Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **54 (1945)**

Heft 45

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

** An das Forschungsinstitut
für Fremdenverkehr, Bern.
Guntengasse 6

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:
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. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern 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 Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster Jahrgang — *Cinquante-quatrième 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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie, S. A., Bâle.

№ 45 Basel, 8. November 1945 — *Erscheint jeden Donnerstag* · *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 8 novembre 1945 **№ 45**

Die Abwertungsfrage nicht aktuell!

Die Antithese Deflation oder Devalvation, die bis zur Abwertung des Schweizerfrankens im Herbst 1936 die Gemüter so sehr erregt hatte, ist seither aus der theoretischen Erörterung nicht mehr verschwunden. Die Diskussion der Thesen der nationalrätlichen Vollmachtenkommission über Preis, Lohn, Währung haben die Diskussion über die Abwertungsfrage neu entfacht und die Ankündigung einer grossen Verbilligungsaktion des Bundes durch den Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes in der Sommersaison der eidgenössischen Räte hat die währungspolitische Problematik in besonderem Masse ins Blickfeld der Öffentlichkeit gerückt. Bekanntlich hat Bundesrat Dr. Stampfli damals in Aussicht gestellt, durch die Heranziehung einer infolge der Beendigung des Krieges freigewordenen Reserve der Kriegsrisikoversicherung 100 Millionen Franken zur Verbilligung verschiedener lebensnotwendiger Artikel einzusetzen. Diese Aktion, die mit der Senkung des Brot- und Mehlpreises um 8 Rappen pro kg kürzlich begonnen hat und vor wenigen Tagen auf die Preise weiterer Lebensmittel ausgedehnt wurde, verfolgt bekanntlich den Zweck, den ohnehin in Aussicht stehenden Rückgang der Importpreise vorwegzunehmen und damit eine Umkehr der Preisentwicklung einzuleiten, die dem Konsumenten nach einer langen Zeit steigender Preistendenz endlich eine Erleichterung seines Haushaltungsbudgets bringen soll, und die geeignet ist, den eingetretenen Reallohnverlust auf natürlichste Weise zu mildern.

Es gibt keine grundsätzlichen Deflationisten

Die Ankündigung dieser Verbilligungsaktion ist in der Hotellerie günstig, hingegen in gewissen anderen Kreisen mit gemischten Gefühlen aufgenommen worden. Man hat darin die Einleitung einer systematischen Deflationspolitik erblicken wollen und die Erinnerung an die Jahre sinkender Preise in den 30er Jahren ist in allen Wirtschaftskreisen in so schlechter Erinnerung, dass das Wort Preissenkung auf viele wie ein rotes Tuch wirkt, während andere beim Ausdruck Deflation gleich einen Schüttelfrost bekommen. Und doch gibt es eigentlich in unserem Lande heute kaum jemand mehr, der ernstlich einen generellen Preisabbau zwecks Beseitigung einer grösseren Preisdisparität mit dem Ausland als der Weisheit letzten Schluss empfiehlt. Sogar die „Vereinigung für gesunde Währung", die ja seinerzeit ins Leben gerufen worden war, um gegen die Befürworter einer Frankenabwertung mit den Argumenten einer währungspolitisch nicht ganz hieb- und stichfesten Doktrin ins Feld zu ziehen, hat gründlich umgelernt. Sie anerkennt, dass nicht nur in den vom Kriege am schwersten mitgenommenen Ländern mit erschütterten öffentlichen Finanzen, oder vollständig desorganisierter Wirtschaft, und in denen den aufgeblähten Geldmengen ein aussergewöhnlicher Mangel an Gütern gegenübersteht, sich in der Nachkriegszeit eine Neuordnung der Währung aufdrängt, sondern dass auch dort, wo durch umfassende Bewirtschaftungsmethoden die Preise unter Kontrolle gehalten und inflationäre Entwicklungen stillgelegt werden konnten, bei der Umstellung auf die Friedenswirtschaft die Währungslage überprüft und beim allgemeinen Streben nach Aufrechterhaltung der Vollbeschäftigung und Ausdehnung der Exportätigkeit, der intern. Wettbewerbsfähigkeit Aufmerksamkeit geschenkt werden wird. Das heisst doch wohl mit andern Worten, dass das „Rühr-mich-nicht-an-Prinzip" in bezug auf die Währung auch in der Schweiz der Vergangenheit angehört.

So ist also eine Deflationsfurcht bei uns sicher nicht begründet und wenn anlässlich der Verbilligungsmassnahmen Bedenken laut geworden sind, es könnte damit eine Deflationspolitik inauguriert werden, so kann hier auf die offiziellen Erklärungen verwiesen werden, in denen ausdrücklich eine Preissenkung im Innern nur nach Massgabe der durch Sinken der Transport- und Versicherungskosten eingetretenen Verbilligung angestrebt wird.

Interessant ist, dass auch diese Politik ihre Gegner hat, und zwar sehr bodenständige, die während den Kriegsjahren nicht müde wurden, Preiserhöhungen mit der Begründung zu fordern, gewisse ausländische Kostenfaktoren hätten sich verteuert, während sie es heute gar nicht selbstverständlich finden, dass ihre Preise entsprechend dem Sinken der gleichen Kostenfaktoren wieder eine Rückbildung erfahren sollen. Zwecks Vermeidung einer solchen Rückbildung liebäugeln sie daher bereits wieder mit einer Währungsabwertung. Auch unter den Hoteliers gibt es welche, die sich von einer Abwertung nennenswerte Vorteile versprechen.

Wir gehören gewiss nicht zu jenen, die die Währung unter allen Umständen als etwas Unantastbares betrachten. Und wenn sich je wieder ein ausgesprochenes preisliches Missverhältnis mit dem Ausland herausbilden sollte, wie es während den 30er Jahren unter dem Einfluss der Abwertungskonkurrenz der angelsächsischen Länder und dem Währungsdumping der Devisenzwangsländer sich herausgebildet hatte, dann würden wir zweifellos wieder mit aller Entschiedenheit für die Beseitigung dieser Preisdisparität mit dem Mittel der Wechselkurssenkung eintreten.

Preisinsel?

Nun wird zwar von verschiedener Seite heute behauptet, dass die Schweiz bereits wieder zu einer Preisinsel geworden sei. In der Schweiz. Metallarbeiterzeitung wird nachzuweisen versucht, dass unser Land, abgesehen von der Türkei, die weitaus grösste Lebenskostensteigerung aufweist und die Professoren Salin (Basel) und Jöhr (St. Gallen) befürworten nach der währungspolitischen Korrespondenz eine Abwertung mit der Begründung, dass das schweizerische Preis- und Kostenniveau gegenüber den massgebenden Ländern überhöht sei und zwar in einem Masse, das nur durch eine Abwertung korrigiert werden könne.

Von anderer Seite wird der Preisinselcharakter der Schweiz bestritten oder als nicht einwandfrei erwiesen betrachtet. Gerade was die Hotellerie betrifft, die ihre Preise unter dem Regime der Kriegswirtschaft nur in sehr mässigen, den Lebenskostenverteuerung nicht voll Rechnung tragenden Grenzen erhöhen konnte, ist es sehr fraglich, ob eine Preisdisparität mit dem Ausland besteht. Gegenüber Frankreich z. B. ist das bei den offiziellen Wechselkursen sicher nicht der Fall, aber auch gegenüber den USA. dürften die schweizerischen Hotelpreise keine abschreckende Wirkung haben. Wenn die Ausländerhotellerie in der Schweiz heute darniederliegt, so liegt der Grund nicht in den hohen Preisen. Vielmehr sind es die Hemmnisse, die sowohl im internationalen Reise- als im internationalen Zahlungsverkehr bestehen, die für das Wiederingangkommen des Ausländertourismus einstweilen fast unüberwindliche Schranken bilden. Daran würde auch eine Abwertung grundsätzlich nichts ändern, wogegen Massnahmen, wie die von Herrn Dr. Franz Seiler kürzlich in der Neuen Zürcher Zeitung angeregte Gewährung eines schweizerischen Sonderkredits für touristische Zwecke, mit der Bestimmung, einem möglichst grossen Kontingent englischer Gäste die Einreise in die Schweiz zu ermöglichen, eine weit grössere Bedeutung beizumessen ist. Gerade dieser Vorschlag zeigt, in welcher Richtung unsere Anstrengungen gehen müssen, sollen konkrete Resultate erreicht werden. Auch die Abschaffung oder Lockerung des Notenhandelsverbotes könnte unseres Erachtens sich positiv für die schweizerische Hotellerie auswirken.

Senkung, nicht Erhöhung der Kosten

Wäre also nach dem Gesagten durch eine Abwertung kaum eine Verbesserung der Ausländerfrequenz zu erwarten, so müsste anderseits die schweizerische Hotellerie als sichere Wirkung in Rechnung stellen, eine zum Teil weitere starke Verteuerung der Importlebensmittel, zum Teil eine Verhinderung ihrer preislichen Rückbildung, wie sie heute von Bundes wegen angestrebt wird. Nun haben aber gerade die Preise gewisser Lebensmittel, es sei nur an die Gemüsepreise im Winter und die Obstpreise erinnert, eine ausserordentliche Höhe erreicht, so dass die Hotellerie das grösste Interesse hat, dass von der Lebenskostenseite eine merkliche Verbilligung eintritt. Aber auch aus einem anderen Grunde hätte die Hotellerie im gegenwärtigen Zeitpunkt grosse Bedenken gegen eine Abwertung. Eine solche Massnahme wäre das unvermeidliche Signal zu allgemeinen Lohnkämpfen, an denen die Hotellerie mit ihrer angespannten Kostenlage zu allerletzt ein Interesse hätte. Aus diesen mehr allgemeinen Erwägungen wird vom Standpunkt der Hotellerie die Frage der Opportunität einer Währungsabwertung heute entschieden verneint werden müssen.

Gegen eine Abwertung nimmt auch die währungspolitische Korrespondenz Stellung, die sich in einem gedrängten Exposé mit den Argumenten der Professoren Salin und Jöhr auseinandersetzt und deren Abwertungsvorschläge mit folgenden Bemerkungen ablehnt, die wir auch unseren Lesern der Beachtung empfehlen:

Abwertung jetzt sinnlos!

„1. Die allgemeine wirtschaftliche Lage ist ganz anders als 1936. Heute fehlt es in der ganzen Welt an Waren, insbesondere an Industrieprodukten. Die Nachfrage ist teilweise so dringend, dass der Preis oft keine entscheidende Rolle spielt. Die Preise der schweizerischen Produkte sind an den Auslandsmärkten zur Zeit konkurrenzfähig. Anhaltspunkte, dass in dieser Beziehung in nächster Zeit Änderungen eintreten werden, sind nicht vorhanden.

2. Ein einwandfreier Vergleich des Preisniveaus von Land zu Land ist zur Zeit nicht möglich, es fehlt an zuverlässigen Vergleichsmasstäben. An der Generalversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Statistik und Volkswirtschaft führte Dr. W. Kull, Vorsteher des Statistischen Amtes Basel, in der Diskussion zu seinem Referat „Preisindexzahlen und ihre Bedeutung für die nationale und internationale Preispolitik" aus, dass im Hinblick auf die kriegsbedingten Störungen im Preisgefüge der einzelnen Länder die internationalen Vergleiche nicht den Aussagewert und die Genauigkeit besitzen, wie sie zur Neufestsetzung von Währungsrelationen erforderlich wären.

Die Preis- und Lohnentwicklung ist überall im Fluss, wie die Auseinandersetzung über die Preispolitik und die vielen Streiks erkennen lassen. Bevor schwerwiegende währungspolitische Entscheidungen getroffen werden können, sollte sich überall eine Festigung des Preisniveaus vollzogen haben.

3. Die schweizerischen Industriensind voll beschäftigt und verfügen über bedeutende Auftragsbestände. Es besteht keine Massenarbeitslosigkeit wie 1936, sondern eher Arbeitermangel. Eine künstliche Verbilligung der schweizerischen Exportprodukte durch eine Abwertung hat unter diesen Umständen keinen Sinn.

4. Die Schweiz steht vor aussergewöhnlich grossen Importen; sie muss die während des Krieges entleerten Lager in Industrie und Handel wieder zur vollen wirtschaftlichen Aktionsfähigkeit aufstocken. Eine Abwertung brächte eine sinnlose Verteuerung dieser Einfuhren. Selbst Länder mit hoffnungslos zerrütteten Währungen halten an dem überhöhten Kurs ihrer Währungseinheit fest, um die unvermeidlichen Importe billiger beziehen zu können.

5. Die Währungspolitik der Schweiz wird weitgehend vom internationalen Geschehen beeinflusst. Es wäre wenig geraten, nach dem Vorschlag Salin allen Ländern voranzugehen; die Schweiz setzte sich dabei ohne Zweifel der internationalen Kritik und Repressalien aus, zu denen wohl auch Zollerhöhungen auf schweizerischen Produkten gehörten. Gerade die Abwertung um handelspolitischer Vorteile willen soll ja verpönt werden. Es ist zudem unbedingt notwendig, abzuwarten, welches Kursverhältnis zwischen Dollar und Pfundsterling festgesetzt wird.

6. Eine zweite Abwertung käme einem erneuten Vertrauensmissbrauch der Sparer gegenüber gleich, der diesmal um so schwerer wiegte, als die Währungsanpassung ohne zwingenden Grund erfolgte. Sie ist allerdings für Prof. Salin nur „eine Frage der Zweckmässigkeit und nicht etwa des Rechtes oder gar der Moral". Immerhin hegte er einige Bedenken gegenüber denjenigen, die jahrelang sparten, sei es durch Einzahlungen bei Banken oder bei Versicherungsgesellschaften, um für die Zeiten der Not und für den Lebensabend zu sorgen. Sein Trost besteht im etwas billigen Hinweis auf die noch gar nicht verwirklichte Altersversicherung, durch die die schwersten persönlichen Folgen, die durch die Abwertung entstehen könnten, von Staats wegen gemildert werden.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass es höchst unklug wäre, durch eine Abwertung den Abbau der warenseitig bedingten Kriegsteuerung und die Verwirklichung eines natürlichen Preisniveaus des Friedens zu verhindern. Erst wenn sich in der Schweiz die sich ohne Schaden ergebenden Preiskorrekturen vollzogen haben, die zerrütteten Währungen anderer Länder neu fundiert und einigermassen zuverlässige Wechselkurse geschaffen worden sind, können die entscheidenden Preis- und Kostenvergleiche von Land zu Land gemacht, die Kursrelationen überprüft und kann die Wettbewerbsfähigkeit auf internationalem Boden überblickt werden. Es hat keinen Sinn, in einer Wirtschaft, die mit voller Intensität arbeitet und bei einem allgemeinen Warenmangel mit den Schlagwörtern „Deflation", „Käuferstreik" oder gar „Krisenverbrecher" den natürlichen Übergang aus der Wirtschaft des Krieges in die Wirtschaft des Friedens zu stören. Ebensowenig ist eine Abwertung vorzunehmen, bevor man mit Gewissheit erkennt, wie sich die internationalen Konkurrenzverhältnisse gestalten."

Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 30. November.

Wegen Versorgungsschwierigkeiten ersuchen wird dringend um Einhaltung dieses Anmeldetermins; andernfalls könnte für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden.

Zentralbureau SHV.

Sitzungsberichte

Geschäfsleitender Ausschuss

Am 22. Oktober tagte in Bern unter dem Vorsitz von Herrn Zentralpräsident Dr. Franz Seiler der Geschäftsleitende Ausschuss unseres Vereins unter Beizug der Herren A. Gredig, Davos und F. Hirsch, Schaffhausen. Im Mittelpunkt der Verhandlungen standen neben der Berichterstattung über die amerikanische Urlauberaktion die Fragen der Revision der Trinkgeldordnung und des Reiseverkehrs mit England.

Zwecks Stellungnahme zur Frage der Revision der Trinkgeldordnung lag dem Ausschuss ein Entwurf der Union Helvetia vor, zu dem die Direktion des Zentralbureau und bereits auch das BIGA eine Anzahl Gegenbemerkungen angebracht hatten. Auch die Kontrolleure des Schweizer Hotelier-Vereins hatten zu diesem Entwurf Anregung gemacht.

Der Geschäftsleitende Ausschuss beschloss für die Einzelberatung eigene Vorschläge aufzustellen, die dann einer kommenden gemeinsamen Sitzung mit dem Schweizerischen Wirteverein und der Union Helvetia vorzutragen sind. Für diese Sitzungen wurde eine besondere Delegation bestimmt.

Der Geschäftsleitende Ausschuss behandelte ferner in ausführlicher Weise die Frage des Reiseverkehrs mit England. Entsprechende Schritte sollen getan werden, um diese für die ganze Hotellerie wichtige und schwierige Frage zu einer Abklärung zu bringen. Die Anregungen des Herrn A. Gredig, Davos, scheinen nach wie vor eine durchaus geeignete Grundlage für einen kommenden Reiseverkehr mit England zu bilden, doch muss natürlich geprüft werden, ob die zuständigen schweizerischen Instanzen und die englischen Behörden auf einen solchen Lösungsversuch überhaupt eintreten können.

Preisnormierungs-kommission

Am 23. Oktober tagte in Bern unter dem Vorsitz des Präsidenten, Herrn Th. Halder, die vollzählige, besammelte Preisnormierungskommission des Schweizer Hotelier-Vereins, welche ihre neuen Mitglieder, die Herren Hirsch und Scherz, begrüssen konnte.

Als Haupttraktanden figurierten die Berichte und die Besprechungen über die Preiskontrolle und dann die Frage der Revision unseres Minimalpreisregulativs.

Zu letzter Frage lag ein ausserordentlich interessanter und gut redigierter Entwurf des Zürcher Hotelier-Vereins vor, der eine Neukategorisierung unserer Hotels vorsieht. In diesem Entwurf sind nur 8 Preiskategorien vorgesehen, inkl. 2 Kategorien für Fremdenpensionen. Damit wird einem vielseitig geäusserten Wunsch entsprochen, die mehr als 20 Preiskategorien in unserem Hotelführer wesentlich zu reduzieren.

Im Entwurf des Zürcher Hotelier-Vereins ist ferner das Dreiplattenmenu definitiv vorgesehen. Hiezu beschloss die Preisnormierungskommission, in Übereinstimmung mit dem Geschäftsleitenden Ausschuss des Schweizer Hotelier-Vereins, schon jetzt und solange als nur möglich im Interesse unserer Hotellerie am bestehenden dreiteiligen Menu festzuhalten, auch wenn die bezüglichen Kriegsvorschriften aufgehoben werden. Selbstverständlich müssen für die Sonn- und Feiertage, Bankette und Hochzeiten Ausnahmen möglich sein.

Nach grundsätzlicher Diskussion des Entwurfes des Zürcher Hotelier-Vereins beauftragt die Preisnormierungskommission die Direktion des Zentralbureau unter Heranziehung der Kontrolleure, ihre Bemerkungen zu diesem Entwurf und zu einem neuen Preisregulativ innert Monatsfrist anzubringen. Hernach wird unter Zuziehung einer Delegation des Zürcher Hotelier-Vereins die Frage einer Revision unseres Preisregulativs grundsätzlich und im Einzelnen besprochen werden.

Am Nachmittag des 23. Oktobers wurden zur Sitzung auch die vier Kontrolleure, die Herren Stalder, Rüegger, Lehmann und Noth herbeigezogen. Alle Kontrolleure erstatteten über ihre bisherigen Erfahrungen und Beobachtungen hinsichtlich der Preiskontrolle und dann auch inbezug auf die Trinkgeldkontrollen, die ja Hand in Hand gehen, ihre Berichte. Bezüglich Preiskontrolle lauteten die Rapporte im allgemeinen durchaus zufriedenstellend. Es ist eben so, dass der Hotelier heute bei den durch die Preiskontrolle gedrückten Preisen im allgemeinen kaum mehr zu Preisunterbietungen Anlass hat. Sie wären für ihn ein schlechtes Geschäft.

Einzig beschäftigte die Frage der Dauergäste in verschiedenen Städten und dann speziell auch in der Westschweiz die Preisnormierungskommission, weil da und dort solche vieljährigen Dauergäste zu besonderen Ansätzen behalten werden mussten, schon deshalb, weil diese guten ausländischen Kunden oft gar nicht in der Lage waren, die früheren Preise zu bezahlen. Die Preisnormierungskommission stellt nun indessen das Verlangen, dass auf alle Fälle keine neuen Gäste zu Ansätzen unter dem Minimalpreis aufgenommen werden.

Im Zusammenhang damit steht die Frage des Heizungszuschlages. Auch da hat sich in einzelnen Städten der Zustand herausgebildet, dass zufolge verschiedener Verumständungen nicht mehr der volle Zuschlag gewährt wurde. Die Preisnormierungskommission verlangt indessen von der Mitgliedschaft die strikte Innehaltung der Zuschläge von Beginn der Heizperiode an von Fr. 1.25, Fr. 1.50 und Fr. 2.— je nach Preiskategorie, wie sie von der Preiskontrolle gestattet und vom Verein vorgeschrieben sind. Selbstverständlich kann dort kein Zuschlag verlangt werden, wo überhaupt nicht geheizt wird. Die Sektionen werden über diesen Beschluss der Preisnormierungskommission noch besondere Instruktionen erhalten.

Die Preisnormierungskommission behandelte dann gemeinsam mit den Kontrolleuren eine Anregung, ob nicht geprüft werden sollte, namentlich in der Stadthotellerie, feste Zimmerpreise mit entsprechender Veröffentlichung zu machen. Die Preisnormierungskommission verhielt sich dazu ablehnend. Unsere Hotellerie ist darauf angewiesen, ihre Preise je nach den Geschäftsumständen zu variieren. Es kann ihr nicht zugemutet werden, in Zeiten der Hochkonjunktur die gleichen Preise zu fordern, wie dann, wenn in Krisenperioden oder aus anderen Gründen die Bettennachfrage gering ist. Die Hotellerie ist ein Geschäft, welches Einstellung auf die Reisekonjunktur verlangt, wie dies übrigens auch in anderen Branchen üblich ist.

Die Direktion orientierte die Preisnormierungskommission schliesslich über die Vorarbeiten eines illustrierten Hotelführers, an dessen Projekt heute mit Nachdruck gearbeitet wird.

Umschau

Ständige Zunahme der überseeischen Zufuhren

Die neuesten Mitteilungen des Eidg. Kriegstransportamtes registrieren die bevorstehende Ankunft von sechs Getreideschiffen aus Nordamerika, alle mit Löschhafen Genua. Weitere sechs Dampfer mit Kohle aus den Vereinigten Staaten sind unterwegs und werden im Laufe des Novembers in Savona eintreffen. In Genua sind im weitern am 25. und 26. Oktober zwei Schiffe mit Aluminium eingetroffen, während in Antwerpen für die nächsten Tage vier Schiffe mit Metallen und Stückgütern erwartet werden. Voraussichtlich wird in der zweiten Hälfte November ein Getreidedampfer in Rotterdam anlegen.

Erfreulich sind die Zufuhren von Futtermitteln aus Südamerika. Gegenwärtig sind fünf Schiffe unterwegs mit vorgesehenen Löschhäfen Marseille, Toulon, Antwerpen und Genua. Im Hinblick auf die erhöhten Futtermittelzufuhren sind kürzlich alle verfügbaren Vorräte an Kraftfuttermitteln zur Verteilung freigegeben worden. Je rascher und kräftiger die Zufuhren an Futtermitteln einsetzen, um so rascher kann auch auf dem Gebiete der Milchversorgung eine Lockerung eintreten. Auch Phosphate sind für unser Land sehr wertvoll. Eine Ladung ist bereits am 20. Oktober aus Afrika in Marseille eingetroffen; eine weitere wird gegen Mitte November in Savona erwartet. Für die nächsten Tage werden sodann Schiffe mit Kakao, Zucker, Kopra, Baumwolle und Kork erwartet. Unterwegs befinden sich auch drei Schiffe mit der begehrten Zellulose aus Schweden. Sie werden in den nächsten Tagen in Genua eintreffen.

In Antwerpen löschte ein weiteres Schiff für uns ungefähr 6000 Tonnen Waren aller Art, nämlich: 1750 Tonnen Kaffee aus Brasilien, 350 Tonnen Kakao, 1900 Tonnen Baumwolle, 1000 Tonnen Wolle, 75 Tonnen Textilien, 10 Tonnen Pferdehaar, 13 Tonnen Tabak, 40 Tonnen Lacke und Möbelpolitur, 35 Tonnen Fleischextrakt und 40 Tonnen Honig. Ein weiterer Dampfer brachte 7000 Tonnen Kristallzucker aus Kuba und 2000 Tonnen Textilien.

Die F. R. S. lehnt die Gütertransport-Initiative ab und fordert Aufhebung des allgemeinen Fahrverbotes

Der Schweizerische Strassenverkehrsverband (F. R. S.), dem auch der SHV. als Mitglied angehört, nahm in einer ausserordentlichen Mitgliederversammlung Stellung zur Gütertransportinitiative und fasste folgenden Beschluss:

„Die Gütertransport-Initiative wird abgelehnt. Die F. R. S. kann sich nicht dazu entschliessen, dem Gegenentwurf der eidgenössischen Räte in seiner heutigen Fassung (Art. 23ter der Bundesverfassung) zuzustimmen." Die Ablehnung des Gegenentwurfes ergäbe sich vor allem daraus, dass „die technischen und wirtschaftlichen Voraussetzungen für eine künftige gesetzliche Organisation des Transportwesens und für eine rationelle Zusammenarbeit aller Verkehrsmittel der Schweiz" noch nicht geprüft und keine geeigneten Massnahmen vorgeschlagen worden seien. Zudem lägen die Richtlinien der allgemeinen schweizerischen Wirtschaftspolitik noch nicht vor, so dass es verfrüht erscheine, auf einem wesentlichen Teilgebiet der Wirtschaft schwerwiegende grundsätzliche Beschlüsse vorwegzunehmen.

Sodann tagte unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Dechevrens (Genf) die 1. Plenarversammlung sämtlicher Mitglieder und Experten der Fachkommissionen der F. R. S. Es wurde eine Eingabe an die Sektion für Kraft und Wärme beschlossen, in der von der F. R. S. die Aufhebung des allgemeinen Fahrverbots auf den 1. November nächsthin verlangt und weiter postuliert wird, es sei den Autohaltern der Bezugsgruppe 3, sofern sie nicht mehr als einen Wagen besitzen, eine Basiszuteilung an Benzin zu gewähren.

Aus den Sektionen

Bündnerischer Hotelier-Verein

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Herrn T. Halder, fand am 27. Oktober 1945 die Delegierten- und Mitgliederversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins im Hotel Flüela in Davos statt, eine interessante Tagung, an der wichtige Probleme der Hotellerie und im speziellen auch Fragen, die von kantonaler Bedeutung sind, behandelt wurden, hat eine grosse Hoteliergemeinde versammelt. Die Kantonsregierung war vertreten durch die beiden Herren Regierungsräte Dr. Darms und Dr. Gadient, und als weitere Gäste folgten den Verhandlungen der Vorsteher der grossen Kurortgemeinde Davos, Herr Landammann Dr. Laely und als weiterer Gast war anwesend Herr Dr. Drenn, Chef des kantonalen Polizeibureaus, mit dem der Verband ständig in Fühlung stand in fremdenpolizeilichen Einreisefragen.

Der Vorsitzende, Herr T. Halder, Aorsa, eröffnete mit einem Rückblick die Versammlung, die vorerst die geschäftlichen Traktanden erledigte. Im Jahresbericht, den der Verbandssekretär, Dr. Christoffel, unterbreitet, werden die Probleme, die die Hotellerie beschäftigen, dargelegt und der Bericht, wie auch die Jahresrechnung finden Genehmigung. Aus dem Vorstand ist nach mehr als 20jähriger Mitwirkung der verdiente Vertreter des Unterengadins, Herr Generaldirektor Gustav Pinösch, ausgeschieden, der den Dank der Versammlung entgegennehmen darf. An seiner Stelle nimmt Einsitz Herr M. Liss vom Posthotel in Schuls.

Das Haupttraktandum bildete ein Vortrag des Stellvertreters des Delegierten für Arbeitsbeschaffung, Herrn Dr. Iklé, Bern, über die Arbeitsbeschaffung, unter spezieller Berücksichtigung der Hotelrenovationen und Hotelerneuerung. Das Thema ist in der Hotel-Revue bereits skizziert worden und wir können einzig festhalten, dass die Darlegungen des Referenten ausserordentlich aufschlussreich und interessant waren. Der Referent wies hin auf die Tatsache, dass es sich bei der Hotelerneuerungsaktion rein um eine Massnahme der Arbeitsbeschaffung handle. In dieser Beziehung gingen die Meinungen in der anschliessenden Diskussion auseinander, indem usererseits die Auffassung vertreten wird, dass die Hotelerneuerungsaktion viel mehr eine Massnahme der Wirtschaftsförderung zugunsten der Hotellerie sein sollte. Es ist der Hotellerie nicht geholfen, wenn theoretisch die Bundessubvention 35% sein kann, in der Praxis aber die tatsächliche Auswirkung sich auf die Hälfte reduzieren kann, weil Erneuerungsarbeiten, wie elektrische Einrichtungen (elektrische Kochherde usw.), Mobiliaranschaffungen usw. nicht unter die Aktion fallen. Wenn effektiv die Hotelerneuerung gefördert werden will, muss der Staat nicht nur als Massnahme der Arbeitsbeschaffung, sondern unter einem andern Titel helfen und die Versammlung beschliesst, in diesem Sinne beim Schweizer Hotelier-Verein vorstellig zu werden. In diesem Zusammenhang ist auch die wertvolle Institution der Meliorationshypotheken zu nennen, durch welche wohl eine Hilfe geleistet wird. Es ist aber zu beachten, dass diese Hilfe nur den Sinn eines verbilligten Kredites hat, wobei die Hotellerie Vorschussbeträge restlos amortisieren muss. In andern Sektoren der Wirtschaft leistet der Staat zur Erhaltung der Wirtschaft effektive Hilfe. Natürlich darf sich die Hotellerie der Gefahr des Freiheitsverlustes nicht aussetzen. Es liegt aber im Interesse des Staates, die nötige Privatinitiative in der Hotellerie nicht zu lähmen, weshalb trotz staatlicher Mitwirkung der Hotellerie ihre Selbständigkeit bewahrt bleiben muss. Es sei erwähnt, dass auch der Chef des kantonalen Finanzdepartementes die Auffassung und Forderung der Hotellerie auf Loslösung der Hotelerneuerungsaktion aus dem Titel der Arbeitsbeschaffung befürwortet.

Die Versammlung nahm dann Berichte des Verbandssekretärs Dr. Christoffel, entgegen über das landwirtschaftliche Anbauwerk der Hotellerie Graubündens, das als Gemeinschaftswerk im Misox durchgeführt wird. Dieses industrielle Anbauwerk trägt wie alle ähnlichen Betriebe den Charakter einer Kriegsverpflichtung, bei der finanzielle Erwägungen zurückzutreten haben.

Die Orientierung über die Trinkgeldordnung ergibt, dass dieses Kapitel fast dauernd im Beratungskreis liegt, und es wäre wünschenswert, wenn einmal eine endgültige Regelung getroffen werden kann.

Die Versammlung wird orientiert über das Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben und sie würdigt das soziale Werk, das mit diesem Gesetz geplant ist. Immerhin muss die Struktur der Hotellerie und speziell der Saisonhotellerie in Betracht gezogen werden und die Abänderungsvorschläge der Hotellerie, wie sie insbesondere durch den Schweizer Hotelier-Verein nun zuhanden der Grossen Expertenkommission ausgearbeitet worden sind, finden Unterstützung.

Die erfolgreiche Aktion der Personalbeschaffung, die durch das Sekretariat im vergangenen Sommer durchgeführt werden konnte, erfährt dankbare Anerkennung.

Von besonderer Bedeutung war auch ein weiteres Haupttraktandum, nämlich die Beratung und Diskussion des demnächst in Graubünden zur Abstimmung gelangenden neuen Steuergesetzes. Mit grosser Sachkenntnis referierte darüber Herr Lorenz Gredig vom Hotel Kronenhof in Pontresina. Er kam zum Schluss, dass die Vorlage den wirtschaftlichen Bedürfnissen der Hotellerie nicht entspreche. In der Diskussion verteidigte der anwesende Regierungsvertreter die Vorlage.

Von besonderer Aktualität waren die Mitteilungen des Vorsitzenden, Herrn Halder, über lokale Verkehrsfragen. Die grosse Versammlung fordert auf Grund der Orientierung und der heutigen Situation, dass endlich die übersetzten Taxen der Rhätischen Bahnen abgebaut werden, damit sich die bündnerische Hotellerie und mit ihr die bündnerische Volkswirtschaft erholen kann. Es wird vom Bund gefordert, dass er Graubünden in den Taxfragen die Erleichterung schafft, die in andern Landesgegenden bereits erteilt sind und in diesem Sinne wird beschlossen. Mit Bedauern wurde Kenntnis genommen, dass der Hauptwiderstand gegen eine Hilfe des Bundes an Graubünden von andern Verkehrszentren und Konkurrenten Graubündens Hotellerie, nämlich vom Berner Oberland und vom Waadtland ausgeht, die über die Direktion der Lötschbergbahn und der Montreux-Berner Oberlandbahn beim Bund sogar Einsprache erhoben haben sollen gegen den beabsichtigten Taxabbau bei den Rhätischen Bahnen aus Bundesmitteln.

Im weiteren beschloss die Versammlung, bei der Kantonsregierung zu drängen auf Anhandnahme des Strassenausbaues. Es wird die Meinung vertreten, dass die wirtschaftliche Bedeutung des bündnerischen Strassenausbaues derart sei, dass selbst die Heranziehung ausländischer Arbeitskräfte in Betracht gezogen werden müsse — selbstverständlich nur so lange, als bei uns Arbeitskräfte fehlen.

Die interessante und arbeitsreiche Tagung war erst um 20 Uhr beendigt. Der Abend vereinigte die Teilnehmer zu einem gemeinsamen Nachtessen im Flüela-Hotel, bei welchem Anlass Herr Regierungsrat Darms als Vertreter der Regierung in geistreichen Worten der Hotellerie den Gruss überbrachte und auch der Landammann von Davos seiner Freude und Genugtuung über die Arbeit und Bedeutung der Hotellerie in beredten Worten Ausdruck gab. — Vereint mit den amerikanischen Feriengästen, die im Flüela-Hotel weilen, fand die Tagung einen erfreulichen Abschluss. Ch.

Kriegswirtschaftl. Maßnahmen

Weiterhin herabgesetzte Punktbewertung für Schaffleisch

Wie uns die Sektion für Fleisch und Schlachtvieh mitteilt, ist es durch plötzlich eingetroffene und weiterhin in Aussicht stehende Importe von Schaffleisch aus Dänemark möglich geworden, die auf den 11. November angekündigte Heraufsetzung der Punktbewertung wieder fallen zu lassen.

Schaffleisch mit Knochen frisch und gefroren in- und ausländischer Herkunft kann somit bis auf weiteres gegen 50 Punkte je 100 g an Private und kollektive Haushaltungen abgegeben werden.

Einschränkungen im Elektrizätsverbrauch

Nach einer Verfügung Nr. 16EL hat das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt folgendes angeordnet:

Strassen-, Schaufenster-, Reklamebeleuchtung und Firmenlichtschriften

Die Strassenbeleuchtung ist nach den Weisungen der Sektion für Elektrizität des Kriegs-, Industrie- und -Arbeits-Amtes (hinfort „Sektion" genannt) einzuschränken.

Schaufenster- und Reklamebeleuchtungen sowie Firmenlichtschriften sind spätestens um 20 Uhr 30 auszuschalten und dürfen am nächsten Tag nicht vor Einbruch der Dunkelheit wieder eingeschaltet werden. Bei ungenügender natürlicher Beleuchtung kann das Lieferwerk gemäss den Weisungen der Sektion die Einschaltung tagsüber gestatten.

Elektrische Raumheizung

Einzelöfen und Wärmepumpen. Der Verbrauch elektrischer Energie für die Raumheizung mittels Einzelöfen und Wärmepumpen ist an Werktagen von 10 Uhr 30 bis 12 Uhr 30 und von 17 Uhr bis 19 Uhr untersagt. In der übrigen Zeit ist die Benützung der Apparate mit äusserster Sparsamkeit gestattet.

Die Elektrizitätswerke sind ermächtigt, die oben erwähnten Sperrzeiten in ihren Absatzgebieten auszudehnen oder auf andere Tageszeiten zu verlegen, sofern es die Belastungsverhältnisse erfordern.

Übrige Raumheizungsanlagen (Klein-Elektrokessel, Durchflusskessel, Speicheröfen, Lufterhitzer usw.). Der Verbrauch elektrischer Energie für die Raumheizung mittels Klein-Elektrokesseln, Durchflusskesseln, Speicheröfen, Lufterhitzern usw. mit einer Anschlussleitung bis und mit 250 kW ist vom Montag bis Freitag von 7 Uhr bis 19 Uhr und am Samstag von 7 Uhr bis 12 Uhr 30 untersagt.

Die Elektrizitätswerke sind ermächtigt, die erwähnten Sperrzeiten in ihren Absatzgebieten auszudehnen, sofern es die Belastungsverhältnisse erfordern.

Für Raumheizungsanlagen mit einer Anschlussleistung von mehr als 250 kW sind die Weisungen der Sektion über die Energieabgabe an Elektrokessel massgebend.

Ausnahmen vom Verbot der elektrischen Raumheizung können von den Elektrizitätswerken gewährt werden:

a) bei schweren Erkrankungen;

b) für Sprech- und Behandlungszimmer von Ärzten und Zahnärzten.

Gesuche sind schriftlich, im Fall von Litera a mit einem ärztlichen Zeugnis versehen, an das Lieferwerk zu richten.

Die Sektion ist ermächtigt, je nach Versorgungslage und Netzbelastung der einzelnen Elektrizitätswerke Anordnungen zu treffen.

Warmwasserbereitung

Für Warmwasserbereitungsanlagen in Haushaltungen gilt folgendes:

a) Anlagen mit einem Speicherinhalt bis und mit 300 l: Die Warmwasserentnahme für Bäder und Toilette ist nur am Samstag, Sonntag und Montag gestattet. Elektrische Warmwasserspeicher, die ausschliesslich für Bade- und Toilettezwecke dienen, sind vom Verbraucher am Montag spätestens um 7 Uhr auszuschalten und dürfen nicht vor Freitag 21 Uhr wieder eingeschaltet werden.

Die vorstehenden Beschränkungen gelten nicht für den Warmwasserverbrauch für Kinder unter 2 Jahren. Für ärztlich verordnete Bäder können die Elektrizitätswerke von Fall zu Fall auf schriftliches Gesuch hin Ausnahmen bewilligen. Die Gesuche sind mit einem ärztlichen Zeugnis zu versehen.

b) Anlagen mit einem Speicherinhalt von mehr als 300 l, aber nicht mehr als 250 kW Anschlussleistung: Der monatliche Verbrauch elektrischer Energie ist auf 70% des durchschnittlichen monatlichen Verbrauches im Winterhalbjahr 1944/45 einzuschränken. Bei zentralen Warmwasserversorgungsanlagen in Mehrfamilienhäusern ist die Hausverwaltung für die Erzielung der Einsparung verantwortlich. Sie verfügt geeignete Massnahmen, die für die angeschlossenen Verbraucher verbindlich sind.

Für Warmwasserversorgungsanlagen mit einer Anschlussleistung von mehr als 250 kW sind die Weisungen der Sektion über die Energieabgabe an Elektrokessel massgebend.

Für Warmwasserbereitungsanlagen der kollektiven Haushaltungen (Spitäler, Anstalten, Hotels, Gaststätten, Pensionen usw.), Verwaltungen, Bureaux, Gewerbe und Berufe gilt folgendes:

a) Abonnenten, deren monatlicher Energieverbrauch für die Warmwasserbereitung bisher 500 kWh nicht überstieg: Die Wasserentnahme für Bäder und Toilette ist nur am Samstag, Sonntag und Montag gestattet; der Warmwasserverbrauch für andere Zwecke unterliegt keinen Einschränkungen.

b) Abonnenten mit einem monatlichen Energieverbrauch für die Warmwasserbereitung von mehr als 500 kWh, mit Anlagen bis zu 250 kW Anschlussleistung: Der monatliche Verbrauch elektrischer Energie ist auf 80% des durchschnittlichen monatlichen Verbrauches im Winterhalbjahr 1944/45 einzuschränken.

Für Warmwasserversorgungsanlagen mit einer Anschlussleistung von mehr als 250 kW sind die Weisungen der Sektion über die Energieabgabe an Elektrokessel massgebend.

Wo besondere Verhältnisse vorliegen, kann die Sektion Ausnahmen gestatten. Gesuche sind schriftlich und in doppelter Ausfertigung an das Lieferwerk zu richten, das diese mit seiner Vernehmlassung an die Sektion weiterzuleiten hat.

Diese Verfügung tritt am 5. November 1945 in Kraft.

Veranstaltungen

Manager's Club

Vom Gründungsausschuss wird uns geschrieben:

Auf den 20. November ist eine Versammlung der Hoteldirektoren nach Zürich anberaumt worden, um über die Gründung des „Manager's Club", der als ein Glied des Schweizer Hoteliers-Vereins gedacht ist, Beschluss zu fassen.

Durch diesen Zusammenschluss der Hoteldirektoren sollen diese veranlasst werden, sich in vermehrtem Masse für die Probleme der schweizerischen Hotellerie zu interessieren; anderseits sollen ihre Interessen, die wohl im Schosse des Berufsverbandes der Hotellerie, so gut es eben einer solchen Organisation mit einem so weitgesteckten Aufgabenkreis möglich ist, wahrgenommen werden, in wirksamerer Weise vertreten werden können.

Die Not der Hotellerie ist die Not der Hoteldirektoren. Die Lösung spezifischer Aufgaben erfordert aber einen beruflichen Zusammenschluss. Da gilt es einmal der Abwanderung tüchtiger Kräfte in andere Berufe, wie das in der Kriegszeit so häufig geschah, Einhalt zu gebieten und die Rückgliederung fachlich qualifizierter Hoteldirektoren anzustreben. Besonders not tut die Hebung der Qualität der Hoteldirektoren, die darunter gelitten hat, dass von Geldinstituten vielfach Leute mit der Leitung von Hotelbetrieben betraut wurden, die nicht vom Fache sind und die man treffend als „Hoteldirektoren von Bankesgnaden" bezeichnet hat.

Die soziale Stellung des Hoteldirektors ist erschüttert. Die Lohnverhältnisse sind oft sehr ungenügend und der Personalmangel zwingt den Direktor und seine Frau häufig, sich über Gebühr für das zu leitende Geschäft einzusetzen und dadurch ihre Gesundheit zu opfern und ihre Arbeitskraft vorzeitig zu verbrauchen, ohne in sozialen Leistungen des Unternehmens ein „Äquivalent" zu finden.

Die Tätigkeit der Hoteldirektoren ist häufig Gegenstand von Expertisen in der Annahme, dass die Ursachen schlechten Geschäftsganges bei der Hotelleitung zu suchen sind. Die Hoffnung, dass ein Direktionswechsel genüge, um eine geschäftliche Belebung herbeizuführen, hat sich denn auch in den meisten Fällen als trügerisch erwiesen.

Es versteht sich, dass alle die vorstehend erwähnten Fragenkomplexe unmöglich im Schosse des SHV. behandelt werden können. Das kann nur durch eine besondere Berufsorganisation geschehen, wozu eben der Manager Club gegründet werden soll, der seinerseits Glied des grossen Berufsverbandes der Hotellerie, des SHV., sein wird.

Der Manager Club wird nur qualifizierte Kräfte als Mitglieder aufnehmen. Als Hospitanten können auch jüngere, angehende Direktoren mitmachen, sofern sie sich über eine entsprechende Tätigkeit ausweisen können. Die Mitgliedschaft im Manager Club wird die Mitgliedschaft im SHV. nach sich ziehen.

Seine vornehmsten Aufgaben erblickt der Manager Club in der Pflege der Kollegialität, in der Hebung des Bildungsniveaus seiner Mitglieder, in der Förderung der beruflichen Ausbildung sowie im Erfahrungsaustausch.

An alle Hoteldirektoren, die einen beruflichen Zusammenschluss begrüssen, ergeht die freundliche Einladung, an der konstituierenden Versammlung, die Dienstag, den 20. November, 09.30 Uhr im Zunfthaus z. Safran in Zürich stattfindet, teilzunehmen. Diese Teilnahme verpflichtet zu nichts, doch wird jedem dadurch die Möglichkeit geboten, an einem notwendigen und nützlichen Meinungsaustausch mitzuwirken.

Anmeldungen sind umgehend erbeten an Direktor P. Hafen, Kursaal, Baden.

Culinarisch-gastronomisches Kollegium Basel

Am 29. Oktober eröffnete das Culinarisch-gastronomische Kollegium unter dem Vorsitze seines bewährten Obmannes, Herrn E. Vogt, seine Wintervortragstätigkeit mit einer köstlichen Plauderei des Zürcher Hoteliers Hugo E. Prager über „Banquets and After-Dinner-Speeches". Aus Raumgründen sehen wir uns leider gezwungen, über diese Veranstaltung erst in der nächsten Nummer zu berichten.

BBKZ

Berufs-Bildungs-Kommission für das Gastgewerbe Zürich

Mittwoch, den 14. November 1945 21 Uhr 30, im Hotel Elite: „Die Karriere eines Küchenchefs von einst", Referat in französischer Sprache von Mr. Bejottes.

Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als Schweiz. Ski-Instruktor

Der Interverband für Skilauf führt bei genügender Beteiligung im Winter 1945/46 folgende Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als Schweiz. Skiinstruktor durch:

Ostschweiz, Zentralschweiz oder Westschweiz:
5.—11. Jan. 1946 Instr.-Kurs
12.—13. Jan. 1946 SI-Prüfung

Ostschweiz, Westschweiz und evtl. Zentralschweiz:
6.—12. April 1946 Instr.-Kurs
13.—14. April 1946 SI-Prüfung

Anmeldeformulare, Zulassungsbedingungen, Brevetbestimmungen können gegen eine Anmeldegebühr von Fr. 2.—, einzahlbar auf Postcheckkonto X/2830 Chur durch das Sekretariat des Interverbandes für Skilauf, Davos-Dorf, Postfach 30 bezogen werden.

Anmeldetermin für alle Kurse: 30. November 1945.

Interverband für Skilauf *Interverband für Skilauf*

Der Vorsitzende: *Jost.* Für die Kurskommission: *H. Brandenberger.*

Aus der Hotellerie

Wiedereröffnung eines Hotels unter neuen Pächtern

Nach gründlicher Renovation wird das altbekannte Hotel Monopol in St. Moritz in der kommenden Wintersaison seine Pforten erstmals seit Kriegsausbruch wieder öffnen. Das Hotel wurde von den Hoteliers Bigler (Zürich—Schuls—Bergün) in Pacht genommen.

Handänderung

Ein Konsortium aus Brunnen, dem die Herren M. Voegeli, Kurhaus Hellerbad und Parkhotel, Carlo Hürlimann, Industrieller, Arnold Dettling, Kaufmann und G. Vohmann, Restaurateur, angehören, hat soeben das Hotel Bellevue und Kursaal in Brunnen käuflich erworben. Damit ist die Wiedereröffnung des Kursaals Brunnen mit seinem Spielbetrieb auf den kommenden Frühling sichergestellt. Das Haus gehört zu den besteingerichteten Hotels in Brunnen, liegt direkt am See und war ehedem Treffpunkt sowohl einer schweizerischen wie internationalen Klientschaft. (Mitg.)

*

Wie uns mitgeteilt wird, ging das Herrn Paul Bächinger-Müller gehörende Hotel Pilatus in Hertenstein käuflich in den Besitz von Herrn K. Jahn, Besitzer des Hotel Hertenstein über. Herr Bächinger-Müller ist nach Genf übergesiedelt, wo er das Hotel de l'Athénée übernommen hat.

Arbeitsbuch für Kellner

Wie bereits früher mitgeteilt worden ist, hat die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe im Einvernehmen mit den interessierten Berufsverbänden zur Förderung der beruflichen Ausbildung des Servierpersonals ein Arbeitsbuch für Kellner herausgegeben. Das Arbeitsbuch ist eine Legitimation für das Berufskönnen des Inhabers und soll sein Fortkommen fördern. Den Betriebsinhabern obliegt die Pflicht, die Arbeitsbuchinhaber unter gleichen Voraussetzungen gegenüber den andern Servierangestellten bevorzugt zu behandeln. Die Inhaber von Arbeitsbüchern sollen nicht nur beim Engagement und bei der Stellenvermittlung durch die Facharbeitsnachweise, sondern auch in den Bezugsrechten an den Tronc den Vorzug erhalten. Der Erwerb des Arbeitsbuches liegt also im Interesse eines jeden Servierangestellten.

Das Arbeitsbuch wird jedoch nur an Kellner abgegeben, welche eine gesetzliche Berufslehre bestanden haben und im Besitze des eidgenössischen Fähigkeitsausweises der Lehrabschlussprüfung sind. Kellner, die mindestens 4 Jahre im Berufe tätig sind und das 22. Altersjahr zurückgelegt haben, können sich nachträglich der Lehrabschlussprüfung unterziehen und erhalten nach Erwerb des eidg. Fähigkeitsausweises ebenfalls das Arbeitsbuch.

Während einer Übergangszeit bis zum 1. September 1947 wird das Arbeitsbuch auch an solche Interessenten abgegeben, die keinen Fähigkeitsausweis als Kellner besitzen, die aber mindestens 5 Jahre im Kellnerberuf in gehobener Stellung, d. h. als Oberkellner, Chef de rang, Barman mit vorangegangener Kellnerpraxis, tätig waren.

Anmeldungen für das Arbeitsbuch sind zu richten an die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Bahnhofstrasse 77, Zürich 1.

Büchertisch

Charakter und Charakter-Bildung, PD Dr. Franziska Baumgarten-Tramer, Fr. 2.-, Verlag Organisator. AG., Zürich 6. — Das kleine Büchlein liegt bereits in der 4. Auflage vor. Es hat manchem Leser geholfen, sich selbst zu erkennen und seinen Charakter zu entwickeln, denn man kann, wenn man nur will, manche Charakterfehler in geduldiger Arbeit zum Verschwinden bringen. Das Büchlein ist leichtverständlich geschrieben und für jedermann geeignet.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt über das von Herrn Direktor E. Schaerer, Zürich, herausgegebene und von H. Diriet verfasste Vademecum eines guten Schweizer Weinkellers **„Reben und Wein„** bei, den wir unsern Mitgliedern der Beachtung empfehlen.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod

Auch im Winter Salatsaison ....

Denken Sie neben Endivien-, Randen- und Kabissalat vorteilhaft auch an Kartoffel-, Karotten oder Selleriesalat.

Für alle diese Salate eignet sich die würzige und preislich sehr vorteilhafte Salatsauce aus

Saucenpulver

DAWA

Oder brauchen Sie für einen russischen Salat, ein Hors-d'oeuvre oder sonst etwas Apartes eine Mayonnaise oder eine Sauce Hollandaise? Auch solche Delikatess-Saucen können Sie mit Saucenpulver DAWA mühelos und in feiner Qualität herstellen.

Sie sehen, Saucenpulver DAWA bietet Ihnen alle Möglichkeiten. Verwenden Sie es — und seine Vorteile werden Ihnen täglich von Nutzen sein.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 5 50 21

ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG
ROTOMAT
ROTATIONS-KOMPRESSOR . FABRIKAT ESCHER-WYSS
Direkt mit dem Motor gekuppelt, somit geringer Platzbedarf. Nur wenige bewegliche Teile, daher einfache Wartung. Eingebauter, patentierter Ölabscheider. Lange Lebensdauer.
APPLICATIONS ÉLECTRIQUES S. A.
Generalvertretung Frigidaire- und Rotomat-Kühlanlagen
GENF: Bd. Helvétique 17, Tel. 5 13 85 ZÜRICH: Manessestrasse 4, Tel. 23 57 28
Basel: Fuglistaller AG., Bern: Hans Christen, Luzern: Frey & Cie., Genève: F. Badel & Cie. S. A.
Lausanne: M. Weber, Colombier: P. Emch, Bellinzona: M. Vescovi

Lingère-femme de chambre
est demandée par restaurant de la place. Bon gage.
S'adresser
Restaurant Continental
Fribourg

Dame de buffet
bien au courant de la restauration, sachant bien l'allemand et le français est demandée, dans important établissement de la place.
S'adresser Restaurant
Continental, Fribourg

Winterthur UNFALL
SEIT 70 JAHREN • 1875–1945
Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluß von Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal

Le Restaurant du Plat d'Argent à Genève cherche
1er Cuisinier
travaillant à côté patron, connaissant travail restauration premier ordre. Faire offre avec copies certificats et prétentions salaires. Entrée immédiate.

Gesucht für Hotel I. Ranges tüchtiger
Commis-garde-manger
sowie eine
Buffet-Lehrtochter
und ein
Zimmermädchen
Ei tritt sofort oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre H.R. 2565 an die Hotel-Revue, Basel 2.

UM- UND NEUGESTALTUNG IHRER HOTELRÄUME
MEER · BERN
WERKSTÄTTEN FÜR MÖBEL UND INNENAUSBAU
Verlangen Sie unseren Prospekt «Kultiviertes Wohnen»

Distinguierte, fach- und sprachenkundige
Barmaid
Frei für 1. Dezember a. c. Offerten unter Chiffre L. M. 2564 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn!

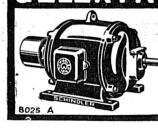
Für die Leitung eines Wintersporthotels (100 Betten) wird zur Entlastung des Patrons tüchtiger, initiativer
Fachmann gesucht
Angebote unter Chiffre A. Z. 2545 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2 erbeten.

Hôtel de premier rang de la Suisse romande cherche un
chef de réception-caissier
bien au courant de tout travail de bureau d'hôtel, bon correspondant. Entrée 15 novembre. — Adresser offres sous chiffre S. R. 2551 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

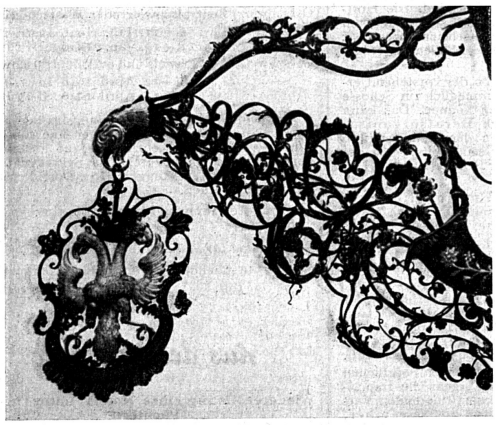
Billig zu verkaufen grosser
Kohlen-Kochherd
Doppelherd mit einer Feuerung, Herstellungsjahr 1939 „Giston Ardez" für Küche bis zu 250 Personen, ebenso die gesamte
Küchenbatterie in Kupfer
Anfragen unter Chiffre K. H. 2547 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per ca. Anfang März 1946, fachkundiger
Restaurateur als Gérant
eines neuen Gross-Restaurant
in mittelgrosser Stadt der Ostschweiz. Die Stelle bietet für strebsamen, tüchtigen und initiativen Mann eine gute Existenz. Es wollen sich nur beruflich tüchtige Personen melden, die sich über eine gute Praxis ausweisen können. Fähigkeitsausweis unbedingt erforderlich. Detaillierte Offerten mit Referenzen, Bild und Altersangabe erbeten unter Chiffre R. G. 2548 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison nach Graubünden:
gewandte, servicekundige
Buffetdame
Halle- u. Etagenchef
Chasseur-Telephonist
Pâtissier
Rôtisseur
Maschinen-Wäscherin
Offerten mit Zeugniskopien und Angabe von Gehaltsansprüchen erbeten an: Grand Hotel Vereina, Klosters.

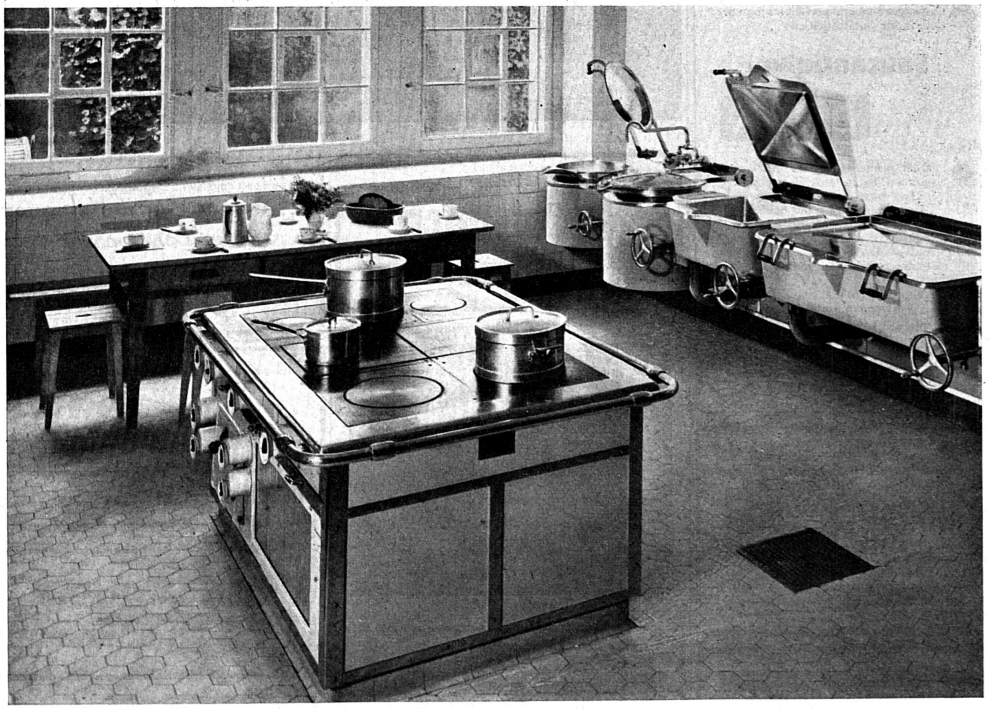
SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN

GERÄUSCHLOS
REPARATUREN
SCHNECKENRÄDER
ZAHNRÄDER
VENTILATOREN
SCHINDLER & CIE AG LUZERN
8025 A

RENAUD AG., BASEL Comestibles
Arrivages journaliers de
Turbot, Barbue, Soles, Brochets, Limandes, Filets de Dorsch, Cabillaud, Colin, Scampi, Anguilles fumées, Saumon fumé, Harengs marinés, Homards en boîtes, etc.



Tradition UND FORTSCHRITT

Von der Küche hängt in erster Linie das Renommee eines Hotel-Betriebes ab. Die Fortschrittlichkeit unserer Elektroapparate-Industrie und unserer Elektrizitätsversorgung ist bekannt. Im kleinen wie im grossen Betrieb verbindet sich die vollelektrische Küche mit der Tradition zu einer rationellen, leistungsfähigen und damit bevorzugten Gaststätte. Die elektrische Küche wird unserem Hotelgewerbe helfen, den gesteigerten Anforderungen der Zukunft gewachsen zu sein. Tradition und guter Ruf der Schweizer Hotellerie werden sich mit Hilfe *wirtschaftlicher elektrischer Einrichtungen* bestätigen und festigen.



ELEKTROWIRTSCHAFT, SCHWEIZ. GESELLSCHAFT FÜR ELEKTRIZITÄTS-VERWERTUNG, ZÜRICH

Die Bedeutung der Elektrizität im Rahmen der Hotelerneuerung

Die „Elektrowirtschaft", Schweizerische Gesellschaft für Elektrizitätsverwertung, veranstaltete im Einvernehmen mit dem Schweizer Hotelier-Verein am 30. Oktober im Kongresshaus in Zürich über das sehr aktuelle Thema „Bedeutung der Elektrizität im Rahmen der Hotelerneuerung" eine Diskussionsversammlung, an welcher der Präsident dieser Organisation, Herr Direktor W. Pfister über 150 Fachleute und Hoteliers begrüssen konnte.

Der Zweck dieser Versammlung war vorwiegend, wie das Herr Direktor Pfister in seinem

Eröffnungswort

eindrücklich klarlegte, der Hotellerie bei ihrer Erneuerungsaktion nach Möglichkeit entgegenzukommen und ihr zu dienen, ihre Wärmebedürfnisse mit Ausnahme der Raumheizung voll zu befriedigen. Grundsätzliche Fragen sollen durch eine intensive, von allseitigem Vertrauen getragene Zusammenarbeit gelöst werden.

Die Hotellerie im allgemeinen und ganz besonders im Rahmen der beabsichtigten Hotelerneuerung bedeutet für die Elektrizitätswerke eine weitere grosse Absatzsteigerung. In Hotels, Restaurants, Spitälern, usw. waren 1931 rund 1650 Elektroherde und heute rund 5000 installiert, die rund 40 Millionen kWh verbrauchen, bei einer Stromeinnahme von rund 2 Millionen Franken ohne Heisswasserspeicher, deren totaler Verbrauch einschliesslich Haushalt heute rund 500 Millionen kWh betragen dürfte. Werden alle 32000 Gastwirtsbetriebe elektrifiziert, so benötigt dies, nach den frühern Feststellungen von Ing. Hofstetter, Basel, rund 1 Milliarde kWh entsprechend der ungefähren Produktion der projektierten Hinterrhein-Kraftwerke. Es handelt sich vor allem heute darum, im Rahmen dieser Hotelplanung für die nächste Zukunft die notwendige Zusammenarbeit aller Kreise mit der Hotel-Treuhand-Gesellschaft zu erreichen, zwecks Ausarbeitung von allgemeinen brauchbaren generellen Richtlinien für die Aufstellung von Grossküchen nebst Angaben, bzw. Erfahrungsaustausch über deren Wirtschaftlichkeit. Auch bei der Hotellerie hat sich der Gedanke durchgesetzt, dass die elektrische Grossküche überaus wirtschaftlich arbeitet und es sicher keinen Zweck hat, Kohle zum Betrieb von Hotelküchen auf die Jurahöhen, in das Berner Oberland oder nach St. Moritz zu führen, wenn elektrische Energie zu annehmbaren Preisen erhältlich ist. An diesen hohen Kohlen-Transportkosten haben nur die Bahnen, nicht aber der Hotelier ein Interesse.

Ebenso wichtig ist die Warmwasserbereitung, da der Heisswasserbedarf in jedem modern und zweckmässig umgebauten Hotel sehr stark ansteigt; die Kühlanlagen, verbunden mit Tiefkühler, sowie die elektrische Wäscherei mit Trocknerei sind weitere wesentliche neuere Anwendungsgebiete. Auch die Anforderungen an die Hotelbeleuchtung mit der Schaffung der Möglichkeit des Gebrauches kleiner Reiseapparate sind heute ganz andere als vor Jahren, was eine genaue Planung der gesamten Inneninstallation mit zweckmässiger Verteilung zur Voraussetzung hat.

Sowohl die Hotellerie wie die Elektrizitätswerke benötigen gewisse Fristen. Auf der Seite der Hotellerie die äusserst umfangreiche Planung, Prüfung, Finanzierung und Zeit für die praktische Durchführbarkeit und auf der Seite der Elektrizitätswerke ist vorerst der Bau neuer grosser Kraftwerke, insbesondere die Erstellung leistungsfähiger Winter-Akkumulierwerke dringend notwendig, was ebenfalls Zeit beansprucht. Aber ebenso notwendig ist der weitere intensive Ausbau der Verteilnetze und Transformeranlagen, da diese für den seit Kriegsbeginn bis heute eingetretenen Mehrabsatz in den meisten Fällen nicht mehr ausreichen.

Da der elektrische Energiebedarf aller Volkskreise anhalten und noch weiter zunehmen wird, sind alle diese Arbeiten äusserst dringlicher Natur, wenn wir nicht in einen katastrophalen Notzustand hineinkommen wollen. Dieser ernsten Situation wird man sich sofort bewusst, wenn man sich vor Augen hält, dass der Inlandabsatz zur Zeit rund 100% höher steht als zur gleichen Zeit im Jahre 1939, d. h. also mit andern Worten: Daraus ergibt sich erneut die ausserordentliche Bedeutung des Ausbaues der schweizerischen Wasserkräfte. Es handelt sich hier um eine nationale Aufgabe, an deren Lösung auch die Hotellerie grösstes Interesse hat.

*

Als erster der sieben Tagesreferenten äusserte sich Herr Dr. O. Michel, Direktor der SHTG. über den

„Zweck und Organisation der Hotelerneuerung"

Wenn wir hier nur andeutungsweise auf die sehr interessanten Ausführungen des Referenten eingehen, so ist das dem Grund zuzuschreiben, dass wir uns vorbehalten, bei späterer Gelegenheit auf das Referat noch ausführlich zurückzukommen.

Herr Dr. Michel äusserte sich über das Bedürfnis der baulichen Erneuerung von Hotels und deren Bedeutung im Rahmen der allgemeinen Arbeitsbeschaffungsaktion, ferner über die Aufgabe der Stellung der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft in dieser Angelegenheit, sowie über die heutigen und die geplanten Aktionen für die Hotelerneuerung und deren Finanzierungsmöglichkeiten.

Der Referent wies mit aller Klarheit darauf hin, dass die Technik sich den wirtschaftlichen Notwendigkeiten unterzuordnen hat. Die Wirtschaftlichkeit muss in den Vordergrund gestellt werden. Aber gerade diesbezüglich ist die Ausgangslage in der Hotellerie leider keine günstige. Werden bei den heutigen Baukosten Neubauten erstellt, so ist nämlich die Rentabilität schon zum vorneherein in Frage gestellt. Die Ertragsfähigkeit der Hotellerie ist, durch die Verhältnisse bedingt, eine beschränkte, d. h. sie hat sich nicht an die im Laufe der letzten Dezennien erhöhten Bau- und Betriebskosten anpassen können. Mit einigen Zahlen wird dies anschaulich belegt, so z. B. steht der Nahrungsmittelindex des Biga heute auf 216 (1914 = 100); die Lohn- und Betriebskosten in der Hotellerie haben sich seit 1914 verdoppelt. Vor dem ersten Weltkrieg beliefen sich die Baukosten im Durchschnitt auf rund Fr. 40.— pro Kubikmeter, heute kommen sie auf Fr. 120.— bis Fr. 140.— zu stehen, währenddem die Hotelpreise unter dem Druck der Verhältnisse seit 1914 bis heute nur um 50% verbessert werden konnten. Die heutige ungünstige Relation zwischen Kosten und Ertrag, zwischen Baukosten und Rentabilität bedingen deshalb die Notwendigkeit der Entschuldung, namentlich im Falle einer Verbindung mit Neuinvestitionen. Eine Chance ist der Hotellerie auch durch die Arbeitsbeschaffungssubventionen gegeben, doch da deren Auszahlung in keinem Zusammenhang mit der Hotelerneuerung an und für sich steht, sondern abhängig ist vom Grad der Arbeitslosigkeit im Rahmen des eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsprogrammes, so ruht das Problem der Finanzierung der Hotelerneuerung nicht auf festen Füssen. Eingehend werden in diesem Zusammenhang die Funktionen der SHTG. als Darlehensgeberin (in Form von Meliorationskrediten) und als Überwachungsinstanz der Bauprojekte vom Referenten auseinandergesetzt.

Anschliessend referierte Herr Th. Schmid, dipl. Architekt BSA, vom Technischen Baubüro der SHTG. über

„Die Hotelplanung"

wobei er die wesentlichen Gesichtspunkte der Baubegutachtung mit Wiedergabe von sehr geeigneten Lichtbildern darlegte.

Planen und Projektieren ist nicht das gleiche. Der Hotelier ist ein ausgezeichneter Planer auf kurze Sicht, doch die Auswirkungen mangelhafter Planungen im Hotelbau führen oft zu einer beschränkten Entwicklungsmöglichkeit. Etappenpläne sind je nach Dringlichkeitsstufen zu erstellen. Die bautechnischen Belange in raumorganisatorischer und betriebswirtschaftlicher Hinsicht sind eng verknüpft mit der Finanzierung und müssen deshalb miteinander im Einklang gebracht werden. Die Durchführung eines Projektes hängt davon ab, ob es finanziell tragbar ist und damit die Lebensfähigkeit des Betriebes erhalten bleibt.

Die Planung besteht nun gerade darin, in betriebswirtschaftlichem Sinne für bestimmte Voraussetzung optimale Lösungen zu suchen und zu finden. Die Bedeutung der baulichen und betriebstechnischen Planung wird vom Referenten eingehend dargelegt und damit die Möglichkeiten und die Grenzen einer Normalisierung im Sinne minimaler Anforderungen und optimaler Lösungen umrissen. Für diese Planungen wird die Wünschbarkeit einer Zusammenarbeit zwischen der Elektrizitätswirtschaft und den an der Hotelerneuerungsaktion beteiligten Stellen ganz besonders betont.

Einen Schritt weiter in dem systematisch aufgebauten Zyklus der Referate führt die Darstellung von Herrn Ingenieur H. W. Schuler, Zürich, der über die

„Planung elektrischer Hotelinstallationen"

sprach.

Herr Schuler betonte vor allem die Notwendigkeit einer sorgfältigen und fachmännischen Planung und Projektierung und warnte davor, zu glauben, man könne die Kosten dafür auf Lieferanten und Unternehmer abwälzen. Als ein gutes Projekt ist das zu bezeichnen, das erlaubt, Erweiterungen unter maximaler Ausnützung des Vorhandenen organisch einzufügen, ohne dass es Flickwerk wird. Die Vielgestaltigkeit der Anlagen (Starkstrom, Schwachstrom, evtl. Hochspannung) erfordert eine neutrale, über den einzelnen Teilen stehende, das Ganze sinnvoll zusammenfassende Instanz. Unternehmer und Lieferant sind — mit Recht — in erster Linie an ihrer Lieferung interessiert, der neutrale Berater hingegen am zweckvollen, wirtschaftlich verantwortbaren Zusammenspiel des Ganzen. Er ergänzt Wissen und Können des Bauherrn auf seinem Fachgebiet und übersetzt dessen Wünsche und Begehren in das technisch Zweckmässige, sowie in das wirtschaftlich Tragbare.

Aus Raumgründen müssen wir uns allerdings versagen, auf seine die weitern interessanten Ausführungen des Referenten einzugehen.

Die Elektrizität im Rahmen der Energiewirtschaft eines Hotelbetriebes

Referent: Th. Hauck, Betriebsleiter des EW. der Gemeinde St. Moritz

Es scheint uns zweckmässig zu sein, dem Referat von Herrn Th. Hauck, das über Zusammenhänge von grundsätzlicher Bedeutung Aufschluss gibt, einen etwas breiteren Raum einzuräumen.

Als engern Gegenstand seiner Betrachtungen wählte der Referent die Besprechung des „Lieferant-Abnehmer-Verhältnis" zwischen Hotellerie und Werken. Zur allgemeinen Orientierung wurde festgestellt, dass im Jahre 1937, also in einem der letzten normalen Vorkriegsjahre, in die schweizerische Hotellerie, das Gastgewerbe und die Krankenanstalten rund 130 Millionen kWh — entsprechend ungefähr 3,6% des Landestotals — bei ca. 175000 kW Anschlusswert abgegeben wurden. Der Erlös aus der Abgabe in die Hotellerie allein betrug rund 7,5 Millionen Franken, was für die Logiernächte des betreffenden Jahres einen Durchschnittswert von ungefähr 40 Rp. pro Logiernacht entspricht. Ähnliche Werte für das Jahr 1944 waren leider nicht erhältlich.

Für die Beantwortung der Frage, welche zukünftige Steigerung in der Energieabgabe ins Gastgewerbe möglich sei, wurden frühere Untersuchungen von Herrn Ing. Hofstetter vom EW. Basel angeführt, nach welchen bei Vollelektrifizierung der elektrischen Küche und Warmwasserzeugung aller rund 32000 gastwirtschaftlichen Betriebe der Schweiz eine Steigerung von 75 Millionen kWh auf eine Milliarde kWh möglich sei. — Diese 32000 Gastbetriebe setzen sich ungefähr zusammen aus rund 9800 Hotels, 16000 Restaurants, 1000 alkoholfreien Betrieben, 3000 Gastgebereien, 600 Internaten, 900 Pflegeanstalten, 700 diverse. Von diesen Betrieben sind erst 2250, d. h. ca. 8% mit elektrischen Grossküchen versehen.

Nach dieser allgemeinen Orientierung ging der Referent über auf die Betrachtung der mengen- und kostenmässigen Energiebezüge verschiedener charakteristischer Hoteltypen, vor allem Hotels mit Zweisaisonbetrieb und solchen mit Jahresbetrieb, diese beiden Typen wieder unterteilt nach verschiedenen Rangstufen. — Nach dem aus weitverstreuten Quellen zusammengetragenen statistischen Material wurde versucht, spezifische Betriebsziffern herauszukristallisieren, wie z. B.: von „kW pro Bett" als Masstab für die Elektrifizierung, „kW pro Logiernacht", „Franken pro Logiernacht" u. a., ähnlich wie dies Herr Dr. Härry vom schweiz. Wasserwirtschaftsamt früher für die elektrische Küche gemacht hat. Diese spezifischen Ziffern sollen es ermöglichen, mengen- und kostenmässige Vergleiche unter sich ähnlichen Hotelbetrieben zu ermitteln. Im weitern sollen sie als Unterlagen dienen für die rasche approximative Beurteilung von Elektrifikationsprojekten u. a. m. Am Einzelbeispiel eines Grosshotels wurde anhand einer Tabelle das allgemeine Vorgehen prinzipiell erläutert; betrachtet wurden die charakteristischen Jahre 1929/30 als Höchstkonjunkturjahr mit rund 40000 Logiernächten, weiter das Jahr 1937/38 als normales Vorkriegsjahr mit rund 26000 Logiernächten; das Jahr 1944/45, als quasi stabilisierte Kriegsfrequenz mit rund 12000 Logiernächten.

Für jedes dieser charakteristischen Jahre wurden die totalen Energiebezüge nach den einzelnen Anwendungsgebieten, wie Licht, Motoren, allgemeine Wärme, Elektroküche, Waschküche, Elektrokessel usw. prozentuell aufgeteilt, sowie die bezüglichen kWh pro Logiernacht ermittelt. Aus der Betrachtung der einzelnen vorerwähnten Jahre ergab sich für diesen besondern Fall eine zunehmende Elektrifizierung des Betriebes, vor allem durch den kriegsbedingten Mangel an Brennstoffen; diese Verlagerung von den fehlenden Brennstoffen in die vorhandene Elektrizität kommt vor allem in dem respektablen Anschlusswert von rund 820 kW zum Ausdruck. In einer detaillierten Zusammenstellung wurde gezeigt, wie sich dieser grosse Anschlusswert zusammensetzt: 2700 Lampen, 600 Steckdosen, 17 Liftmotoren, 13 Ventilatoren, 36 diverse Motoren, 165 diverse Apparate, wie Elektrokessel, Kochherde usw.

Nach dieser mengenmässigen Betrachtung der Energiebezüge, wandte sich der Referent der Frage zu: Welche Rolle spielen die Energiekosten in der Betriebsrechnung eines Hotels? Auch hier wurde bezüglich der betrachteten Betriebe die anfänglich gezeigte Unterteilung nach Zweisaison- und Jahresbetrieb und verschiedenen Rangstufen angewendet. Es war auffallend, dass unabhängig von den Rangstufen die Energiekosten im Durchschnitt 2,5 bis 3,5% der Totaleinnahmen oder des Umsatzes ausmachen, während beispielsweise die Küche durchschnittlich 30 bis 40%, die Löhne 10 bis 14%, Heizung und Warmwasser 5 bis 10% ausmachen. In einer kleinen Tabelle wurden die vorläufigen Ergebnisse der zurzeit noch laufenden Untersuchungen in folgenden runden Zahlen ausgedrückt:

	Grad der Elektrifikation		
	Gewöhnlich	Gut	Voll
kW pro Bett	ca. 0,8—1	ca. 1,5—2	ca. 45—6.–
kWh pro Logiernacht	ca. 5	ca. 10	ca. 20—50
Fr. pro Logiernacht	ca. 0.40	ca. 1.–	ca. 1,60—2.–

An Hand einer detaillierten Aufteilung der verschiedenen Kostenträger eines Grosshotels von 200 Betten zeigte der Referent, welche Rolle ein Hotel als Wirtschaftsfaktor im Wirtschaftsleben der Kurorte spielt. Für das betreffende Haus wurde gezeigt, dass es beispielsweise im Jahre 1928/29 für die Küche rund Fr. 400000.—, für Löhne rund Fr. 170000.—, für elektrisches Licht und Küche rund Fr. 30000.— verausgabte. Die verhängnisvolle Verkupplung eines ausgesprochenen Kurortes mit Ebbe u. Flut des Fremdenverk hrs, wie z. B. St. Moritz, wurde an Hand eines sehr drastischen Diagramms aufgezeigt, das einerseits die Logiernächte, anderseits die ständige Einwohnerzahl vom Jahre 1908 bis 1944 enthält. Es sei daraus nur erwähnt, dass die Bevölkerungszahl von St. Moritz vom Jahre 1930 mit rund 4000 Einwohnern auf 2400 Einwohner im Jahre 1941 abgesunken ist. Die Logiernächte erlebten dabei einen Sturz von rund 650000 im Jahre 1930 auf ca. 70000 im Jahre 1940.

Auf die Frage, wo und in welchem Umfange kann die Elektrizität in der Hotelerneuerung eingesetzt werden, gab der Referent folgende Antworten: Die bestehenden üblichen Anwendungen, wie „Beleuchtung", „Motorische Antriebe", sind in den meisten Hotels gut vertreten, aber bei weitem nicht im Masse des möglichen erschöpft.

Die zurzeit am meisten gefragte Neuelektrifizierung ist die elektrische Hotelküche. Für die Werke ist die Hotelküche schon eine ernstere Frage, weil es sich hier durchwegs um hohe Anschlusswerte von ca. 50 bis 300 kW handelt, die zudem in die Spitzenbelastungszeiten fallen. Der Hotelier darf nicht vergessen, dass die Zurverfügungstellung solch grosser Zusatzbelastungen grosse Aufwendungen an Transformatoren- und Leitungsverstärkungen erfordert. Eine mittlere Elektroküche von 100 kW erfordert grob geschätzt für die Werke Fr. 6000.— bis 10000.— an gewöhnlichen Verstärkungen, wobei Baukosten für Transformatorenstationen nicht berücksichtigt sind. Ungünstig sind die Verhältnisse dort, wo solche Aufwendungen für kurze Saisonbetriebe nötig werden. Günstiger liegen die Verhältnisse bei Hotels mit Jahresbetrieb. Die Zulassung von Elektroküchen erfordert eine gründliche Aussprache zwischen Hotelbetrieb und Werk.

Eine weitere sehr umworbene Elektrizitätsanwendung ist die Warmwasseraufbereitung, in Verbindung mit vorhandenen Warmwasserspeichern. Auch hier handelt es sich für die Werke um respektable Anschlüsse von 50 bis 200 kW, die gegenüber der Elektroküche jedoch den grossen Vorteil aufweisen, dass die Einschaltzeiten, ohne Beeinträchtigung der Abonnenten in die Stunden der niedrigeren Netzbelastungen verlegt werden können. Damit reduzieren sich die Verstärkungen der Verteilanlagen der Werke bedeutend, oder erübrigen sich ganz. Die Wertschätzung dieser Anwendung kommt in dem niedrigen Tarifpreis von ca. 3 bis 5 Rp/kWh zum Ausdruck; Kochenergie kostet beispielsweise ca. 6 bis 9 Rp./kWh.

Eine weitere sehr interessante Anwendung ist die Elektrifizierung der Wäschereieinrichtungen. Wie manches Grosshotel hat allein für die Wäscherei einen teuren, unrationell arbeitenden separaten Hochdruck-Dampfkessel, zwecks Heizung der Wäschemaschinen, der Warmwasseraufbereitung und der Wäschemangen. Kesselanlage und Wäscherei müssen hiebei nahe beieinander liegen. Die elektrische Wäscherei kann dagegen ganz dorthin verlegt werden, wo sie am günstigsten plaziert ist; beim einen Hotel in die Untergeschosse, beim andern wieder auf das Dach. Waschküche und Bügelei können wahlweise zusammengelegt oder getrennt plaziert werden. Die elektrische Zentrifuge und der elektrische Trockenschrank ermöglichen eine kurze Waschzeit, damit eine kurzfristige Umlaufzeit der Wäsche, und reduziert damit die heute raren und teuren Wäschereserven.

Heute wird infolge der Brennstoffschwierigkeiten vor allem die Raumheizung gesucht. In der Hotellerie scheint eine für die Werke, wie für die Hotels günstige Zusatzeinrichtung zu wenig ausgenützt zu sein: das elektrische Luftumwälzverfahren. Wie oft wäre es nötig, an unerwartet kalten Sommer- und Zwischensaisontagen und Abendstunden die öffentlichen Räume des Hotels, wie Hallen- und Speisesäle, Bars, rasch zu temeperieren; die grosse Heizanlage dafür extra in Betrieb zu nehmen, ist in den meisten Fällen zu kompliziert und zu teuer. Dabei sind in sehr vielen Fällen schon Ventilationsanlagen für Speisesäle usw. vorhanden, die mit geringen Kosten durch elektrische Lufterhitzer ergänzt werden können. Da die Räume über grosse Wärmespeicherfähigkeiten verfügen, lassen sich die Einschaltzeiten mit den Belastungsspitzenzeiten der Werke gut in Einklang bringen. Mit Erfolg sind solche Lösungen in Kinos, Konzertsälen, Grossrestaurants und Bars angewendet worden. — Für Grossraumheizungen liegen die Verhältnisse sehr ungünstig. Anschlusswerte und Energiebezüge wachsen hier zu teilweise unmöglichen Grössen an, wie die folgenden Beispiele zeigen. In der Heizung eines Grosshotels wurden in den Vorkriegsjahren durchschnittlich pro Winter 300 t Heizöl I gebraucht, wobei während der Spitzenzeit vier grosse Kessel mit Vollast arbeiteten. Dies entspricht einer elektrischen Leistung von 2300 kW und einem Winterenergiebezug von rund 3 Millionen kWh. In einem andern Grosshotel wurden 450 t Heizöl I, entsprechend einem Energieverbrauch von rund 5 Millionen kWh, mit Spitzenbeanspruchungen von 3000 kW verarbeitet. Die fünf Grosshotels von St. Moritz würden demnach allein eine Spitzenbelastung von rund 12000 kW und einen Winterenergieverbrauch von rund 20 Millionen kWh erfordern; vergleichsweise beträgt die bisherige maximale Netzlast dieses Werkes mit 3200 kW = ¼ und die winterliche Energieproduktion nur 3 Millionen kWh = 1/6 der obigen Zahlen. Diese Beispiele zeigen deutlich, dass auf diesem Gebiet mit den heute üblichen Anwendungsarten nichts mehr zu holen ist als bescheidene Aushilfsheizungen für die Zwischensaison. Die Wärmepumpen als Einzelanlagen sind bei der sehr kurzen Gebrauchsdauer von höchstens 150 Tagen und dem sehr schwankenden Wärmebedarf, in bezug auf Anschaffungs- und Betriebskosten heute noch viel zu teuer.

Die Frage: Wie können die Elektrizitätswerke helfen, solche Elektrifikationen zu erleichtern, wurde wie folgt beantwortet: Zuerst durch Aufklärung, Werbung und Vermittlung seriöser Projekte, deren Kosten evtl. das Werk übernimmt. Wo eine Anwendung für das Werk interessant ist, kann es die Kosten der Zuleitungen, der nötig werdenden Verstärkungen der Verteilanlagen ganz oder teilweise übernehmen. Die ganze oder teilweise Übernahme der Einrichtungskosten durch die Werke ist seltener, weil recht heikel, da man sich hier auf fremdem Boden bewegt. Wo die teilweise oder ganze Kostenübernahme durch das Werk nicht nötig oder möglich ist, kann die Anschaffung dadurch erleichtert werden, dass das Werk die Finanzierung vermittelt oder übernimmt, und aus dem Energieverkauf plus einem Energiepreiszuschlag, plus einer festen Abzahlungsquote, diese Aufwendungen tilgt.

Zu wenig bekannt oder angewendet ist die Exel (Expansion Electrique SA., Neuchâtel) mit Bureau bei der Elektrowirtschaft Zürich, eine Kreditgesellschaft, die grössere Käufe finanziert. Die Lieferanten haben dabei nichts mit der Finanzierung und Geldeintreiberei zu tun. Die Exel ermöglicht die sofortige Beschaffung grosser Einrichtungen, deren Finanzierung momentan Schwierigkeiten macht.

Der Referent brachte darauf ein Beispiel eines vollelektrifizierten Hotels mit 100 Betten, dessen Elektrifizierungsziffer 5,20 kW pro Bett, bei einem Totalanschlusswert von 520 kW ergibt. In einer Tabelle wurden die effektiv entstandenen Kosten für eine voll elektrifizierte Waschküche mit total 44 kW zu Fr. 37000.—, eine voll elektrische Grossküche in kompletter Ausrüstung von 190 kW und Fr. 43000.—, ferner die Elektrifizierung einer Warmwasser-Aufbereitungsanlage in Verbindung mit Zwischensaisonheizung von total 200 kW und Fr. 19000.— Erstellungskosten angegeben.

Schöne Diapositive zeigten die elektrische Waschküche, die Elektroheizung und Elektroküche, die jeden der anwesenden Hotelier zur Elektrifizierung seines Betriebes animiert haben dürfte.

Zum Schluss erwähnte der Referent die Schwierigkeiten und das Misstrauen, auf das er bei verschiedenen Hoteliers beim Sammeln seines Materials stiess. Er sprach die Hoffnung aus, dass es der neu zu gründenden paritätischen Arbeitsgruppe „Elektrizität-Hotelerneuerung" gelingen möge, das teilweise ungenützte statistische wertvolle Material bei Werken, Hotels, Erfahrungsaustauschgruppen usw. zum Nutzen aller zu aktivieren.

Er schloss mit der beherzigenswerten Devise: „Me sött gäng rede mitenand!"

Anforderungen an die Hotelbeleuchtung

Über dieses Thema sprach Herr Ing. J. Guanter, Osram A.G., Zürich. Er legte vor allem Gewicht auf die wirtschaftlichste Ausnützung der technischen Möglichkeiten bei der Gestaltung der Hotel-Wohn- und Aufenthaltsräume in lichttechnischer Beziehung. Dabei stellte der Referent Mindestanforderungen auf. Zusammenfassend seien seine Ausführungen im folgenden festgehalten:

Betrachtet man die verschiedenen Räume und Beleuchtungsanwendungen in einem Hotel im Hinblick auf die Anforderungen, die gestellt werden müssen, dann kann man fünf verschiedene Gruppen unterscheiden.

Die erste Gruppe umfasst die eigentlichen Arbeitsräume, wozu vor allen die Küche zu rechnen ist: Die vorkommenden Arbeiten gehören im Sinne der Beleuchtungsleitsätze zu den Gruppen „mittelfein" und „fein". Bei ausschliesslicher Allgemeinbeleuchtung sind dafür mittlere Stärken bis 80, bzw. 150 Lux vorzusehen, was bei durchschnittlichen Voraussetzungen und mit Glühlampen etwa 23, bzw. 40 W pro m² Bodenfläche bedingt. In den meisten Fällen ergeben aber kombinierte Anlagen mit Allgemein- und Platzbeleuchtung bessere Lösungen, wofür für die Sonderleuchten Glühlampen von 65... 150 Dlm und für die Allgemeinbeleuchtung mittlere Stärken von 30, bzw. 40 Lux, d. h. etwa 9, bzw. 12 W pro m² Bodenfläche in Frage kommen.

Zur zweiten Gruppe sind alle Nebenräume und hauptsächlich Korridore und Treppen zu zählen. Ihre zweckbedingte Aufgabe führt zu einfachen Beleuchtungslösungen, ähnlich wie bei der ersten Gruppe. Die mittlere Beleuchtungsstärke ist bis zu 40 Lux und für Treppen und Korridore mit 30 Lux zu wählen.

Die dritte Gruppe umschliesst die Hotelzimmer, die in grosser Zahl vorkommen und deren Beleuchtung sehr gründlich abgeklärt werden muss. Das Hotelzimmer erfüllt mannigfache Aufgaben; es ist Schlaf-, Arbeits- und Wohnraum des Gastes, fast immer befindet sich noch die Waschtoilette darin. Die Anforderungen sind entsprechend diesen Zwecken sehr verschieden und darüber hinaus muss die Beleuchtung dem Raum noch eine wohnliche Note verleihen.

Mit einer ausschliesslichen Allgemeinbeleuchtung durch eine einzige Leuchte im Mittelpunkt der Decke lässt sich das Beleuchtungsproblem des Hotelzimmers nie lösen. Versucht man die Planung etwas zu schematisieren, was aber nur in groben Umrissen möglich ist, dann ergibt sich ungefähr folgender Weg:

Eine Allgemeinbeleuchtung ist stets erforderlich; die Leuchte dafür wird gleich über einen Tisch oder über den Wohnraumteil des Zimmers angebracht und mit dem Schalter bei der Zimmertüre ein- und ausgeschaltet. Die mittlere Stärke sollte nicht unter 40 Lux sein, was bei durchschnittlichen Verhältnissen und mit Glühlampen eine Leistung von 12 W pro m² Bodenfläche, d. h. für Einerzimmer ungefähr 120 bis 150 W und für Doppelzimmer 150 bis 200 W erfordert. Die richtige Wahl der passenden Leuchte ist wichtig und es sind beleuchtungstechnische, formale, betriebstechnische und ästhetische Gesichtspunkte zu berücksichtigen.

Zum unentbehrlichen Komfort, auch des einfachsten Zimmers, gehört die Beleuchtung am Bett, wozu heute die festmontierte Leuchte über dem Bett und nicht mehr die Nachttischlampe in Frage kommt.

Der Arbeitstisch benötigt seine eigene Beleuchtung, wozu besonders bei kleinen Zimmern die Leuchte dafür auch der Allgemeinbeleuchtung dienen kann. In grösseren Zimmern ist aber eine Sonderleuchte unbedingt notwendig. Praktisch sind verstellbare Wandleuchten mit Reflektor, der nach Bedarf auf die Arbeitsfläche eingestellt werden kann.

Ausgezeichnete Einzelbeleuchtung geben handliche, leichte Ständerlampen — sogenannte Leselampen —, die nach Bedarf an den Arbeitstisch oder an einen andern Ort gestellt werden. Zum Anschluss sollen im Zimmer genügend Steckdosen an den richtigen Plätzen vorhanden sein. Diese und alle ortsveränderlichen Leuchten haben allerdings in der losen Zuleitung ihren schwächsten Punkt.

Völlig unentbehrlich ist die Beleuchtung des Spiegels der Waschtoilette, wozu an beiden Seiten eine Leuchte vorhanden sein muss. Nackte Glühlampen ohne lichtstreuende Umhüllungen haben zu hohe Leuchtdichte und blenden Im Hotelzimmer mit geringen Wohnansprüchen ist auch eine Spiegelbeleuchtung vorzusehen; man kann sich dabei auf eine Leuchte über dem Spiegel beschränken.

Zur vierten Gruppe gehören die Aufenthaltsräume für die Gäste, wie Empfangshallen, Speisesäle, Restaurants, Bars, Lesesäle usw. Es ist kaum möglich dafür, ausser den allgemeinen Güteregeln, eingehendere Hinweise für die Gestaltung der Beleuchtung zu geben. Hier versagt das Schema, und es ist deswegen reizvoll, individuelle Beleuchtungslösungen zu suchen, die die Eigenart eines Raumes ausmachen können. Es ist jedoch darauf hinzuweisen, dass oft die Beleuchtungsstärke viel zu gering ist und der Blendungsvermeidung zu wenig Beachtung geschenkt wird.

Schliesslich sind als fünfte Gruppe die Anwendungen der Lichtreklame für das Hotel zu nennen, wo ebenfalls keine schematischen Lösungen angestrebt werden sollen. Hier ist eine Verständigung zwischen dem Architekten und dem Hersteller der Anlage, evtl. unter Beiziehung eines geschickten Graphikers, sehr wichtig.

Die Hotelbeleuchtung wirft viele Probleme auf, die im Rahmen der übrigen Fragen, die beim Bauen auftreten, gelöst werden müssen. Es ist daher ein gutes Zusammenarbeiten des Beleuchtungsfachmannes mit dem Hotelier, dem Architekten und dem Installateur dringend nötig, wobei beim Entwurf der baulichen Einrichtungen die Beleuchtung gleichzeitig geplant werden soll. Dadurch lassen sich alle nötigen Vorarbeiten und Installationen rechtzeitig vorsehen und nachträgliche Änderungen, die stets zeitraubend und kostspielig sind, vermeiden.

Die elektrische Hotelküche

In seinem Referat über die elektrische Hotelküche hob Herr Ing. Ledermann, von der Therma A.G., Schwanden, die Anpassungsfähigkeit der Elektroküche an jede Betriebsart und an die schwankenden Anforderungen bei gegebener Installation hervor. Besonders betonte er ihre Wirtschaftlichkeit im Vergleich zu andern Küchenanlagen. Wir geben seine Ausführungen nachstehend in gedrängter Zusammenfassung wieder:

Die Küche stellt im Betrieb eines Gast- oder Passantenhotels jenen Teil dar, von dessen Leistungsfähigkeit das Renommee des Hotels in entscheidendem Masse abhängig ist. Es sind verschiedenartige Vorteile, die die elektrisch betriebene Hotelküche vor allen andern Betriebsarten auszeichnet. Dies rechtfertigt denn auch das Bestreben, mit der Hotelerneuerung die Hotelküche auf elektrischen Betrieb umzustellen. Die elektrische Energie lässt sich wie kein anderer Energieträger an jede beliebige Stelle transportieren und dort zur Wirkung bringen. Hieraus resultiert eine grösstmögliche Freizügigkeit in der Einfügung der Küche in die Gesamtanlage.

Die Koch-, Brat- und Backprozesse lassen sich auf verschiedene Apparate verteilen. Der Küchenbetrieb wird aufgelockert und eine fliessende Gestaltung der Küchenarbeiten von der Rohware bis zur fertig garnierten Platte erleichtert.

Leistungsfähigkeit und Betriebssicherheit der Elektroküche sind abhängig von der zweckmässigen Auswahl und Bemessung, sowie Anordnung der Apparate. Diese beeinflussen auch die Betriebskosten. Für die Erstellung neuer Anlagen sind deshalb Lieferfirmen beizuziehen, die sich über die erforderliche Erfahrung ausweisen können.

Für die Beurteilung der Wirtschaftlichkeit sind die laufenden Betriebskosten für den Aufwand an elektrischer Energie gegenüber dem

STAEFA

Luftheizungen, Klima-Anlagen

Unsere Anlagen sorgen in vielen neuzeitlichen Hotels, Restaurants, Speisesälen für reine, gesunde Luft. — Spezialausführungen für Küchen- und Bäderentlüftung. — Ventilationen nach eigenen Entwicklungen. — Verlangen Sie unseren Besuch, wir beraten Sie gerne.

VENTILATOR A.G. STAEFA
Staefa bei Zürich · Tel. 93.01.36
Spezialisiert seit 1890

Gesucht für Wintersporthotel, Graubünden:
versierte
Privatsekretärin
Englisch, Französisch, Deutsch in Wort u. Schrift, Journal und Kassawesen. Tüchtiger
Casserolier
Offerten an Postfach 30, Klosters.

Hotelfachmann
35 Jahre alt, mit geschäftstüchtiger Frau, gründlicher Ausbildung und Sprachenkenntnissen (Auslandpraxis: England, Aegypten) sucht entwicklungsfähige Vertrauensstelle
Direktion Gérance
in Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Spätere Beteiligungsmöglichkeit sehr erwünscht. Offerten erbeten unter Chiffre V. D. 2531 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinstehende Dame mit eigenem gutgehendem Hotelbetrieb sucht
Bekanntschaft
mit sympathischem Hotelfachmann mit guter Allgemeinbildung und Sprachkenntnissen, im Alter von 35 bis 40 Jahren. Einheirat kann geboten werden. Strengste Diskretion erwünscht und zugesichert.
Offerten unter Chiffre E. R. 2543 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

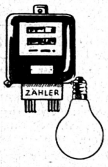
Suisse romand, 30 ans, allemand, anglais, italien, cherche place comme
Barman ou sommelier de bar
éventuellement place comme sommelier dans très bon restaurant. Offre sous chiffre S. R. 2499 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

ELEKTRISCHE
Salvis
GROSSKÜCHEN-APPARATE
wie
Grossherde, Bratöfen, Kippkessel
Bratpfannen, Grills
bewähren sich vorzüglich
Beste Referenzen
SALVIS AG. FABRIK ELEKTRISCHER APPARATE **LUZERN**

Hoteliers!

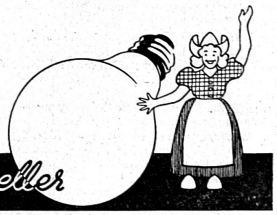
Eine weitere Möglichkeit, Ihr Betriebsbudget zu reduzieren!

Denken Sie doch auch einmal an das elektrische Licht! Meistens wird Ihnen dieser Punkt erst zu spät bewußt, nämlich dann, wenn der Stromeinzüger die Rechnung präsentiert. Die Hauptrolle spielt in diesem Zusammenhang die Glühlampe, da sie es ja ist, die den elektrischen Strom in Licht umwandelt. Unrentabel ist folglich jene Glühbirne, die viel Strom verbraucht, aber nur ein mittelmäßiges Licht gibt; rentabel dagegen ist jene Glühlampe, die bei kleinem Stromverbrauch viel Licht gibt!



DIE PHILIPS D-LAMPE
wurde in den weltberühmten Philips-Laboratorien in Eindhoven (Holland) entwickelt. Ihre Vorzüge für den Verbraucher liegen im geringen Stromverbrauch und im helleren Licht. Philips-D-Lampen kosten trotz dieser Vorzüge keinen roten Rappen mehr als gewöhnliche Glühbirnen.

Verlangen Sie ausdrücklich
die PHILIPS-D-Lampe!



PHILIPS D
brennt heller

Hotelfachmann
Wenn Sie eine jüngere, initiative Kraft für Ihren Betrieb suchen, die mit allen Arbeiten des Hotel- und Restaurationsfaches vertraut ist, schicken Sie mir bitte ein Angebot unter Chiffre F. K. 2542 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen, von Hotel am Genfersee, tüchtige, gelernte
Glätterin
sowie
Küchen- und Officebursche
Gefl. Offerten unter Chiffre D. R. 2534 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Aufwand an Brennstoffen nicht von ausschlaggebender Bedeutung. Es sind vielmehr die übrigen zahlenmässig weniger erfassbaren Vorteile, die der Elektroküche den Vorrang vor jeder andern Betriebsart sichern. Das Küchenpersonal wird durch die Bedienung der elektrischen Apparate in derart geringem Mass in Anspruch genommen, dass es seine Aufmerksamkeit und Zeit ausschliesslich der Speisebereitung zuteil werden lassen kann, wie dies im Interesse einer bestmöglichen Verpflegung des Gastes liegt und erfahrungsgemäss mit Einsparungen an Rohwaren, insbesondere auch in Fett und Öl verbunden ist, deren Wert ein Mehrfaches der Energiekosten erreichen kann. Der spezifische Verbrauch an elektrischer Energie pro Gast und Verpflegung ist abhängig von der Reichhaltigkeit der Verpflegung, der Kücheninstallation, der Zahl der zu verpflegenden Gäste und dem Personal. Es lassen sich deshalb keine generellen Werte festsetzen. Die Energiekosten lassen sich jedoch von Fall zu Fall unter Berücksichtigung der vorliegenden Verhältnisse vorausbestimmen.

Als Näherungswert kann dem Verbrauch von 1 kg Kohle ein Aufwand von 1,2 kWh elektrischer Energie gegenübergestellt werden. Neuere brennstoffbeheizte Herde weisen wohl einen geringeren Brennstoffverbrauch auf, welcher aber nur mit Brennstoffen von hochwertiger Qualität erreicht wird, deren Beschaffung voraussichtlich noch auf längere Zeit mit grossen Schwierigkeiten und hohen Kosten verbunden sein wird.

Die Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit der Hotelküche werden weiter gesteigert mit der Installation einer zweckmässig bemessenen Kühlanlage. Die regelmässigere und niedrigere Temperatur der elektrischen Hotelküche erlaubt, die Kühlanlage in nächster Nähe der Küche zu disponieren, ohne nachteilige Beeinflussung der Betriebsausgaben. — Dem Hauptkühlraum ist ein Vorkühlraum vorzulagern. Dieser kann als Garde-manger Verwendung finden und trägt wesentlich bei zur Einhaltung regelmäßiger Temperaturen und Feuchtigkeitswerte im Hauptkühlraum, wie dies für empfindliche Lebensmittel notwendig ist. Die Ergänzung der Kühlanlage mit einer Glace-Bereitungs- und Konservierungsanlage ist heute um so mehr von Vorteil, als sich diese Einrichtung auch zur Einlagerung von Gefrierkonserven verwenden lässt.

Bei der Disponierung einer neuen Kühlanlage in wärmeren Gegenden ist bereits heute die Möglichkeit des späteren Anschlusses von Klimaanlagen zur Behandlung einzelner Gasträume zu berücksichtigen.

Die elektr. Warmwasserbereitung

In einem Vortrag über die elektrische Heisswasserbereitung im Hotelbetrieb schilderte Ing. M. Grossen, Bernische Kraftwerke, Bern, die Vor- und Nachteile zentralisierter und dezentralisierter Installationen, setzte auseinander, wie durch günstige Heisswassertemperatur die Wirtschaftlichkeit beeinflusst werden kann; ferner sprach er über kombinierte Heisswasseranlagen. Kurz resümiert, führte der Referent ungefähr folgendes aus:

Die Warmwasseranlage ist eine der wichtigsten Einrichtungen eines Hotelbetriebes. Trotzdem wird in bezug auf die Wirtschaftlichkeit dieser Anlagen viel gesündigt. So ist z. B. die Meinung verbreitet, dass durch Kochherdheizschlangen Warmwasser gewissermassen gratis gewonnen werden könne. In Wirklichkeit bringt diese Kombination eine bedeutende Brennstoffverschwendung, da der gesamte Wirkungsgrad der Hotelherde sehr niedrig ist. Auch die unisolierten Verteilanlagen, die noch vielerorts anzutreffen sind, führen zu grossen Verlusten. Anhand von Graphiken weist Grossen nach, dass diese Verluste im Jahr mehrere Franken pro Meterleitung ausmachen können. Wenn die Küche elektrifiziert wird, so soll auch die Warmwasserbereitung elektrisch erfolgen. Aus verschiedenen Gründen muss die Planung der elektrischen Warmwasseranlage sehr gründlich geschehen, wenn auch meist mit den bestehenden Verteilanlagen ausgekommen werden muss. Der einheitlichen Anlage für alle Warmwasserzwecke ist der Vorzug zu geben, wobei allerdings den Anforderungen der Verschiedenheit der Temperatur Rechnung getragen werden muss. Ausserdem wird dafür gesorgt werden müssen, dass für die Küche immer eine Warmwasserreserve besteht, die nicht für Bäder oder Toiletten bezogen werden kann. Bei der Dimensionierung der Anlage kann man damit rechnen, dass je nach Ansprüchen und Klasse des Hotels im Mittel pro Gast und Tag 30—100 Liter 70grädiges Wasser verbraucht werden (ohne Verbrauch für Wäscherei). Man darf nicht übersehen, dass die elektrische Anlage genau berechnet werden muss, weil die einmal eingebaute Leistung eine feste Grösse ist. Eine Forcierung wie beim Brennstoffheizkessel ist ebenso unmöglich, wie die Ausdehnung der Heizdauer nach Belieben. Die erforderliche Speichergrösse hängt von der Aufheizzeit ab und variiert nach dem Charakter des Hotelbetriebes. Es liegt dabei auf der Hand, dass die elektrische Anlage eine grössere Speicherkapazität — etwa 60% des Tagesverbrauches — benötigt als die Brennstoffanlage, die mit 20% auskommt. Die Tatsache, dass der elektrische Boiler meist nachts aufgeheizt wird, findet hierin ihren Ausdruck. Schon daraus ergibt sich, dass eine Elektrifizierung bestehender Boiler durch Heizeinsätze oder Durchflusserhitzer im allgemeinen unbefriedigende Resultate geben muss.

Grossen beschreibt im folgenden das von den BKW. entwickelte Magros-Speicher-Prinzip. Es handelt sich dabei um einen Boiler, in dem das Heizelement zuoberst eingebaut ist. Bei der Aufheizung vermeidet man dadurch die Mischung des ganzen Inhaltes. Das warme Wasser steht darum nicht erst nach Aufheizung des gesamten Speichers, sondern bereits nach kurzer Zeit, und zwar mit immer gleich bleibender Temperatur zu Verfügung. Der Speicher kann dadurch besser ausgenützt werden.

Bildung einer Arbeitsgruppe

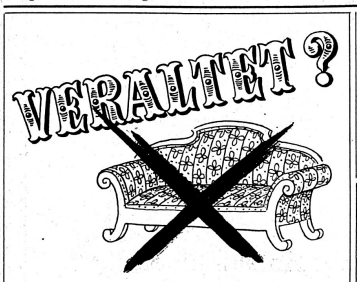
Am Schluss der sehr interessanten Veranstaltung verwies der Vorsitzende nochmals auf die vielgestaltige Aufgabe hin, die der Elektrizität bei tatkräftiger Mithilfe in der Hotelerneuerung erwachse. Ein Maximum an Erfolg für die Hotellerie und die Elektrizitätswerke kann, wie er ausführte, aber nur dann erreicht werden, wenn eine allseitige und engste Zusammenarbeit gewährleistet wird.

Zu diesem Zwecke schlägt er vor, eine Arbeitsgemeinschaft aus einer kleinen Arbeitsgruppe zu bilden, in der folgende Interessentengruppen vertreten sein sollen: Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Schweizer Hotelier-Verein, Elektrizitätswerke, Elektroindustrie und Elektroinstallationsfirmen.

Die Hauptaufgabe der Arbeitsgruppe bestünde darin, ein Maximum an Zusammenarbeit zu erreichen, durch Abklärung der Probleme allgemeiner Natur und Aufstellung entsprechender Richtlinien. Praktische Arbeit und Erfahrungsaustausch sollen an erster Stelle der Tätigkeit stehen, verbunden durch weitgehendste Beweglichkeit. Es ist deshalb vorgesehen, dass die Arbeitsgruppe in erster Linie bestimmte Probleme herauskristallisieren solle, zu deren eigentlicher Abklärung jedoch von Fall zu Fall die geeignetsten Mitarbeiter herangezogen würden, um ein Maximum an Wirtschaftlichkeit, Erhalt von Subventionen usw. zu erreichen.

Die „Elektrowirtschaft" wird nun vorerst einmal an die genannten Interessentengruppen mit der Einladung zu einer ersten Zusammenkunft gelangen, zwecks Konstituierung einer Arbeitsgruppe. Von seiten der Hotellerie und auch anderen anwesenden Interessengruppen wurde dieser Vorschlag sehr begrüsst.

Es sei an dieser Stelle der „Elektrowirtschaft" für ihre Initiative und für die vorzügliche Organisation der Tagung auch von seiten der Hotellerie der beste Dank ausgesprochen.



Wir sind Spezialisten für stilreine und elegante

UM- UND NEUGESTALTUNG
von
HOTELHALLEN
und
GESELLSCHAFTSRÄUMEN

Verlangen Sie Besuch und unverbindliche Offerte. Wir erwarten Sie in unserem Musterhaus.

Philippe R. Trachsel
A.G.

Das Haus für gediegene Wohnkultur
„Zum alten Strauhoff", Augustinergasse 9, Zürich 1

Zu verkaufen

wegen Altersrücksichten ein seit Jahrzehnten sich in gleicher Familie befindliches

HOTEL

am Thunersee, mit 33 Betten, Jahresrestaurant, Autogarage und grossem Gemüsegarten. Preis Fr. 125 000.—, nötiges Kapital Fr. 30 000.—. Nähere Auskunft erteilt die Firma Ernst Jenni & Cie., Fischerweg 35, Thun.

Hotel

gut eingerichtet und schön gelegen, 55 Betten, fliessend Wasser, in bekanntem Sommer-Badekurort des Engadins, zu günstigen Bedingungen

zu verkaufen.

Anfragen unter Chiffre B. E. 2481 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zentralheizungsbesitzer

Für die gründliche Entfernung aller Teer- und Rostkrusten an Zentralheizungs- und N.-Dampfkesseln mit Spezialapparaten sowie zur Behandlung der Kessel mit Konservierungsmitteln empfiehlt sich

E. Weidmann, Zentralheizungen

Basel, Stöberstrasse 9, Telephon 3 22 41.

Gesucht gut erhaltene

Butterteilmaschine

System «Butteli» oder ähnlich. W. Aeschbach, alkoholfreies Restaurant «Apollotheater», Stauffacherstrasse 41, Zürich 4.

CORONA
Ziegler

feinste, flüssige

Hochglanz-Bodenwichse

in Vorkriegsqualität
Kannen à 10, 25, 50 kg.

A. Ziegler, Zürich
Desinfektionsmittelfabrik
Tel. (051) 33 27 50

Serviertabletts

in eckig und ovalem Birn- und Nussbaumholz.

Sie sind wasserfest und hitzebeständig und geben Ihrem Service eine zeitgemässe, persönliche Note. — Offerten durch

Mahler
CHUR

seit 1808

Neuheiten in Glas-, Holz- und Silberwaren

A vendre ou à louer

pour date à convenir

Caux s/Montreux

joli hôtel meublé, 33 lits. Tout confort. Jardin, terrasse, garage. Se renseigner auprès du Crédit Foncier Vaudois, service des immeubles, à Lausanne.

Junger, tüchtiger Wirtssohn, mit guten Kenntnissen in allen Fächern des Hotel- und Restaurationsbetriebes, sucht Stelle als

Aide du Patron oder **Stütze d. Direktors**

Beste Referenzen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Off. unt. Chiffre E. L. 2537 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons pour le printemps 1946 pour gérance d'un restaurant de 1er ordre dans ville de la Suisse française un

couple de restaurateurs

L'homme doit être un chef de cuisine de première force, excellent restaurateur, et sa femme doit connaitre le service, l'office. Connaissance du français et de l'allemand exigée. Place à l'année. Offres écrites à la main accompagnées de photos, copies de certificats et références sont à adresser sous chiffre G. E. 2520 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu pachten oder zu kaufen gesucht

Hotel 1. Ranges

(60—100 Betten) In guter Lage.

Jahres- oder Zweisaisonbetrieb. Nötiges Kapital disponibel. Seriöse Offerten mit näheren Angaben erbeten unter Chiffre S. A. 5107 B. an Schweizer Annoncen AG., Bern

Gesucht für die Wintersaison:

I. Kassier-II. Chef de Récep.
Bureau-Volontär
Hilfszimmermädchen
Lingère
Hilfs-Heizer

Schriftliche Meldung an PALACE HOTEL, GSTAAD.

Hotel

Jahresbetrieb
Zentralschweiz
100 Betten, Restaurant
zu verkaufen
Anzahlung 150 000.—
Off. unt. Chiff. M 1120 Lz an Publicitas Luzern.

Barman expérimenté

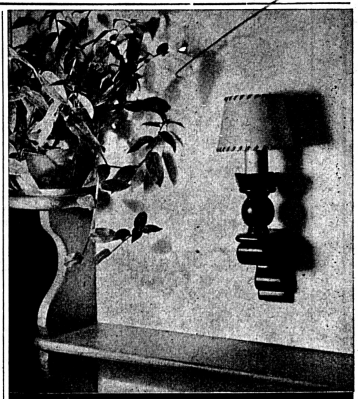
30 ans, cherche à louer dès que possible

petit bar

dans station ou en ville. Offre sous chiffre B. A. 2490 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Herrliche Tulpen

alle Farben, einfache und Fantasie, extragrosse Zwiebeln, billig. Liste von «Orania», Import holländ. Blumenzwiebeln, Schmitten (Fribourg).



BELEUCHTUNG
Baumann, Koelliker
ZÜRICH SIHLSTR. 37

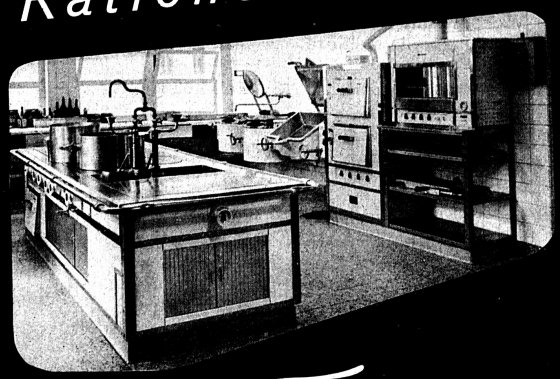
ENTWURF ARCHITEKT HERMANN SCHNEIDER

Gesucht per 20. November, jüngerer, strebsamer FACHMANN mit nur erstklassigen Referenzen nach Zürich als

Stütze des Patrons und Gérant

eines erstklassigen Speiserestaurants und Gesellschaftshauses. Jahresengagement. Offerten m. Gehaltsansprüchen unter Chiffre G. E. 2529 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Rationeller arbeiten



Therma
ist Qualitätsbegriff

für elektrische Kochherde, Kippkessel, Kippbratpfannen, Backöfen, Grills, Bains-Marie, Wärmeschränke. usw. Sie sind das Produkt 40jähriger Erfahrung. **Spezialität:** moderne, vollautomatische Kühleinrichtungen. Verlangen Sie unsere unverbindlichen Vorschläge.

mit einer **Therma** *Küche*

THERMA A.-G., SCHWANDEN, GL.

Nur das vollelektrifizierte Hotel ist modern

Elektrofachgeschäfte, die dieses Zeichen tragen, bürgen für einwandfreie Arbeit!

Wenden Sie sich für die Projektierung und den Bau neuzeitlicher elektrischer Hotelanlagen an die nachstehend aufgeführten Firmen:

Arosa	Ferd. Bassi, Arosa	Tel. 31868
	Elektrizitätswerk Arosa	Tel. 31357
Ascona	J. Blattner, Ascona	Tel. 904
Basel	Elektrizitäts-AG., Güterstr. 90	Tel. 41964
	Heinrich Heller, Hardstr. 62	Tel. 20452
	Kriegel & Schaffner AG., Aeschenvorstadt 46	Tel. 28838
	Gebr. Wirz, Allschwilerstrasse 14/15	Tel. 31914
Bellinzona	Felice Patocchi, Bellinzona	Tel. 130
Bern	A. Krummenacher & Sohn Bern, Effingerstr. 11	Tel. 22243
Chandon-Léchelles (Fribourg)	Albert Oppliger, Chandon-Léchelles	Tel. 35170
Cortaillod	P. Jeanneret-Borel, Cortaillod	Tel. 64152
Davos-Platz	Elektrizitätswerke Davos AG.	Tel. 1060
Delémont	Michel Hänni, Delémont, 19, rue de la Maltière	Tel. 21638
Emmenbrücke	A. Isenschmid, Sedelstr. 13	Tel. 25238
Genf	F. Badel & Cie. S.A., Genf 56, rue du Rhône	Tel. 48245
	W. Binggeli, 48, Rue de Carouge	Tel. 45060
Hochdorf	Robert Schriber	Tel. 63092
Lausanne	Louis Cauderay S.A., 4, Escaliers du Grand-Pont	Tel. 21251
	R. Scheidegger, Lausanne 8, Valentin	Tel. 31098
	R. Walter, Lausanne-Chailly	Tel. 26791
Luzern	Robert Widmer, Zürichstr. 67	Tel. 21698
Lugano	Ehrenberg & Co., Via P. Lucchini 2	Tel. 24031
	A. Morandi-Buzzi, Via Cattedrale 4	Tel. 21710
	Guido Uberti, Corso Elvezia 4	Tel. 22760
Martigny-Bourg	Albert Bruchez, Martigny-Bourg	Tel. 61171
Meiringen	W. Bernhard-Santandrea Meiringen	Tel. 56
Porrentruy	Vve F. Reichler, Porrentruy	Tel. 58
Samedan	G. Merz-Engi, Samedan	Tel. 5329
St. Moritz	Paul Koller, St. Moritz	Tel. 193
Stein am Rhein	E. Wenger & Sohn mit Filialen in Steckborn und Diessenhofen	Tel. 86173
Thun	E. Sutter, Freienhof	Tel. 22726
Zürich	AG. C. Bollins Erben, Dienerstrasse 12-14	Tel. 232299
	Walter Ul. Bürgi, Limmatquai 3	Tel. 329170
	Hensel & Co., Beckenhofstrasse 62	Tel. 261744
	Rudolf Maag & Cie., Schweizergasse 6	Tel. 252740
	Jul. Meister, Glockengasse 13	Tel. 234235
	Sauber & Gisin AG., Seefeldstrasse 84	Tel. 241624
	E. Winkler & Cie., Löwenstrasse 1	Tel. 258688
	H. Zeindler, Badenerstrasse 274-76	Tel. 274717

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 45
Bâle, 8 nov. 1945

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 45
Bâle, 8 nov. 1945

Une dévaluation serait-elle avantageuse en Suisse?

La discussion des thèses de la commission des pleins pouvoirs du Conseil national sur le problème des prix, des salaires et de la monnaie, ainsi que la grande *action d'abaissement des prix* annoncée par le chef du département fédéral de l'économie publique ont donné une grande actualité aux *problèmes monétaires* et, comme en 1936, on se passionne à nouveau pour ce sujet. Les bruits de dévaluation de la livre sterling et du franc français ont également soulevé bien des discussions et, si plusieurs personnes ont déjà pris position pour ou contre la dévaluation, d'autres se demandent encore si une dévaluation nous serait utile ou si une déflation ne vaudrait pas mieux.

L'abaissement des prix qui a commencé récemment avec la réduction du prix du pain et de la farine, et qui s'étendra encore à d'autres denrées alimentaires, a surtout pour but de modifier le cours des prix après ces longues années de hausse, et d'amener enfin un allègement tangible dans le budget des ménages. On vise par là à atténuer de la manière la plus naturelle la perte réelle de salaire subie en fait par tous les employés et ouvriers. Il semble qu'une telle action devrait être bien accueillie et pourtant elle a provoqué des sentiments mélangés dans bien des milieux. On a voulu voir en elle l'application d'une *politique déflationiste systématique*. La baisse des prix survenue pendant les années de crise du début de la 3e décennie de ce siècle a laissé un si mauvais souvenir qu'on est prêt à voir dans cette politique la raison de malheurs sans nombre. Une telle action est favorable à l'hôtellerie puisqu'elle lui permet de réduire quelque peu ses énormes frais généraux. Si on entend la qualifier de déflation, elle a des chances de succès, puisque nous sommes en période de plein travail, à condition toutefois de rester dans un cadre restreint. Il n'est au fond plus personne aujourd'hui pour affirmer que c'est de cette manière que l'on parviendra à niveler les grosses différences de prix qui pourraient exister avec l'étranger.

L'on a rassuré ceux qui craignait la politique de déflation en précisant le vrai sens de ces mesures et leur étendue, en expliquant qu'elles étaient simplement dues à l'abaissement des frais de transport et d'assurance.

Un autre point doit être relevé, c'est que les milieux les plus intransigeants qui, autrefois, étaient des adversaires résolus de la dévaluation et appliquaient à cette opération les adjectifs les moins flatteurs ont un peu changé de manière de voir. Ils admettent que dans les pays qui ont subi la guerre, dont les finances ont été terriblement ébranlées, où l'économie est complètement désorganisée, où la pénurie de matières premières est considérable, il est urgent de donner à la monnaie de nouvelles bases, mais ils admettent aussi que dans les pays où, grâce à des mesures sévères, les prix ont pu être contrôlés et un développement inflationniste enrayé, il convient aussi, en passant à l'économie de paix de *réexaminer la situation monétaire* et de concentrer toute son attention sur la capacité de concurrence internationale, sur l'extension des exportations et sur la répression du chômage. En un mot, la monnaie n'est plus comme autrefois absolument tabou.

Toutefois, la crainte d'une baisse des prix est très forte et c'est pourquoi certains préconisent une *dévaluation* qui permettrait d'éviter ces fluctuations. Il y a aussi de nombreux hôteliers qui voient dans une dévaluation de sensibles avantages.

Certes, nous ne considérons pas non plus la monnaie comme *tabou* et s'il se produit des différences considérables de prix avec l'étranger comme ce fut le cas après 1930, à la suite de la dévaluation de la livre sterling et de la sorte de dumping qui en est résultée, nous préconiserons aussi énergiquement de remédier à un tel état de choses en faisant varier notre monnaie. On affirme déjà de divers côtés que la Suisse serait déjà devenue à nouveau l'*ilôt de vie chère* qu'elle était en 1936 et l'on a même dit qu'à l'exception de la Turquie notre pays était celui qui avait subi la plus forte hausse du coût de la vie. Les professeurs Salin (Bâle) et Jöhr (St-Gall) recommandent la dévaluation en déclarant que le niveau des prix en Suisse par rapport à celui des grandes nations était exagéré et ne pouvait être ramené à un degré normal que par la dévaluation.

D'autre part, on conteste que la Suisse ait actuellement ce caractère d'îlôt de vie chère. En ce qui concerne l'hôtellerie, en particulier, qui n'a pu, sous le régime de l'économie de guerre, élever ses prix de manière à compenser la hausse du coût de la vie, il est douteux qu'il y ait une disproportion avec les prix de l'étranger. A l'égard de la France, et si l'on considère le cours officiel du change, ce n'est certainement pas le cas. A l'égard des Etats-Unis les prix des hôtels suisses n'ont rien d'effrayant. Si le trafic international n'a pas encore repris, ce n'est pas que les étrangers soient retenus chez eux par la cherté de la vie chez nous, mais c'est bien plus la faute de la complication des formalités d'entrée et de sortie et des transferts monétaires qui paralysent le trafic. Une dévaluation ne changerait rien à la situation, alors que des mesures tels que des *crédits touristiques* pour que des contingents plus importants d'hôtes étrangers puissent venir séjourner dans notre pays auraient certainement une influence énorme. Cette proposition nous montre dans quel sens doivent porter nos efforts pour atteindre des résultats concrêts. La suppression ou l'atténuation de l'interdiction d'acheter ou de vendre des billets de banques étrangers aurait également une influence positive pour nos hôtels.

Une dévaluation ne provoquerait pas en ce moment une plus forte fréquence dans nos hôtels, mais elle aurait par contre pour effet de renchérir sérieusement les denrées alimentaires importées et d'annihiler la baisse de prix encouragée par la Confédération. Or, si l'on songe simplement aux prix atteints par les légumes en hiver et le prix des fruits, on voit l'intérêt que l'hôtellerie a à cette action d'abaissement des prix. En outre, l'hôtellerie verrait avec crainte une dévaluation à l'heure actuelle, car cette opération ne manquerait pas de déclancher des demandes d'augmentation de salaire et le renchérissement des frais généraux qui en résulterait ne serait probablement pas compensé par une hausse des prix d'hôtels ou par un accroissement de fréquence correspondant. Pour les raisons ci-dessus, l'hôtellerie doit donc *répondre résolument par la négative* à la question de l'opportunité actuelle d'une dévaluation. La Suisse n'a pas, comme d'autres pays, des motifs internes de procéder à une dévaluation, aussi pour nous cette question ne doit se poser que dans le sens d'un alignement éventuel, au cas où les pays qui nous entourent dévalueraient. Mais ce n'est pas à nous de donner le signal.

La «correspondance de politique monétaire» a pris aussi position contre la dévaluation; elle fait à ce sujet les remarques suivantes dont nous recommandons la lecture à nos membres:

1. La *situation économique* générale est *tout à fait autre* que celle de 1936. Aujourd'hui, le monde entier manque de marchandises, en particulier de produits industriels. La demande est souvent si pressante, que le prix ne joue plus un rôle décisif. *Les prix des produits suisses* peuvent, en ce moment, parfaitement *soutenir la concurrence* des marchandises des pays étrangers. Il n'y a pas d'indices qui puissent faire croire que des modifications se produiront dans ce domaine dans un proche avenir.

2. Il est absolument impossible actuellement de comparer de manière sûre le niveau des prix de pays à pays. Nous manquons de points de comparaison sur lesquels on puisse compter. A l'assemblée générale de la Société suisse d'économie et de statistique, le Dr *W. Kull*, chef de l'office de statistique de Bâle a exposé, lors de la discussion qui suivit son rapport sur «les index de prix et leur rôle pour la politique de prix nationale et internationale», que les troubles que la guerre avait causés dans le domaine des prix dans les différents pays rendaient difficile les comparaisons internationales. On manque des *précisions nécessaires* pour fixer à nouveau les parités monétaires.

Les prix et salaires sont partout en pleine *évolution*, comme on peut s'en rendre compte d'après les discussions innombrables que soulèvent la politique des prix et les nombreuses grèves qui ont éclaté. Avant que des décisions lourdes de conséquences et définitives puissent être prises, il faudrait que partout le niveau des prix se stabilise.

3. Les industries suisses travaillent à plein rendement et disposent de commandes importantes. Il n'y pas un fort chômage comme en 1936, mais plutôt pénurie de main-d'œuvre. Dans ces conditions, abaisser artificiellement par une dévaluation les prix des produits suisses exportés n'aurait aucun sens.

La Suisse se voit dans l'obligation de procéder à des importations considérables, car elle doit combler à nouveau les vides qui se sont produits pendant la guerre dans ses stocks, afin de permettre au commerce et à l'industrie de travailler à plein rendement. Une dévaluation entraînerait un renchérissement insensé de ces importations. Même les pays dont les monnaies ont été terriblement ébranlées tiennent au cours exagéré de leur unité monétaire pour pouvoir se procurer à meilleur compte les importations dont ils ont besoin.

5. La politique monétaire de la Suisse continuera à être influencée par les événements internationaux. Il ne nous appartient pas de donner l'exemple d'une dévaluation, car nous attirerions sur nous les critiques et les représailles internationales, en particulier la hausse des droits de douane sur les produits suisses.

Une dévaluation qui voudrait nous procurer des avantages politico-commerciaux serait donc prématurée. Il faut absolument attendre de connaître la relation de cours entre la livre sterling et le dollar.

6. Une deuxième dévaluation équivaudrait à ébranler à nouveau la confiance des épargnants, et cela d'autant plus que cette fois cette adaptation monétaire serait faite sans raison urgente. Le professeur Salin a toutefois aussi quelques craintes à l'égard de ceux qui pendant des années ont épargné, soit en versant leur argent auprès des banques, soit auprès des Sociétés d'assurances. Sa consolation repose sur l'*assurance vieillesse*, qui est pourtant encore loin d'être réalisée et, grâce à laquelle les graves conséquences personnelles qui résulteraient de la dévaluation pourraient être atténuées par l'Etat.

En résumé l'on doit constater qu'il serait *extrêmement maladroit* d'empêcher par une dévaluation la réduction du renchérissement des marchandises qui s'est produit pendant la guerre et la réalisation d'un niveau de prix naturel valable pour la période de paix. Ce n'est qu'une fois que les corrections de prix se seront effectuées en Suisse sans à coup, que les monnaies dépréciées d'autres pays auront été établies sur de nouvelles bases et que les changes se seront stabilisés que l'on pourra comparer les prix de pays à pays et que la *capacité de concurrence* pourra être examinée sur le plan international. Cela n'a aucun sens, dans une économie qui travaille à plein rendement, et lorsqu'on souffre de pénurie de marchandises d'entraver le passage de l'économie de guerre à l'économie de paix par des slogans tels que «déflation» «grève des acheteurs», etc. Il est également *inutile* de prévoir une dévaluation avant que l'on sache avec certitude quelles seront les conditions de concurrence internationale.

Le mouvement hôtelier en août 1945

C'est un fait d'expérience que le mois d'août apporte un maximum d'intensité au mouvement touristique. Aussi, par rapport au mois de juillet, le nombre des nuitées dans l'ensemble des hôtels, pensions, sanatoriums et établissements de cure a-t-il augmenté d'un cinquième environ. Le résultat atteint (2,8 millions) est notablement supérieur à celui que l'on a enregistré durant les années de guerre. Malgré cela, le nombre global des nuitées reste encore de 400 000 inférieur au chiffre-record de 1937. Même si l'arrivée de permissionnaires américains, dont on a enregistré environ 200 000 nuitées au mois d'août, a donné une certaine animation au secteur international de notre hôtellerie, la participation des hôtes étrangers à l'ensemble des nuitées n'en demeure pas moins modeste, puisqu'elle n'est que de 13,3 pour cent.

Les **hôtels et pensions** ont enregistré 2,5 millions de nuitées, soit environ un tiers de plus que durant la même période de l'année dernière. Le nombre des «arrivées» a même augmenté d'une bonne moitié, atteignant ainsi la somme de 565 000, du fait surtout que les permissionnaires américains changent fréquemment de lieu de séjour. Pour les hôtes étrangers on a compté quelque 148 000 arrivées et 308 000 nuitées. L'essor réjouissant constaté dans le mouvement touristique des étrangers est donc principalement la conséquence des accords conclus avec l'armée américaine.

Le nombre des nuitées ayant fortement augmenté, le taux moyen d'occupation des lits est passé de 36 à 48 pour cent durant le mois qui fait l'objet de ce rapport; il a ainsi atteint 45 pour cent dans les hôtels et 68 pour cent dans les pensions.

Engagement de réfugiés dans l'industrie hôtelière

Nous attirons l'attention de nos membres sur le fait qu'à partir du 1er novembre un certain nombre de réfugiés civils et militaires ont été mis à disposition et pourront être engagés dans l'hôtellerie. Les propriétaires d'entreprises annuelles ou saisonnières (saison d'hiver) qui désireraient recourir à cette main-d'oeuvre et engager un réfugié comme garçon de cuisine, garçon d'office, garçon de peine, laveur ou casserolier peuvent s'inscrire auprès du Bureau professionnel de placement de la S.S.H. en indiquant la date d'entrée en fonction.

Parallèlement à l'évolution favorable des résultats généraux, on a aussi enregistré une sensible amélioration du degré de fréquentation des établissements hôteliers dans les différentes régions et dans presque toutes les stations de villégiature.

Au *Tessin*, le nombre des nuitées s'est accru de plus de deux cinquièmes; le pourcentage d'occupation des lits y atteignit environ 44 (contre 30 en août 1944). La diminution insignifiante du nombre global des nuitées à Airolo fut amplement compensée par les augmentations considérables constatées à Lugano (accroissement de 72 pour cent), Locarno et Ascona.

Toutes les villes et stations de la *région du Lac Léman* ont été plus fréquentées qu'en août 1944. Le nombre des nuitées s'y est en effet élevé d'environ trois dixièmes, et le taux d'occupation des lits de 42 à 55 pour cent. Cette intensification du mouvement hôtelier — due pour plus de la moitié à la présence de permissionnaires américains — profita principalement à Genève, Lausanne et Montreux, ainsi que, dans une proportion moindre, à Vevey et Chexbres.

L'évolution favorable du mouvement touristique dans l'ensemble du pays s'est étendue également aux *Alpes Vaudoises*, au *Jura* et aux *régions du Plateau*.

Parmi les grandes villes, Bâle — centre nord d'arrivée et de départ des permissionnaires américains — enregistra un gain de 120 pour cent du nombre des nuitées, tandis que le total des arrivées y triplait. Berne, Genève et Zurich ont indiqué des nombres de nuitées de 40 à 50 pour cent plus élevés que ceux d'août 1944; la proportion des lits occupés y fut de 79, 74 et 67 pour cent.

Dans les **sanatoriums et établissements de cure**, le nombre des nuitées a atteint, au mois d'août, 293 000, ce qui équivaut à une augmentation de 2 pour cent comparativement au mois correspondant de l'année 1944. Toutefois, par suite de l'accroissement du nombre des lits, le taux moyen d'occupation est redescendu à 84 pour cent, accusant ainsi un recul d'environ 1 pour cent.

Divers

Ruptures de contrat

Nous avons déjà signalé la fâcheuse habitude que l'on constatait actuellement chez certains employés qui ne s'estiment pas du tout liés par un engagement. Nous sommes heureux de constater que dans les milieux du personnel également on s'émeut de cette façon d'agir puisque un président de section attire dans «l'Union Helvétia» l'attention des membres de la Société centrale des employés d'hôtel et restaurant sur ces ruptures de contrats qui se multiplient de manière inquiétante, surtout de la part des jeunes cuisiniers. Le correspondant de l'U. H. juge sévèrement de tels procédés et demande «qu'en cas de rupture de contrat illégale et sans qu'il y ait de motifs importants, on refuse au fautif le bénéfice des services des bureaux de placements. Dans les cas particulièrement graves, on ne devrait même pas craindre d'exclure les coupables de l'Association».

C'est avec plaisir que l'on voit l'U. H. prendre si nettement position contre cette manière d'agir et nous devons relever, ici aussi, que le correspondant en question a malheureusement raison aussi quand il déclare que *certains hôteliers* sont aussi responsables de cet état de chose en ce sens «qu'ils encouragent des jeunes gens à agir de cette façon en leur offrant des salaires supérieurs pour les engager à venir chez eux, sans songer, ce faisant, à leurs propres collègues. Les salaires qui sont offerts sont souvent tout à fait disproportionnés avec les capacités du jeune cuisinier et avec les salaires qui sont payés à ses aînés plus expérimentés».

Nous ne pouvons qu'approuver pleinement ces remarques en insistant sur le fait que les hôteliers qui essaient ainsi de se procurer le personnel dont ils ont besoin *compliquent* encore la situation du marché du travail et agissent à l'*encontre des intérêts de la Société*.

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux, diplômes destinés à reconnaitre à Noël ou Nouvel-An les mérites d'employés qui sont dans la même place depuis de longues années devraient nous parvenir

jusqu'au 30 novembre au plus tard.

Par suite de difficultés d'approvisionnements, nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, si non nous ne pourrons donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Schweizerische Eidgenossenschaft

Ausgabe von

Fr. 175000000 3½% Eidgenössische Anleihe 1945 (November)

Laufzeit: 22 Jahre

Anleihebedingungen: Zinssatz 3½%; Semestercoupons per 15. Juni und 15. Dezember. Rückzahlung der Anleihe zum Nennwert am 15. Dez. 1967, mit vorzeitigem Kündigungsrecht des Schuldners frühestens auf 15. Dezember 1960.

Ausgabepreis: 100%
zuzüglich 0,60% eidgenössischer Emissionsstempel.

Fr. 125000000 3¼% Eidgenössische Anleihe 1945 (November)

Laufzeit: 10 Jahre

Anleihebedingungen: Zinssatz 3¼%; Semestercoupons per 15. Juni und 15. Dezember. Rückzahlung der Anleihe zum Nennwert am 15. Dez. 1955

Ausgabepreis: 100%
zuzüglich 0,60% eidgenössischer Emissionsstempel.

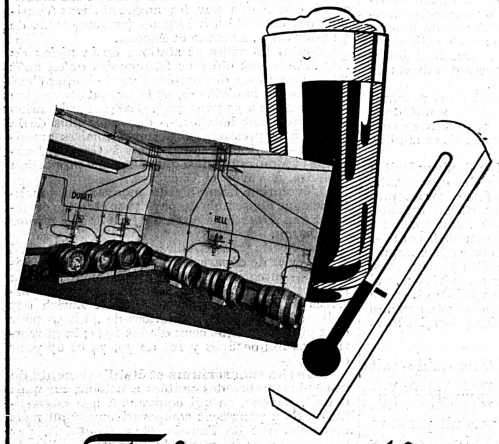
Zeichnungen werden vom

7. bis 14. November 1945, mittags,

entgegengenommen: bei den **Banken, Bankfirmen und Sparkassen der Schweiz,** wo ausführliche Prospekte bezogen werden können. Die Ausgabe der Anleihe findet in Form von Titeln und Schuldbuchforderungen statt.

Die übernehmenden Bankgruppen:

Kartell schweizerischer Banken — **Verband schweizerischer Kantonalbanken**



Frigomatic

Die Pflege des Bieres ist für den Gastwirt genau so wichtig wie seine täglichen Einnahmen. Die Qualität, Glanz und Farbe des Bieres sind allerdings durch die Behandlung der Brauerei bestimmt, seine Güte kann aber nur erhalten werden durch richtiges Kühlen. Mit gut gepflegtem, vor allen Dingen aber richtig temperiertem Bier gewinnt der Ruf eines Hotel-Restaurants.

Frigomatic steigert den Bierumsatz. Mit verhältnismässig kleinen Kosten lässt sich in jeden Bierkeller und in jedes Bierbuffet eine Frigomatic-Kühlanlage einbauen. Mit „Frigomatic" hat das Bier auch im höchsten Sommer immer die richtige Temperatur, und was das heisst, das wissen Sie ja — zufriedene Gäste und grössere Einnahmen.

AUTOFRIGOR A.G.
Hardturmstr. 20 **Zürich** Telephon 25 86 60

Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne Lugano, Martigny, St. Gallen

Orchester

Trio evtl. Duo

Gute Konzert- und moderne Tanzmusik. Beste Referenzen. **Frei für Wintersaison.** Off. an Kapellmeister, Stüssistr. 65, Zürich, Tel. 26 28 33.

Bar-Duo

(Herren)

mit besten Referenzen aus erstklassigen Häusern **sucht Engagement** für kommende **Wintersaison.** Offerten unter Chiffre B. D. 2557 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, zuverlässige Person gesetzten Alters **sucht Stelle als**

Gouvernante-Stütze des Patrons

Deutsch, Französisch, Englisch (Wintersaison).

Gefl. Offerten unt. Chiff. G. S 2538 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fachtüchtige: Hotelangestellter 40jährig, sucht

Bekanntschaft

mit seriösem Fräulein oder Frau **zwecks baldiger Heirat und gemeinsamer Übernahme** eines Geschäftes.

Ausführliche Bildzuschriften erbeten unter Chiffre B. E. 2568 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Freunde suchen Stelle als

Portier, Liftier, Chasseur oder Conducteur

Englisch, Französisch.

Ferner 21jähriges **Mädchen sucht Stelle** als

Zimmermädchen

gute Zeugnisse zu Diensten. Frei auf 15. November, wenn möglich am gleichen Ort.

Gefl. Offerten an

Peter Zurbriggen,
Hotel Terminus, Engelberg.

Suche Stelle als

Barman oder Barkellner

für Wintersaison oder Jahresstelle, gute Referenzen.

Offerten unter Chiffre E. M. 2569 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Kellner

mit eidg. Fähigkeitsausweis, welcher einen Kochkurs an der Hotelfachschule mit Erfolg absolviert hat, interessiert sich für eine Stelle in Küche in erstkl. Unternehmen, um sich in der Küchenpraxis weiter auszubilden.

Offerten an **Rolf Haederli,** Stampfenbachstrasse 119, Zürich 6.

Inserieren bringt Gewinn

Chef de cuisine

ou cuisinier seul avec bonnes références cherche emploi de suite ou saison d'hiver.

Ecrire sous chiffre P. B. 16 343 L à Publicitas Lausanne.

2 Portiers und 2 Zimmermädchen

drei, bzw. vier Sprachen sprechend, suchen Stelle für Wintersaison (womöglich in gleichen Betrieb). Offerten sind zu richten unter Chiffre I. D. 2540 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter, deutsch, französisch und etwas italienisch sprechend, **sucht Stelle** in Hotel oder Kurhaus für

Zimmerdienst

Arosa bevorzugt. **Frieda Mollet, Noflen** bei Thun.

Gesucht

in kleines Passantenhotel junge, seriöse, ehrliche und sprachenkundige

Restaurationstochter

Guter Verdienst und gute Behandlung. Jahresstelle. Eintritt 15. November 1945. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an J. Godo, Hotel del Moro, **Locarno.**

Ia Occasion!!

Kontroll-Kasse

National, 6 Zähler, elektrisch, mit Garantieschein bis Ende 1947. Fr. 1500.—. Näheres durch Postfach 369 Fraumünster, Zürich.

Offerten von Vermittlungsbüros

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Junger

Koch-Pâtissier

sucht Saison- oder Jahresstelle neben Chef. Offerten an J. Zürcher, Schützenhaus, Bürglen (Uri).

Gesucht per sofort tüchtiger

Kellerbursche

sowie ein

Hausbursche

Offerten unt. Chiff. U 41138 Lz an Publicitas, Luzern.

Casserolier

gesucht

Jahresstelle

Offerten erbeten an

Café du Théâtre Neuchâtel.

Wo könnte junge, flinke Tochter den

Bar-Service

(Mixen) gründl. erlernen? Hätte gerne noch Gelegenheit, Sprachkurse zu nehmen. Alter 23 Jahre. Deutsch und Französisch. Eintritt ca. 15. November. Gefl. Offerten unter Chiffre M. A. 2499 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

II. Kellermeister
und
Kellerbursche

Eintritt: 15. November

Offerten gefl. an

Casino Bern

Barman mit Barkellner

suchen

Wintersaison-Engagement

(Englisch, Deutsch, Italienisch) Muttersprachen sowie perfekt Französisch. 10 Jahre Hotelfach. Alter 28.

Waser und Zaan, Werdstrasse 112, **Zürich**

Gesucht

Economat-Volontärin

Offerten gefl. an

Casino Bern

Chef de cuisine

fort restaurateur, présentant bien, marié, ayant fait le cours supérieur d'hôtelier cherche place comme tel, ou **direction-gérance** hôtel-café-restaurant. Libre de suite.

Faire offre sous chiffre P. H. 16342 L. à Publicitas Lausanne.

Tanzkünstlerin

ert. St. Ballet, Fantasie, mod. Tänze. Auftr. bei Anlässen. Offerten unter Chiffre M. A. 2535 an Hotel-Revue, 2.

Gutes Hotel in Basel sucht in Jahresstelle:

tüchtige I. Lingère
Commis de cuisine
Küchenmädchen

Herreise bezahlt. Offerten unter Chiffre J. B. 2563 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in erstklassiges Hotel-Restaurant jüngere

Buffetlehrtochter oder Buffettochter Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre N. E. 2550 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für ein erstklassiges Saison-Hotel, 150 Betten (Sommer- und Wintersaison) ein tüchtiger, erfahrener

Küchenchef

wenn möglich mit Auslandpraxis. Eintritt zirka 18. Dezember 1945. Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien und Photo nebst Lohnansprüchen unter Chiffre S. H. 2552 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel ersten Ranges sucht in Jahresstelle

Etagen-Portier

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Bewerber, welche schon in guten Häusern gearbeitet haben, belieben Offerten einzureichen an die Direktion des Hotels Baur au Lac, Zürich.

Junge, diplomierte Glätterin, die in jeder Arbeit tüchtig ist, **sucht auf Wintersaison Stelle als**

Lingère

evtl. Gouvernante. Eintritt 1. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H. G. 2560 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Galban Tapeten

- **Galban-Tapeten** sind abwaschbar
- **Galban-Tapeten** sind desinfizierbar
- **Galban-Tapeten** sind lichtecht

Verlangen Sie die

Galban-Hotel-Kollektion

mit Spezialrabatt

Verkauf durch Tapetenfachgeschäfte

Hersteller: **AG. für Papierindustrie, Burgdorf**

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Bureau-Volontär

(Bon-Kontrolleur)

mit Vorkenntnissen im Service, wenn möglich auch Küche. Gute Gelegenheit, sich mit den verschiedenen Bureauarbeiten des Hotelfaches vertraut zu machen. Offerten mit Lebenslauf und Photo sind einzureichen an **Lausanne Palace Beau Site, Lausanne.**

Gesucht auf 1. Dezember in Jahresstelle, tüchtiger

Küchenchef-Restaurateur Buffetdame oder -tochter

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K. R. 2521 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt tüchtige, absolut selbständige

Buffetdame oder Gerantin

in kleineres, alkoholfreies Restaurant. Offerten mit Zeugnissen und Photo an **Café Baur, Brugg.**

Buffetlehrtochter

gesucht. Offerten mit Bild und evtl. Zeugniskopien an Fr. Probst, Restaurant Odeon, Basel.

Gesucht per sofort zuverlässige

Bar-Kassierin

wenn möglich vom Fach. Offerten unter Chiffre B. K. 2527 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger **Koch und Pâtissier** mit bernischem Wirtefachausweis **sucht Vertrauensstelle** als

Stütze des Patrons

Offerten unt. Chiffre Bc 6504 T an Publicitas Thun.

Gesucht per sofort

Bureau-Volontärin

für Bons-Kontrolle und allgemeine Bureauarbeiten.

Gefl. Offerten unter Chiffre B. V. 2549 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mittleres Sanatorium in Davos sucht jüngeren, entremetskundigen

Alleinkoch

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre D. V. 2561 an die Schweizer-Hotel-Revue, Basel 2.

Excelsior — Hotel Arosa sucht tüchtige

Lingère

Gut bezahlte Saisonstelle. Eintritt Anfangs Dezember Engagement bis ca. 20./25. März. Offerten an: H. A. Sieber, Excelsior, Arosa.

Chef de réception-Kassier

tüchtiger, sprachenkundiger, in erstklassiges Stadthotel **gesucht.** Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre R. K. 2562 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 45

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder S. H. V.	Nichtmitglieder Schweiz	Nichtmitglieder Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	4.—	5.—	6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50	4.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Aide de cuisine, jüngerer, nach Basel gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Continental, Basel, Tel. 41942. (1130)

Alleinkoch oder Köchin auf 15. November in Hotel-Restaurant mit Saalbetrieb nach Rapperswil gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Angabe von Alter und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1124

Buffet-, evtl. auch **Lehrtochter** per sofort nach Rapperswil am Zürichsee gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Bild, unter Angabe von Alter und Lohnansprüchen unter Chiffre 1123

Buffettochter, tüchtige, seriöse, für gutes Weinrestaurant nach Basel gesucht. Alter nicht unter 30 Jahren. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1131

Chef de service (Dame oder Herr) für erstkl. Restaurationsbetrieb (alkoholfrei) gesucht. Bestempfohlene, arbeitsfreudige Fachleute mit gründlichen Servicekenntnissen und guter Allgemeinbildung wollen ausführliche, handgeschriebene Offerte einreichen unter Chiffre 1137

Chef-Tournant in Jahresstelle in Grossrestaurant gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Altersangabe, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre 1132

Chef de réception-Secrétaire, sérieux, avec bonnes références, est demandé pour de suite. Place à l'année. Offres complètes avec état civil, photo et prétentions sous chiffre 1126

Commis de cuisine zu gelegentlichem Eintritt in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1138

Commis-Pâtissier, nur tüchtiger, zum gelegentlichen Eintritt in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Altersangabe, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre 1133

Gesucht in grösseren Hotelbetrieb nach Zermatt für die Wintersaison ab ca. 20. Dezember: 1 gewandte **Hotelgouvernante,** 1 tüchtige **Stopferin-Lingère.** Offerten mit Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre 1122

Gesucht für Pension, Kurort B.O., in Jahresstellen, Eintritt Mitte Dezember: Tüchtige jüngere **Köchin** für feinbürgerliche, sowie vegetarische und Diätküche; kann gründlich angelernt werden. Ferner sauberer **Küchen- und Hausbursche.** Chiff. 1090

Gesucht: Wäscherin oder **Wäscher,** tüchtig und selbständig, für Maschinenbetrieb in Jahresstelle. Eintritt auf Dezember. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche an Hotel Terminus, **Neuchâtel.** (1111)

Gouvernante générale für lange Wintersaison gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Ansprüchen an Sporthotel Seehof, **Davos-Dorf.** (1136)

Kioskverkäuferin, gewandte, in Wintersportbetrieb gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre 1125

Köchin, jüngere, für Hotel-Restaurant neben Chef nach Basel gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1129

Köchin, jüngere, tüchtige, für anfangs Dezember in mittleres Restaurant der Stadt Basel gesucht. Lohn Fr. 200.— bis 220.—. Chiffre 1135

Restaurantkassier per sofort gesucht. Bewerber mit guter Handschrift wollen sich melden. Hotel Storchen, **Zürich.** (1134)

Serviertochter, tüchtige und zuverlässige, deutsch und franz. sprechend, in Jahresgeschäft gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel-Restaurant Rössli, **Gstaad.** (1127)

Serviertochter für Restaurations- und Saalservice in Jahresstelle in Hotel-Restaurant nach Zürich gesucht. Chiffre 1120

Stütze der Officegouvernante, junge Anfängerin, deutsch und franz. sprechend, zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Altersangabe und Zeugniskopien an Hotel Terminus, **Neuchâtel.** (1114)

Zimmermädchen, tüchtige, gewandte Tochter gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Sonnenberg, **Zürich.** (1121)

Zimmermädchen-Tournante. Gesucht in Jahresstelle in Erstklasse Hotel tüchtiges Zimmermädchen als Tournante für Etage und Lingerie. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe des Alters sind zu richten an Hotel du Lac, **Vevey.** (1128)

Stellengesuche - Demandes de Places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	4.—	5.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50

Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** – Briefmarken werden an Zahlung nicht angenommen. – Für gewünschte Belegnummern beliebe man 40 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss Dienstag Abend. – Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau & Reception

Hotelfachmann, junger, tüchtiger, sprachenkundig und erfahren, gut präsentierend, in allen Zweigen des Hotelfaches bewandert, sucht selbständigen **Vertrauensposten** als **Stütze des Patrons, Betriebsleiter** usw. in gutes Haus. Jahres- oder Saisonstelle. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre 781

Hotelsekretärin-Volontärinstelle für 16½jährige Tochter, deutsch und franz. sprechend, in Hotel mit Jahresbetrieb gesucht. Offerten erbeten an Fam. Zürcher-Kempf, **Andermatt.** (793)

Hotelsekretär, junger, gut präsentierend, fachkundig, deutsch und franz. sprechend, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre X 41273 Lz an Publicitas **Luzern.** [573]

Hotelangestellter (gelernter Koch und Steward) sucht Stelle in gutes, mittleres Haus als **Bureau-Volontär.** Beste Referenzen im In- und Ausland. Offerten unter Chiffre E 41341 Lz an Publicitas **Luzern.** [574]

Sekretär-Réception-Stütze des Patrons sucht Vertrauensstelle. Mehrjährige Tätigkeit in besten Schweizer Häusern, sprachgewandt, gute Umgangsformen. Offerten an G. Keller, Vitznauerhof, **Vitznau.** (819)

Salle & Restaurant

Barmaid, gut präsentierend, deutsch, franz., ital. und etwas englisch sprechend, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Saisonstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Chiffre 777

Barmaid, 30jährige, deutsch, franz., engl., ital. sprechend, von angenehmem Äussern, sucht Saison- evtl. Jahresstelle. Chiffre 795

Buffetdame mit langjähriger Praxis, gut präsentierend, mit la Zeugnissen, sucht Jahresstelle. Chiffre 813

Buffettochter, 26jährige, sucht auf anfangs Dezember Stelle in Restaurant oder Hotel, evtl. Wintersaison, wo ihr Gelegenheit geboten würde, sich als Buffetdame auszubilden. Offerten mit Lohnangabe erb. unter Chiffre 803

Chef de rang, Chef d'étage. Suche Stelle als Chef de rang oder Chef d'étage, évtl. auch in Dancing-Bar. Alter 24 Jahre, sprachenkundig. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 806

Chef de rang, 28 Jahre alt, mit absolviertem Mixkurs, sucht Stelle als Barman, Barkellner oder Chef de rang, Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 724

Erste Saaltochter, tüchtig, fleissig und sprachenkundig, sucht Wintersaisonstelle in gutgehendes kleineres Hotel. Chiffre 786

Junge Tochter, 18 Jahre alt, flink und berufsfreudig, deutsch und franz. sprechend, sucht für sofort Stelle als II. Buffettochter in nur gutes mittl. oder grösseres Hotel in Genf oder Lausanne. Offerten erbeten unter Chiffre 802

Kellner sucht Stelle in Passantenrestaurant, in Dancing oder Konzertlokal, oder als **Chef de rang.** Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre Z.O. 6644 an Mosse-Annoncen AG., **Zürich.** [589]

Obersaaltochter, tüchtig, erfahren, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Winter- oder Jahresengagement. Chiffre 817

Saaltochter, I., tüchtig und erfahren (auch in Restaurant), sucht geeigneten Posten. Offerten unter Chiffre 794

Suche Stelle in gutes Passanten-Rest.-Tea-room für **Service** oder **Buffet.** Adr. M. Haussener, **Bönigen** bei Interlaken. (778)

Serviertochter sucht Stelle in Restaurant, Tea-room oder Bar. Marli Ludin, Centralstr. 18, **Luzern.** [575]

Serviertochter, 28jährig, seriös, gut präsentierend, deutsch, engl., franz. sprechend, sucht Stelle nach Arosa. Chiffre 814

Tochter, gewandt in Restaurantservice, deutsch, englisch und franz. sprechend, sucht Stelle für Wintersaison in grösseren Betrieb (Kurort mit Amerikanern bevorzugt). Zeugnisse u. Photo vorhanden. Frieda Steiner, **St. Margrethen** (St. Gallen). (807)

Tochter, junge, gewandt in Restaurantservice, deutsch, franz. italienisch und englisch sprechend, sucht Stelle in grösseren Betrieb, Stadt oder Kurort. Tea-room bevorzugt. Eintritt sofort. Zeugnisse u. Photo vorh. Eva Roth, Wiesentalstr. 86, **Chur.** (808)

Tochter, junge, tüchtige, mit abgeschlossener Saallehre, sucht Saisonstelle zur Ausbildung in gutes Hotel. Offerten m. Lohnangaben an Frl. Mathilde Melliger, **Widen**/Bremgarten (Aargau). (796)

Cuisine & Office

Alleinkoch (Chef), 48 Jahre, entremetskundig, zur Zeit in Basel, sucht Saison-, Jahres- oder Aushilfestelle. 20jährige Auslandspraxis. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Chiffre 783

Alleinkoch, ges. Alters, ledig, arbeitsfreudiger, tüchtiger und sparsamer Fachmann, wünscht Winter- u. Sommersaisonstelle. Zuschriften m. Kond. gefl. an A. Henry, Sanatorium Sanrocco, **Lugano.** (810)

Alleinkoch, pâtisseriekundig, durchaus fähig, eine gute Küche selbständ. zu führen, sucht Saison- od. Jahresstelle. Eintr. kann sofort erfolgen. Beste Zeugnisse. Offerten an Otto Schlumpf, **Noranco**-Lugano. (809)

Chef de cuisine, cherche engagement. Place à l'année ou de saison. Henri Piguet, Buffet C.F.F., **Berne.** (797)

Chefkoch-Alleinkoch, gesetzten Alters, guter Restaurateur, mit gutem Charakter, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Nimmt auch Ablösungen an. Ia Zeugnisse und gute Referenzen zu Diensten. Offerten an Perret, Max, Küchenchef, Telephon 51795, **Ennenda** (Glarus). (820)

Köchin, tüchtige, sucht Saison oder Jahresstelle in grösseren Betrieb nach Davos oder Umgebung. Sanatorium bevorzugt. Antritt 15./20. November. Offerten an Ida Oppliger, Linde Oberhofen, **Münchwilen** (Thg.). [585]

Küchenchef, junger, tüchtiger, der auch entremetskundig ist, sucht Wintersaisonstelle. Chiffre 798

Küchenchef, 32 Jahre alt, guter Restaurateur, der bei den heutigen Verhältnissen noch versteht, eine soignierte Küche zu führen, sucht Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 654

Pâtissier sucht Stelle als **Commis** oder **II. Pâtissier** für die Wintersaison. Chiffre 799

Pâtissier, junger, tüchtiger, sucht Stelle als **Commis-Pâtissier** in gutes Hotel neben tüchtigen Chef, wo er sich als **Hotel-Pâtissier** ausbilden kann. Eintritt sofort. Offerten an Hugo Burkhardt, Sonnegg, **Huttwil.** (804)

Etage & Lingerie

Tochter, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle als **Zimmermädchen.** M. Kuhn, Schartenstr. 14, **Baden.** (812)

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder Etagenportier, sprachenkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutgehendes Hotel. Entritt sofort. Offerten an A. K., b. Baumgartner, Blumenaustr. 30, **St. Gallen.** (818)

Concierge-Conducteur, 38 Jahre alt, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sowie 4 Jahren praktische Erfahrung in Umgang und Sprache mit **Amerikanern,** sucht Beschäftigung auf die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 815

Conducteur, 24 Jahre alt, gut präsentierend, deutsch, franz., ital. und ziemlich englisch sprechend, sucht Stelle für kommende Wintersaison. Chiffre 769

Etagenportier, tüchtiger, gewandter, mit guten Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Chiffre 801

Nachtportier, 4 Sprachen, 32 Jahre alt, sucht Winterengagement, auch als Conducteur. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 805

Portier, sprachenkundig, 40jährig, sucht Saisonstelle als **Nachtportier, Etagenportier, Alleinportier** oder **Conducteur.** Chiffre 811

Portier, deutsch, franz., englisch und ital. sprechend, sucht Anstellung für kurze Wintersaison (Dez.—Februar). Chiffre 800

Portier sucht Jahres- oder auch Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre 788

Portier, 25 Jahre, deutsch, franz. sprechend, mit besten Ref. und Zeugnissen, sucht Stelle als **Allein-** oder **Etagenportier.** Gefl. Zuschriften unter Chiffre 816

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 27933
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

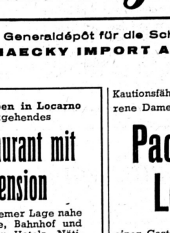
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

5085 Küchenchef, Saucier-Rôtisseur, Commis de cuisine, Pâtissier, Casserolier, Küchenbursche, Argentier, 3 Officemädchen, 2 Lingeriemädchen, Liftier, Oberkellner, Hallentochter, 5 Saal-Restauranttöchter, 2 Zimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, 3 Etagenportiers, Etagengouvernante, Economatgouvernante, Angestellten-Kaffeeköchin, Wintersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
5111 Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
5114 Lingeriemädchen, Küchenbursche-Casserolier, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5116 Saal-Restauranttöchter, Zimmermädchen, Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, franz. Schweiz.
5119 Zimmermädchen-Saaltochter, Küchenbursche, sofort, kleines Hotel, Lugano.
5121 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
5123 Lingère-Maschinenstopferin-Weissnäherin, Chef de rang, Chef d'étage, Commis de rang, Saaltöchter, Liftier, Chasseur, Nachtportier, Aide de cuisine, Casserolier, Argentier, Küchenbursche, Zimmermädchen, Etagenportier, I. und II. Glätterin, Lingère, Maschinenwäscher, Hausbursche, Wintersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
5141 Anf.-Zimmermädchen, sofort, Zimmermädchen, 1. Dezember, mittelgr. Hotel, Bern.
5143 Sekretärin-Journalführerin, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
5148 Saaltochter, Koch, aus der Lehre, Lingeriemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
5151 Lingère, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Davos.
5155 Zimmermädchen, Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
5157 Junger Sekretär, Küchen-Officebursche, Glätterin, Jahresstellen, sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
5160 Koch oder Köchin, Wintersaison, kleines. Hotel, Wengen.
5161 Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Wengen.
5162 Wäscher oder Wäscherin, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
5164 Saaltochter, Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
5166 Office-Economatgouvernante (auch Anf.), Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Genf.
5172 Officebursche, Officemädchen, Chasseur, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
5176 Etagenportier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
5179 Demi-Chef, Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
5180 Lingère, Officemädchen, Saaltochter, Restauranttochter, Wintersaison, erstkl. Hotel, B.O.
5184 Saaltochter, Demi-Chef, erstkl. Hotel, Genfersee.
5186 Haus-Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Glarus.
5189 Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Genfersee.
5192 Etagenportier-Stütze, Casserolier-Abwäscher, Lingeriemädchen, mittelgr. Hotel, Bern.
5195 Chefkoch, Pâtissier-Aide de cuisine, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Barmaid-Hallentochter, 3 Saaltöchter, Wäscherin, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Wengen.
5202 Restauranttochter, mittl. Hotel, Andermatt.
5205 Wäscherin-Glätterin, mittl. Hotel, Olten.
5208 Zimmermädchen, Garderobière, Hotel-Restaurant, Biel.
5208 Entremetier, Jahresstelle, Ende November, Pâtissier-Aide de cuisine, Etagenportier, sofort, Jahresstellen, erstkl. Hotel, Montreux.
5210 Lingère, Lingeriemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.
5211 Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
5212 Chef de rang, mittelgr. Hotel, Luzern.
5214 Alleinkoch, junger Pâtissier, 15. November, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
5217 Schenkbursche, 15. November, Hotel-Restaurant, Basel.
5221 Küchenbursche, Lingeriemädchen, sofort, mittl. Hotel, Olten.
5223 Küchenmädchen, Officemädchen, Hallen-Bartochter, 3 Saaltöchter, sprachenkundige (wenn möglich engl.), Etagenportier, Lingeriemädchen, Wintersaison, erstkl. Hotel, Grindelwald.
5229 Hausbursche, Haus-Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
5233 Portier, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Wengen.
5234 Tüchtige Saaltochter, junge Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Lugano.
5236 Vestibul-Tournant, 2 Glätterinnen, 2 Etagenportiers, Mangemädchen, Chef d'étage, Chef de rang, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
5242 Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
5243 Wäscherin-Lingère, Wintersaison, mittl. Hotel, Grindelwald.
5245 Saaltochter, 15. November, mittl. Hotel, Zürich.
5246 Pâtissier, Fr. 350.— bis 400.—, Casserolier, Wintersaison, erstkl. Hotel, Graubünden.
5248 Zimmermädchen, Saaltochter, Etagenportier, Wintersaison, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
4907 Lingère-Stopferin, nach Übereink., Hotel 90 Betten, B.O.
4908 Serviertochter, Saaltochter, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Zürich.
4911 Casserolier, Heizer, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
4913 I. Lingère, Generalgouvernante, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
4915 Sekretär-Kassier (Réception), Jahresstelle, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
4916 Restaurantkoch, Entremetier, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
4920 Wäscherin, Kaffeeköchin, Aide de cuisine, Etagenportier, Saaltöchter, Zimmermädchen, Küchen-Officemädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Gstaad.
4927 Etagenportier, Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
4929 Hilfszimmermädchen, Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
4932 Etagenportier, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Chur.
4934 Obersaaltochter, engl. sprechend, mittl. Hotel, Gstaad.
4968 Serviertochter, Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Rheinfelden.
4975 Etagenportier, mittelgr. Hotel, Lausanne.
4979 Restauranttochter, 15. November, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
4980 Kaffee-Haushaltungsköchin, Officemädchen, Hilfszimmermädchen, Kellerbursche, Restauranttochter, Etagenportier, Sekretär-Chef de récep. (evtl. Frl.), Wintersaison, mittelgr. Hotel, Gstaad.
4990 Koch, aus der Lehre, Küchenbursche, Casserolier, Wintersaison, mittl. Hotel, Wengen.
4993 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Wintersaison, kleines Hotel, Wengen.
5009 Obersaaltochter, sprachenkundige, mittl. Hotel, Davos.
5010 Serviertochter, mittl. Hotel, Gstaad.
5011 Angestellten-Zimmermädchen, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Wengen.
5012 Anf.-Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Waadtländer Alpen.
5013 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
5017 Stopferin-Glätterin, Kaffeeköchin, Wintersaison, erstkl. Hotel, Davos.
5022 Casserolier, Officemädchen, mittl. Passantenhotel, Bern.
5026 Lingeriemädchen, Glätterin, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Neuenburg.
5029 Glätterin-Lingère, Wintersaison, erstkl. Hotel, Arosa.
5030 Lingère, sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
5031 Zimmermädchen, servicekundig, Hotel 40 Betten, Kt. Bern.
5032 Saaltochter, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Zürich.
5034 Junger Küchenbursche, Hausmädchen, Jahresstellen, kleines Hotel, Ostschweiz.
5037 Serviertochter für Tanzbar, evtl. Kellner, 15. November, Hotel-Restaurant, Aargau.
5038 Commis de rang, erstkl. Hotel, Genf.
5039 Saaltochter, sprachenkundig, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hausmädchen, selbständige Köchin oder Koch, Wäscherin-Glätterin, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
5045 Alleinportier, Office-Küchenmädchen, Wintersaison, kleines Hotel, Wengen.
5047 2 Buffettöchter, Wintersaison, mittl. Hotel, Davos.
5049 Buffettochter, Hausbursche-Kegelsteller, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
5051 Etagengouvernante, Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Thun.
5053 Bureaufräulein (Journal, Kasse, Korrespondenz), nach Übereink., Hotel 70 Betten, Graubünden.
5054 Sekretärin, engl. sprechend, Wintersaison, Hotel 90 Betten, Graubünden.
5060 3 Zimmermädchen, servicekundig, Saaltochter, Wintersaison, Hotel 30 Betten, B.O.
5068 Saucier, Entremetier, Rôtisseur, Commis-Gardemanger, 2 Commis de cuisine, Pâtissier, Angestelltenkoch, Wintersaison, erstkl. Hotel, Zermatt.
5074 Hilfszimmermädchen, Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Waadtländer Alpen.
5077 Alleinkoch, Jahresstelle, kleines Hotel, Baselland.
5078 Gouvernante-Directrice, Hotel 50 Betten, Montreux.
5079 Heizer-Mechaniker, Wäscherin-Lingère, Mitte November, erstkl. Hotel, Adelboden.
5081 Serviertochter für Tea-room, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz
5082 Alleinkoch, Köchin neben Chef, Küchenbursche-Heizer, Wintersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
5252 Officemädchen, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
5254 Casserolier, Köchin, Lingère-Stopferin, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5257 Saaltochter, Portier-Hausbursche, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
5260 Jg. Koch (Aide), I. Lingère, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5264 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Solothurn.
5269 Köchin, sofort, Serviertochter (Anf.), 1. Dezember, Hotel 50 Betten, B.O.
5271 selbst. Pâtissier, Chefkoch, Wintersaison, mittl. Hotel, Mürren.
5273 Officegouvernante, Wintersaison, erstkl. Hotel, Davos.
5275 Perronier, Jahresstelle, Restauranttochter, engl. sprechend, jg. Chef de service, grösseres Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Lehrstellenvermittlung:

4933 Servierlehrtochter, mittelgr. Hotel, Interlaken.
4933 Saallehrtochter, Wintersaison, kl. Hotel, Wengen.
5074 Saallehrtochter, 1. Dezember, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
5163 Saallehrtochter, Wintersaison, Hotel 40 Betten, B. O.
5257 Saallehrtochter, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
4916 Buffetlehrtochter, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
4936 Kochlehrtochter, Hotel 30 Betten, Tessin.
5333 Kochlehrtochter, Hotel 70 Betten, Tessin.
5085 Bureau-Praktikantin, sofort, erstkl. Restaurant, Bern.
4929 Bureau-Praktikant (gel. Koch oder Kellner), erstkl. Hotel, Lausanne.
5202 Bureau-Praktikant, nach Übereink., mittl. Hotel, Andermatt.



Rhum Negrita

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

Oberkellner

45 Jahre, 4 Sprachen fliessend, sowie ganz fachkundig, erfahren in Organisation u. allem u. interessiert, wünscht Engagement für die Wintersaison

Gefl. Offerten unter Chiffre O. K. 2574 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WERKZEUG-KOFFER

für Chefs, Köche, Lehrlinge. Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den einen, soliden und praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD Tel. (064) 3 13 73
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel

FEINE
BORDEAUX UND BURGUNDER
Flaschenweine
BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 28 01 05 — TURNERSTRASSE 37

Ein Schlager

sind unsere versilberten Schalen, verwendbar als Dessertcoupe für Glace, Fruchtsalat, Creme usw.

Verlangen Sie Muster und Preisofferte.

Mahler CHUR

Das Spezialgeschäft für Neuheiten in Glas, Porzellan und Silberwaren.

Abzugeben in Locarno gutgehendes
Restaurant mit Pension
an bequemer Lage nahe dem See, Bahnhof und grösserer Hotels. Nötiges Kapital Fr. 30,000.—. Pachtzins Fr. 4,200.— pro Jahr. Näheres durch **Chiffre 7185 Agenzia Danzi, Locarno.**

Kautionsfähige, beruflich erfahrene Dame wünscht
Pacht oder Leitung
einer Gaststätte, kleinen Hotels oder Pension zu finden.
Gefl. Offerten unter Chiffre H. R. 2572 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
Gouvernante d'étages
Gouvernante d'office
Aide Gouvernante d'office
Contrôleur d'économat-caissier
Maincourantier
Femme de chambre
Portier
Chasseur
Fille de cuisine
Fille pour service employés
Ecrire sous chiffre D. M. 2412 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle

Stelle als:
Bureau-Volontärin oder Stütze der Hausfrau oder Aide-Economat
sucht Tochter mit guten Vorkenntnissen im Hotelfach. Bevorzugt franz. Schweiz zur weitern Sprachausbildung. Offerten an Postfach 40, Vitznau.

Saaltochter gesucht
freundliche, selbständige, englisch sprechend, neben Saallehrtochter, in mittleres, gutgehendes Haus, Graubünden. Eintritt 15. Dezember.
Offerten mit Bild unter Chiffre S. T. 2573 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch sucht Stelle als
Alleinkoch oder Aide de cuisine
in Saison- oder Jahresbetrieb.
Offerten sind zu richten an **Werner Koch,** poste restante, Basel 1.

On demande
apprenti de cuisine
Offres sous chiffre P. 17 659 F à Publicitas Fribourg.

1 neuer
elektr. Pâtisserie-Ofen
3 Röhren mit Wärmeschrank, **kurzfristig lieferbar.** Anfragen an Tel. 061/3 04 63, Basel.

Offerten
von Vermittlungsbueaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

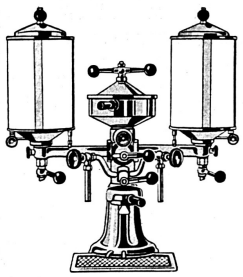
Dank neuen Importen ist es mir möglich meine

Kaffee und Tee-Mischungen

in den alten bewährten Qualitäten abzugeben.

HANS GIGER BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telephon 22735

Modell „UNIVERSAL"
mit Heisswasserboiler von 25, 35, 70 Ltr. Inhalt. Vollautomatisch. Ausführung in Varianten mit Kaffeebehältern oder zusätzlichen Milchbehältern von 2, 3½, 5, 7½, 10 und 20 Ltr. Expressarmatur, Teewasser- und Dampfzapfhahnen.



Egro

Kaffee Maschinen

Verkauf durch:

Sanitas A.G., Basel	Spitalstr. 18	Tel. 47820
Christen & Co. A.G., Bern	Marktgasse 28	Tel. 25611
A. Grüter-Suter Söhne, Luzern	Hirschmattstr. 9	Tel. 25440
Autometro A.G., Zürich	Rämistrasse 14	Tel. 244766
Genf	Rue Bonivard 8	Tel. 28544

Hersteller und Fabrikservice: Egloff & Co. A.G. Rohrdorf, Aargau, Tel. 056 3 31 33

Egro Service-Stellen in Basel, Bern, Lausanne, Zürich

Grosser Posten

WOLLDECKEN

in diversen Qualitäten, sehr vorteilhaft, für Hotel und Spitäler bestens geeignet, zum Beispiel:

140×190 cm à 26.40,
150×210 cm à 30.75, 31.90, 43.60, etc.
170×220 cm à 39.75, 49.90, etc.

Verlangen Sie bemusterte Offerten.

Teppichhaus

Geelhaar BERN

W. Geelhaar AG., Bern, Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1869 Tel. 21058

Propaganda

ist für den Hotelier kein notwendiges Uebel, sondern der Wegbereiter aller Erfolge. Individuell und fachmännisch anspruchsvoll gestaltet, kann sie Ausserordentliches leisten.
Noch reicht die Zeit für Ihre Winterwerbung. Wenn Sie ihr ein persönliches Gepräge geben wollen, so lassen Sie sich einmal über die vielen Möglichkeiten beraten, die Ihnen offenstehen. Unsere Ratschläge sind unverbindlich, und die Ausführung — gemessen am Erfolg — nicht teuer.

IWAG . Industrie-Werbe A.-G.
Telephon 23.38.12, Bahnhofstr. 77 - Zürich

Gesucht

Buffetdame
Schenkbursch
Liqueur-Tochter

Offerten gefl. an
Casino Bern

Tüchtige, zuverlässige Tochter, mit mehrjähriger Hotelpraxis, **sucht Stelle** als

Bureau volontärin

Offerten unter Chiff. Z 6478 T an Publicitas. Thun.

Junge, willige Tochter mit guten Vorkenntnissen sucht Stelle als

Hilfsköchin

in grossen, gutgeführten Betrieb, wo sie sich weiter ausbilden kann. Welschland, ev. Lausanne oder Neuenburg kommt in Frage. Offerten m. Lohnangaben und Eintrittsdatum an **Josy Steffen**, Restaurant Lindenhof, Obergrundstrasse 57, **Luzern.**

Gutempfohlenes Ehepaar, mit guten Zeugnissen, welches in Hotel 1. Ranges tätig war, **sucht**

Saison- od. Jahresstelle

zu baldigem Eintritt oder später.

Offerten unter Chiffre P. A. 2539 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de Service

Junger Hotelfachmann, mit allen Arbeiten des Hotel- und Restaurationswesens vertraut, **sucht geeigneten Posten.**

Offerten unter Chiffre T. O. 2541 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chefkoch

mit Ia Referenzen, tüchtiger Restaurateur, **sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb.**
Gefl. Offert. an **E. W., hauptpostlagernd, Basel.**

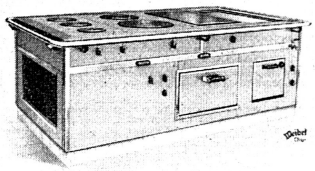
23jähriger

Ski- und Kantenmonteur

sucht Saisonstelle. **Wegmüller,** Dreitannenstr. 33, **Olten.**

Weibel

Hotel-Kochherde



Wir liefern elektrische
Herde, Backöfen, Kippkessel, Bratpfannen
Wärmeschränke
für Hotels, Restaurants, Pensionen, Anstalten etc.
kurze Lieferfristen

Weibel & Kranz, Chur
Fabrik elektrischer Apparate, Telephon 081 / 2 18 15

Verlangen Sie bei Ihrem Lieferanten

Alpina Bitter
aus Alpenkräutern

Gesucht nach Zermatt, Wintersaison, tüchtiger, junger

Sekretär-Chef de Réception

Deutsch, Französisch und Englisch beherrschend,

tüchtige, seriöse **Barmaid** englisch sprechend

guter **Barpianist**

tüchtige **Gouvernante**
in Lingerie-Etage

Offerten mit Zeugniskopien und evtl. Photo unter Chiffre W. W. 2544 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Mitte November oder nach Übereinkunft tüchtiger, selbständiger

Allein-Koch

Alter 25 bis 35 Jahre. Lohn Fr. 350.— bis 400.—, ferner ein jüngerer

Aide-Pâtissier

zur Stütze des Chefs. Eintritt 20. Dezember. Saison bis Ostern 1946. Lohn nach Uebereinkunft. Gute Behandlung in allen Teilen zugesichert. Gefl. Offerten unt. Chiff. B. O. 2533 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann

gesetzten Alters, Leiter erstklassiger Häuser des In- und Auslandes, in allen Branchen des Betriebes versiert, gut präsentierend, 4 Sprachen sprechend, **sucht passenden Wirkungskreis.** Offerten unter Chiffre L. H. 2262 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachmann, junger, In- und Auslandspraxis, sprachenkundig, **Direktor eines Sommergeschäfts, sucht**

passenden Vertrauensposten

für den Winter oder in Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre H. F. 2517 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

1 jüngeres Zimmermädchen
deutsch und franz. sprechend, mit prima Ref.,

1 Anfangszimmermädchen

Offerten mit Photographie, Zeugniskopien und Altersangaben an Hotel Schweizerhof Basel.

Institut La Châtaigneraie sur Founex (Vaud) **cherche** du 16 novembre au 22 décembre

remplaçant cuisinier ou cuisinière

Adresser offres avec certificats à la direction.

MAGGI's WÜRZE

das unerreichte Verbesserungsmittel
für Suppen, Saucen, Gemüse, Salate.

LE BON CRU VAUDOIS

l'Arbalète

DÉZALEY

J. & P. TESTUZ
TREYTORRENS près CULLY

Hotels

Kuranstalten
Sanatorien
Pensionen
Gasthöfe
Restaurants

vermittelt
streng reell nnd diskret

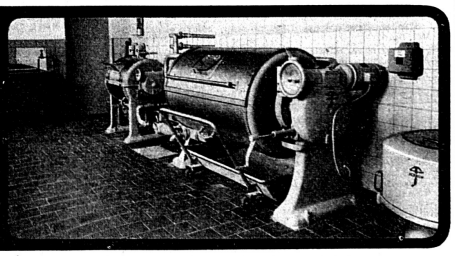
G. KUHN

Hotel-Immobilien
Rennweg 58, Zürich

Erstes und ältestes Treuhand-Bureau auf diesem Gebiete
Erstklassige Referenzen

Telephon 23 63 64

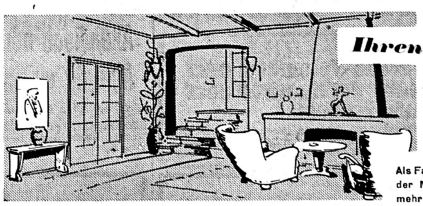
FERRUM



Waschmaschinen
Zentrifugen
Glättemaschinen
Trockenmaschinen

FERRUM AG. RUPPERSWIL
Verkaufsbüro Zürich

Ihren Gästen zuliebe



Als Fachmann wissen Sie, welch enorme Bedeutung der Möblierung Ihres Hauses zukommt. Immer mehr werden Umbauten vorgenommen, die Einrichtungen individueller und der Eigenart des Hauses angepasst, gestaltet. Wenn Sie solche Probleme beschäftigen, verlangen Sie vielleicht auch den unverbindlichen Besuch unseres Innen-Architekten. Eigene Werkstätten und ein Stab treuer Mitarbeiter stehen ihm zur Verfügung.

Ideal wohnen dank Idealheim Möbel

Idealheim
GÜTERSTRASSE 141
BASEL

Suche in gutes Haus Stelle als

CONCIERGE

auf kommenden Winter. Bin 34 Jahre alt. Beste Schul- und Allgemeinbildung. 4 Sprachen. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre H. D. 2498 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Appartementhaus

mittlere Grösse, **in Zürich zu verkaufen.**
Prachtvolle Lage, modernste Einrichtung, mehrjährige Mietverträge bestehend. Anzahlung Fr. 75 000.—.

Anfragen an **Bahnpostfach 2820 Zürich.**