ihre
üblichen Lieferanten.



SULLANA A.G., CIGARETTENFABRIK, ZÜRICH

Gesucht zu sofortigem Eintritt:

Anfangs-Sekretär
Commis de Rang
Zimmermädchen
Schenkburnde

Offerten an Hotel Bristol, Bern.

Meine

Einnahmen- und
Ausgabenbücher

(Rekapitulation - Répartition)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschlüsse
● Muster stehen zu Diensten

U. B. KOCH
VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

Maintenant

c'est la saison des
salades et des fruits!

Faites la sauce à salade et la mayonnaise avec de la

**poudre pour sauces
DAWA**

et les mousses de crèmes avec

Bonbons-PEC

Renseignements par

Dr A. Wander S.A., Berne

Telephon 2 17 33

HOTELIERS berücksichtig in erster Linie die Inserenten Eures Fach-Organ!

LACTALBA

das neue schlag- und backfähige

Schweizer Milch-Eiweiss

Hilfsprodukt zur Herstellung von

Japonaiböden - Caprirollen
Schaffhauserzungen - Rehrücken
Praliné-Schnitten - Mandelmasse
Edelweiss-Schnitten - Makronenböden
Vogelnester - Früchtecakes
Mohrenkopfmasse - Dressiertes Konfekt
Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.

Verlangen Sie unverbindlich den Lactalba-Prospekt mit Backrezepten von Ihrem Eierlieferanten

Bezugsquellennachweis vom Hersteller:

Jacob Tobler, St. Gallen



Haben Sie den
1942^{er} versucht?

La Côte: Voll und fruchtig
Lavaux: Bouquetreich, rassig
Dézaley: Würzig und generös
Aigle: Weich und vollmündig

Legen Sie sich einen guten
Weinkeller an, denn Waadt-
länder Wein wird noch bes-
ser mit dem Alter.

Waadtländer Weine



«PRIMAVIN»
Propagandastelle für
Waadtländer Weine
LAUSANNE



Junger Mann, in allen Teilen des Hotels- und Restaura-
tionsbetriebes versiert, sprachkundig,
Fähigkeitsausweis, sucht passende Stelle als:

**Aide du Patron, Sekretär,
Chef de Service**

in Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Offerten unter
Chiffre H 55328 O an Publicitas Basel.

Résolution

L'assemblée des délégués de la S.S.H. réunie à Lucerne, après avoir entendu un rapport de Dr F. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, et après en avoir délibéré, enregistre avec satisfaction que les autorités, reconnaissant l'importance économique de l'hôtellerie, lui voueront toute leur attention et prendront désormais toutes les mesures nécessaires pour la sauver d'une situation qui va s'aggravant chaque jour davantage.

De son côté, l'assemblée donne l'assurance que l'hôtellerie fera tout ce qui sera en son pouvoir pour soutenir cette action par ses propres moyens.

La partie récréative

La soirée familiale et le banquet

Après une après-midi bien remplie et consacrée entièrement aux affaires de la Société, les participants eurent le plaisir d'assister au Kursaal à un magnifique spectacle d'un niveau artistique remarquable. La section de Lucerne avait bien fait les choses et cette manifestation avait été parfaitement organisée par MM. Wiedeman, Haechy et E. Meyer pour ne citer qu'un ou deux noms. Les délégués appréciant tout particulièrement les productions de deux jeunes artistes, le pianiste K. U. Wolf et la danseuse Maria Meinen. Un vin d'honneur, des sandwiches exquis, un café noir, accompagné de liqueurs avaient été généreusement offerts par la section de Lucerne et divers fournisseurs de l'hôtellerie, parmi lesquels nous nous bornerons à citer les trois maisons romandes suivantes: Hoirs Bonvin fils, Sion, Bujard Vve et fils, Lutry, et Orsat, Martigny.

Le lendemain, lors du banquet, qui réunit les délégués, une fois les délibérations terminées, le Dr Seiler, président central, souhaita une cordiale bienvenue aux hôtes et aux représentants des autorités, soit aux représentants de la ville et du canton de Lucerne, ainsi qu'à de hauts fonctionnaires du département fédéral de justice et police, du département fédéral des postes et chemins de fer, de l'Office fédéral des transports, de la direction des C.F.F., des délégués de l'Office central suisse du tourisme, de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie, etc. etc. sans oublier la Société suisse des cafetiers et restaurateurs.

Le Dr Seiler remercia spécialement le Dr We, président de la ville de Lucerne, pour le précieux appui qu'il nous a apporté et la magistrale façon dont il nous a aidés à soutenir nos revendications lors de l'audience qui nous a été accordée par le Conseil fédéral. M. Cottier, directeur de l'office fédéral des transports, a droit aussi à toute notre reconnaissance pour son excellent exposé et les idées nouvelles qu'il contenait, ainsi que pour la manière convaincante dont il a été présenté. Depuis une génération l'hôtellerie lutte péniblement pour son existence. Nous savons que les autorités se soucient de notre sort, mais nous devons faire en sorte que leur aide devienne rapidement plus efficace puisque l'on reconnaît que l'hôtellerie est un pilier de notre appareil économique. Si nous n'avions pas cette conviction, l'hôtellerie n'aurait jamais la force nécessaire pour tenir pendant ces années de crise.

Puis le Dr Seiler adressa un salut spécial à la belle ville de Lucerne qui tient une place en vue dans l'histoire de l'hôtellerie, et qui a mis de nombreux hommes énergiques et perspicaces à la disposition de notre profession et de notre Société. Il souhaite qu'un sort favorable continue à être réservé à notre pays en général et à Lucerne en particulier.

M. le conseiller national Weff apporta le salut des autorités communales et cantonales. Le sort de Lucerne est lié à celui de l'hôtellerie aussi bien au point de vue économique que culturel. Les délibérations des délégués de la S.S.H. peuvent se résumer par ces mots « Nous voulons vivre » et cette volonté mérite non seulement la sympathie mais la reconnaissance du pays tout entier. Cette attitude ne manquera pas de porter ses fruits et, lorsque la paix sera revenue, c'est certainement l'hôtellerie qui sera la première à retrouver une ère de prospérité. Il faut que notre population et nos autorités accordent rapidement une aide efficace à cette industrie et d'autre part il faut que les hôteliers ne perdent ni leur patience, ni leur confiance dans leur profession.

On entendit encore des mots aimables du Dr F. Seiler, directeur de la Société fiduciaire, et de M. Müller-Munz, représentant de la Société des cafetiers et restaurateurs.

Le nouveau vice-président de la SSH.

Au cours de la séance qu'il a tenue après l'assemblée des délégués pour enregistrer les décisions de celle-ci, le Comité central a désigné M. Victor Wiedeman-Hauser, Hôtel Schweizerhof, Lucerne, comme vice-président de la S.S.H. en remplacement de M. A. Gamma qui était arrivé au terme de son mandat au Comité central.

Le Comité directeur de notre Société se compose donc maintenant du Dr H. Seiler, président central, et de MM. V. Wiedeman, vice-président et F. Cottier.

De nos sections

Hôteliers vaudois et allocations familiales obligatoires

L'assemblée des délégués de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, réunie le 19 juin à Montreux, a décidé la création d'une caisse professionnelle d'allocations familiales conforme à la loi vaudoise du 26 mai 1943.

Cette caisse sera ouverte à tous les hôteliers du canton de Vaud aux conditions suivantes:

Les membres de l'association paieront une cotisation de 1% du montant des salaires et prestations en nature — tandis que les non-membres acquitteront le 1 1/2%.

Comparées aux conditions de la caisse officielle — 3 à 3 1/2% — ou à celles d'autres caisses professionnelles, la caisse hôtelière présente des

avantages importants qui permettront aux hôteliers de limiter dans de fortes proportions les charges provenant de cette nouvelle mesure d'ordre social.

Nous attirons l'attention des hôteliers vaudois sur l'arrêté d'application de la loi en question qui fixe un délai, au 1er juillet prochain, à tous les employeurs pour s'inscrire soit à la caisse officielle de l'Etat, soit à une caisse professionnelle. Nous invitons ceux d'entre eux qui ne l'ont pas fait, à retourner les questionnaires adressés par l'association cantonale, les hôteliers de Lausanne excepté.

Des cartes d'affiliation seront adressées à tous les hôteliers qui voudront bien les remplir et les retourner.

Association cantonale vaudoise des hôteliers
Le Comité.

Assemblee generale dell'Associazione «Pro Lugano e dintorni»

Il 17 corr. all'Albergo Centrale si è riunita l'assemblea generale dell'Associazione «Pro Lugano e dintorni» presieduta dal signor Dir. Guido Petrolini, alla presenza di un buon numero di soci.

Dopo la lettura e l'approvazione del verbale della precedente assemblea generale venne approvata la relazione morale che era già stata distribuita a stampa a tutti i soci e nella quale il vasto lavoro di propaganda spiegato era stato presentato in modo succinno ma non per questo meno chiaro e completo.

La seconda parte della riunione è stata riservata alla discussione di problemi importanti che interessano il turismo luganese quali, la questione di far affluire alla «Pro Lugano» maggiori contributi, la riattivazione di sentieri alla periferia di Lugano, lo studio per la creazione di un ente orchestrale stabile che abbia a permettere i concerti per i forestieri durante le stagioni principali.

L'attuale situazione internazionale che si ripercuote sul turismo è stata oggetto di attento esame e di animate discussioni. Il Consiglio Direttivo e la Direzione hanno così potuto apprendere, per bocca dei delegati delle Autorità comunali e delle singole Associazioni interessate al turismo, come si intende che vengano studiati e risolti i problemi tendenti a mantenere alla piaga luganese le simpatie del pubblico viaggiante svizzero.

P. B.

Petites Nouvelles

10 ans d'activité de l'Office vaudois du Tourisme

Cette importante organisation touristique a fêté son dixième anniversaire samedi dernier, au cours d'une manifestation qui s'est déroulée à Glion sur Montreux et qui a réuni une centaine de participants. L'assemblée générale extraordinaire qui eut lieu à cette occasion fut présidée par M. H. Guhl qui se plut à retracer l'activité de cette organisme depuis sa fondation. L'O.V.T.,

que M. Ad. Haeblerli, hôtelier à Lausanne, présida sous son ancienne forme, et dont il est membre d'honneur, compte aujourd'hui 26 membres collectifs. Il bénéficie maintenant de fonds qui lui sont fournis en partie par les bénéficiaires de la loterie romande. M. Meili, conseiller national, succéda à M. Guhl et exposa encore une fois son fameux plan d'assainissement technique des hôtels et des stations, s'arrêtant spécialement sur les projets qu'il a conçus en examinant à fond la région de Montreux. Une aimable réception fut ensuite offerte par l'Association des intérêts de Glion.

La nouvelle direction de l'Hôtel des Bergues à Genève

Pour remplacer le regretté M. Martin, le conseil d'administration de l'Hôtel des Bergues à Genève, vient de nommer un nouveau directeur en la personne de M. H. Verdino, directeur de l'Hôtel Rhätia à Davos.

M. Verdino fut pendant de longues années chef de réception à l'Hôtel Baur au Lac à Zurich où il fut un des collaborateurs les plus assidus de M. H. Schmid qui dirigeait alors cet établissement. Puis il occupa le poste de sous-directeur à l'Hôtel Engadiner-Kulm à St-Moritz, celui de directeur à l'Hôtel Tschuggen à Arosa, puis à l'Hôtel d'Angleterre à Davos, et depuis deux ans il dirige avec compétence l'Hôtel Rhätia. Dans ses jeunes années, il avait fait des stages en Angleterre et en Egypte pour se perfectionner au point de vue professionnel.

Le nouveau directeur de l'Hôtel des Bergues a la réputation d'être un homme d'affaires sérieux et consciencieux et l'on ne peut que lui souhaiter de beaux succès à Genève.

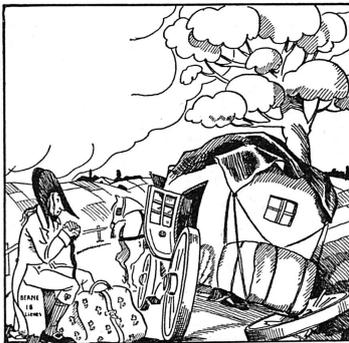
Nécrologie

Eugène Failletaz †

C'est avec un vif chagrin que l'on a appris la semaine dernière, dans le canton de Vaud et dans la Suisse tout entière, la nouvelle du brusque décès de M. Eugène Failletaz, président du Comptoir Suisse et de la Chambre vaudoise du commerce et de l'industrie. M. Failletaz fut le créateur du Comptoir suisse et le développement de cette œuvre suffit à caractériser l'initiative, l'énergie et le dévouement dont fit preuve M. Failletaz au cours d'une carrière particulièrement active. Il faisait partie de nombreux conseils d'administration et présida entre autres celui de l'Hôtel de la Paix à Lausanne.

Au sein de notre hôtellerie, il jouissait d'une grande estime, car il fut un des hommes qui, en faisant prospérer notre ville, servait généreusement les intérêts de notre corporation. Par ailleurs, le tourisme lausannois lui doit d'avoir trouvé en son fils, M. Emmanuel Failletaz, un directeur de valeur pour l'Association des Intérêts de Lausanne et un secrétaire précieux pour la Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy.

Nous prions M. Emmanuel Failletaz, qui est aussi un collaborateur apprécié de notre journal, de trouver ici, ainsi que sa famille, l'expression de notre profonde et très sincère sympathie.



Bon voyage et bien du succès...

Mais prenez garde aux dangers de la route, c'est seulement si vous êtes assurés que vous pourrez alors partir le cœur léger. La Suisse, assurances-accidents, saura protéger votre famille aussi bien que vous-même. Lausanne, rue de la Fair 6.

Wenn Forellen blau,
dann
**Blausee
Forellen**

Forellenzucht Blausee
Blausee
Bern Oberland
Tel. 8 00 92 u. 8 00 94

Zu kaufen gesucht
38/42 cm Platten
und 2er Legumiers
gut erhalten. Offerten unter
Chiffre Z. E. 787 an Mosse-
Annoncen, Zürich.

Wirklich guten, aromatischen
Kaffee und Tee
liefert zu äussersten Preisen

HANS GIGER - BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 Telefon 2 27 35

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung
Ihrer Inserate!

**Horgen
Glarus**

zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert

A.-B. Möbelfabrik
Horgen-Glarus
in Horgen

646HP

Erleichtern Sie die Arbeit!
Sparen Sie Zeit, Geld und Material!

durch Verwendung von
BERKEL
Präzisionswaagen
und
Schneidemaschinen

BERKEL - FABRIK - ZÜRICH
Hohlstrasse 535 — Telefon 5 53 01

TRADITION

Bellardi
Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

„Jetzt Chef, müssen wir alles daran setzen, den guten Ruf unserer Küche hochzuhalten! Versuchen Sie, mit dieser Würze nachzuhelfen, wo es gilt, den Geschmack zu verbessern, Saucen zu strecken, die Suppe schmackhafter zu gestalten.“ — „Ja, mit

TEX-TON-Würze

bin ich von je her gut gefahren und heute ist sie einfach unentbehrlich. Fein und natürlich im Geschmack ist sie ausgiebig, aber nicht aufdringlich.“
Tex-Ton-Würze ist sehr preiswert, am vorteilhaftesten in Korbfässchen direkt von der Fabrik

Haco-Gesellschaft AG., Gümülggen-Bern

JAGGI



HOTELFACHLEUTE!
Brauchen Sie Teppiche?
Verlangen Sie unsern Besuch. Seit über 30 Jahren bedient Geelhaar die Hotel-Kundschaft mit besonderer Liebe und Sorgfalt.

Teppichhaus



Geelhaar
BERN

W. Geelhaar A.-G., Bern, Thunstr. 7 (Hôtelplatz)
Gegr. 1869 Tel. 2.10.59



Carlton-glanz
gibt Ihren Böden
Sonnenglanz



PROCAR A.G. ZÜRICH
Telephon 4 35 16 Limmatquai 72

„Hotelsilber“-Reparaturen
nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Golden Gate Brandy



**Weinkellereien A.-G.
Hindelbank**

Telephon 37184

empfehlen ihre Spezialitäten

Waadtländer - Neuenburger - Franz. Rotweine

Mit

LAVAVIT

waschen

bedeutet:

Größte Schonung des heute so wertvollen Textilgutes
Rationellste Ausnützung Ihrer Seifeneinheiten

—

LAVAVIT benötigt nur 150 Einheiten per kg
Für Wasch-Demonstrationen steht auf Wunsch erfahrener Wäscherei-Fachmann zur Verfügung

—

Hersteller: SANDOZ A.G., BASEL
Vertrieb: A. Burkhardt, St. Johannsring 52, Basel

Bier-Zeitung

No 5

Vom Buffet und Bierkeller.

In den Buffets und Eiskasten sollen mindestens viermal im Jahr Hauptreinigungen vorgenommen werden, hauptsächlich im Eisbehälter, in welchem sich durch das Eis am meisten Schlamm ansammelt.

Der Rost im Eisbehälter soll jeweils im Herbst herausgenommen und getrocknet werden.

Auch der Bierkeller soll jährlich viermal gründlich gereinigt und, wenn nötig, geweißt werden.

Dichten die Türen Ihres Buffets gut ab?

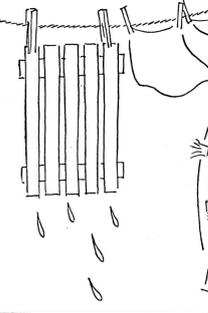
Wenn nicht, dann berichten Sie der Brauerei; denn Sie haben ein Interesse daran, dass die durch das Eis gespendete Kühle möglichst ausgenützt werde.

„Wo man Bier frisch trinken kann, ist der Wirt ein braver Mann!“
(Aus dem Sprüche-Wettbewerb.)

Je gepflegter der Bierausschank, desto höher der Umsatz und desto grösser Ihr Verdienst!



Den Eisbehälter jeden Monat reinigen !!



Bierkeller regelmässig lüften und reinigen !!




**Telephonische Verbindungen
in der ganzen Schweiz**

erhalten Sie und Ihre Gäste rasch und einfach bei Benützung des Schweiz. Telephon-Adress-Buches mit seiner einheitlichen Ortsregistratur in einem einzigen Band. Demnächst erscheint eine revidierte Neuausgabe für 1943/44 zum Preise von Fr. 16.50.

Erhältlich in allen Buchhandlungen sowie beim
VERLAG HALLWAG, BERN, TELEPHON 28222