

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **53 (1944)**

Heft 1

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

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

<http://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einseitige Nonpareilzelle oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung mit sprechender 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. Postabonnements: Preise beider ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 12.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riessen.
Postcheck- und Girokonto: V. 85, Telefon 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Co., A. G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

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

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

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 12.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riessen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 279 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N^o 1 Basel, 6. Januar 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 6 janvier 1944 N^o 1

Das verkannte Preisproblem

Wie kurz vor Jahresende mitgeteilt wurde, befinden wir uns wieder einmal auf Kriegsfuss mit der eidg. Preiskontrollstelle, die unser Gesuch um eine durchgehende Erhöhung der Pensionspreise um den bescheidenen Betrag von 50 Rp. ablehnte. Dagegen stellte sie eine Lockerung der bisherigen Bestimmungen in Aussicht, die sich bei näherem Zusehen aber als in der Praxis gar nicht anwendbar erweist, also eine Schein-Kazession darstellt.

Wenn die Angelegenheit hier neuerdings zur Sprache kommt, spricht deshalb, um die Berechtigung des Begehrens nach einer Preiserhöhung zu belegen. Das hat unsere wirtschaftliche Beratungsstelle im ersten Teil der von der Vereinsleitung beim eidg. Volkswirtschaftsdepartement eingereichten Beschwerde gegen obigen Entscheid mit der üblichen Grdlichkeit und Überzeugungskraft besorgt. Ibei wird mittels schlüssigem Zahlenmaterial gezeigt, dass je nach der Höhe der Minimalpensionspreise die bisherigen Teuerungszuschläge (in der höchsten) bis 25 Prozent (in der niedrigsten Preisklasse) der Vorkriegsansätze ausmachen, während die Hotellerie unter Berücksichtigung der öglichen Einsparungen auf Grund der Rationierungsvorschriften eine effektive Teuerung der Betriebskosten von 45 Prozent auf sich nehmen musste. Bei Bewilligung des nachgesuchten Zuschlages würdsich je nach Hotelkategorie eine Erhöhung der Vorkriegs-Minimalansätze um 13 bis 33.3 Prozent ergeben, so dass auch um noch eine beträchtliche Quote der Markkosten von den Betrieben selbst zu tragen wäre. Es fehlt also nicht an sachhaltigen Gründen zur Rechtfertigung des gestellten Antrages, weshalb es einer weiteren Erörterungen mehr über diesen Punkt bedarf.

Was aber zur weiteren Argumentation geradezu herausfordernd ist die Einstellung der besagten Instanz zum Problem der Preisbildung der Hotellerie überhaupt, aus der eine Preisschablone ableitet, die als wirklichkeitsfremd bezeichnet werden muss. Es wird nämlich in Montreux vollkommen übersehen, dass die Errechnung der Kosten für eine Leistungseinheit in der Hotellerie nicht nach den gleichen Methoden erfolgen kann, wie sie z. B. für die Industrie üblich sind. Bei dieser werden die Kosten auf die Stückzahl der Produkte umgelegt und nach Massgabe des Verkaufes wieder heringebracht. Im Beherbergungswesen ist aber die Anzahl der effektiven Leistungseinheiten im voraus nicht bekannt umschwankt je nach Saison, Wirtschaftskontunktur und politischer Weltlage ganz erheblich.

Es fehlt somit ein wichtiges Element zur Kalkulation, weshalb diese sich auch nach anderen Gesetzen vollziehen als es eben bei der industriellen Fabrikation der Fall ist. Im weiteren unterscheiden sich beide Wirtschaftspraxis auch dadurch, dass der industrielle Betrieb seine Produkte selbständig und nach eigenem Plan festlegen kann. Verlangsamung sich der Absatz, so wird die Fabrik die Produktion einschränken für vorübergehend einstellen, bis die Lager genügend geräumt sind. Das Hotel aber muss selbst bei abnehmender Frequenz den Betrieb fortsetzen, und zwar jedenfalls solange als die

zusätzlichen Kosten der Betriebsführung herausgewirtschaftet werden, da alle übrigen Kosten aus Gebäude, Einrichtungen, Zinsen usw., also die Fixkosten, weder durch Betriebsbeschränkung noch Betriebsschliessung vermieden und eingespart werden könnten.

Man muss sich auch bewusst sein, dass die Leistungseinheit in der Hotellerie: „die Logiernacht“ nicht mit einer lagerfähigen Ware verglichen werden kann. Jede ausgefallene Logiernacht ist samt den Betriebskosten endgültig verloren und nicht wieder einbringlich. Sie kann also nicht wie eine hergestellte Ware aufgespart und in Zeiten einer besseren Konjunktur verwertet werden.

Kennzeichnend für das Hotel ist ferner die Tatsache, dass es sich bei ihm überhaupt nicht um einen Produktionsbetrieb, sondern, um mit der deutschen wissenschaftlichen Terminologie zu gehen, um einen Benutzungsbetrieb handelt. Was man aber benutzen will, das muss fixfertig und bereitgestellt sein. Man habe es also hier mit einem Bereitschaftsbetrieb zu tun, sagt die Betriebswirtschaftslehre des Fremdenverkehrs. Diese Bereitschaft ist jedoch gänzlich unabhängig von der Benutzung, ihrem Ausmass und ihrer Dauer. Die Bereitschaftskosten sind langfristig und ziemlich konstant. Zu ihnen hinzu kommen die Benutzungskosten, die entsprechend der Frequenz variabel sind. Da die Beanspruchung zum voraus nicht genau bekannt ist, so kennt die Betriebswirtschaft des Hotels auch keine Vorkalkulation im Sinne der industriellen Kostenberechnung. Hier gibt es

vielmehr Erfahrungszahlen, die dann eine Nachkalkulation ermöglichen. Sie bilden eigentlich den Ausgang zur Gesamtkostenrechnung und damit zur Aufstellung der Selbstkostenkalkulation. Diese Formulierungen sind bei uns deshalb noch wenig geläufig, weil die betriebswirtschaftliche Erforschung der Kostenrechnung in der Hotellerie bei uns in der Schweiz erst in ihren Anfängen steckt. Sie müssen aber bei einer Stelle als bekannt vorausgesetzt werden, welche die Preisgestaltung der Beherbergungsunternehmen regulieren und reglementieren will.

Die wissenschaftlich erhärtete Erkenntnis, dass es im Hotelwesen keine Vorkalkulation nach industriellem Muster gibt, geht aber der Preiskontrolle offenbar gänzlich ab, wenn sie diese vertritt, dass die Abstufung der Pensionspreise innerhalb der Minimal- und Maximalmargen nur im gleichen Verhältnis wie unmittelbar vor dem Kriege erfolgen dürfe. Den nämlichen Denkfehler begeht sie mit ihrem Vorschlag, um eine Lockerung der geltenden Bestimmungen dadurch zu gewähren, dass der im Jahre 1939 erzielte Mittelpreis zuzüglich der bereits erlaubten Teuerungszuschläge um weitere 50 Rp., aber um keinen Rappen mehr, überstiegen werden dürfe, wobei die Minimal- und Maximalpreise unverändert beizubehalten seien.

Die Preisgestaltung richtet sich nach Lage und Ausstattung der Zimmer, nach dem Stand der Saison und dem dadurch bestimmten Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage, sowie nach manchen anderen Imponderabilien, deren Zusammenspiel nicht etwa eine konstante Grösse ergibt, sondern dauernd oszilliert, gleich einem Barometer. So haben im Laufe der Zeit vielleicht ein Teil der Zimmer, eventuell auch alle eine bauliche Änderung oder eine Verbesserung ihrer Ausstattung erfahren, der Verlauf der Saison

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Verlängerte Allgemeinverbindlichkeit der Trinkgeldordnung — Auf nach Bern zum Vortragszyklus.** Seite 3: **Ergänzende Mitteilungen zum Kontokorrentverkehr — Margen für Wein im Handel und im Gastgewerbe.** Seite 4: **Eine selbständige Sektion für Touristik im Amt für Verkehr — Der Neujahrsvorkehr.**

Ablösung der Neujahrsglutationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 4. Januar 1944 eingegangene Beträge
Sommes versées jusqu'au 4 janvier 1944

Übertrag	Fr. 150.—
Hr. A. Bieri, Café-Restaurant „Du Théâtre“, Bern	10.—
HH. Gebr. Bon, Hotel Suvretta-Haus, St. Moritz	20.—
Hr. Primus Bon, Bahnhofbuffet H. B., Zürich	20.—
Hr. R. Candrian-Bon, Dir., Park-Hotel, Vitznau	10.—
Hr. Direktor A. W. Federle, Sanatorium Schatzalp, Davos-Schatzalp	10.—
Familie K. Gugolz-Gyr, Badhotel Bären, Baden	10.—
M. G. Guhl, Directeur, Hôtel Excelsior, Montreux-Terriert	10.—
Hr. Jean Hedinger, Direktion Zürich der Allgem. Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.-G. Lyon	20.—
Hr. J. Kleiner, Hotel Walhalla-Terminus, St. Gallen	10.—
Hôtel Lausanne-Palace Beau-Site, Lausanne	20.—
HH. E. Manz und H. Wagner, Dir., Hotel St. Gotthard, Zürich	30.—
Hr. H. Maurer, Hotel du Nord, Interlaken	5.—
Tit. Victor Mettler A.-G., Speisergasse, 15, St. Gallen	10.—
Hr. Direktor H. Schenk, Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken	10.—
Hr. Direktor H. Schmid, Hotel Bellevue-Bernerhof, Bern	20.—
Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, Zürich	20.—
Hr. Direktor Ed. Waldis, Hotel- und Bäderegesellschaft, Leukerbad	10.—
Hr. A. R. Zähringer, Park-Hotel, Lugano	20.—
Total	Fr. 415.—

ÉCOLE HOTELIÈRE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS LAUSANNE

Vortrags-Zyklus

vom 12. und 13. Januar 1944 im Rathaus (Grossratsaal) Bern

PROGRAMM

Mittwoch, den 12. Januar:	
09.00—11.00 Uhr	Eröffnung durch den Kursleiter, Dir. H. Schmid. Der Küchenbetrieb in der Kriegswirtschaft, Referent Dir. A. L. Thurnheer, Zürich.
11.15—12.00 Uhr	Hotellerie und Fremdenverkehr — wirtschaftlich und wissenschaftlich. Referent: Dr. K. Krappf, Bern.
14.00—16.15 Uhr	Die Technik im Hotel. Referent: Ing. K. Breniano, Bern.
16.30—18.00 Uhr	Teppiche im Hotel, deren Behandlung und Lebensdauer. Referent: Herr H. Geelhaar, Bern.
Donnerstag, den 13. Januar:	
08.30—10.45 Uhr	Die Wäscherei im Hotel-Betriebe. Referenten: Herren E. Schmid, Burgdorf; Dr. E. Jaag, Biel.
11.00—12.00 Uhr	Hygiene im Hotel. Referent: Dr. med. F. Oesch, Bern.
14.15 Uhr	Die kaufmännische Organisation im Hotelbetrieb. Nachwuchsfragen. Referenten: Herren Dr. O. Michel, Zürich; Dir. H. Schmid, Bern.

An die Referate schließt jeweils eine freie Diskussion und Fragestellung an.

Karte für einen Tag Fr. 6.— inkl. Billetsteuer
Karte für den ganzen Kurs Fr. 9.60 inkl. Steuer.

Die Teilnehmerkarten können gegen Vorauszahlung des Betrages auf Postcheckkonto III 9915 Bern (Hotel Bellevue-Palace) bei der Kursleitung, Herrn Dir. H. Schmid, bezogen werden. Rechtzeitige Anmeldung, sowie Bezug der Karten ist dringend erwünscht und erleichtert die Organisation.
Die Mitgliederbetriebe des Berner Hoteliervereins gewähren den Kursteilnehmern für die Unterkunft Vorzugspreise. Es empfiehlt sich Voranmeldung in den Hotels.

mag nach ihrer Dauer und der Zusammensetzung der Gäste wesentlich anders sein als vor dem Kriege, die Zahl der für den normalen Gästeverkehr zur Verfügung stehenden Zimmer ist möglicherweise nicht mehr die gleiche, weil Dauermieter seither eingezogen sind, oder ein Teil des Hauses militärisch oder durch Verwaltungen belegt ist und was alle die Wandlungen, die seit Kriegsausbruch eingetreten sind, noch für Ursachen haben mögen. Jedenfalls kann kein Hotelier die Pensionspreise zum voraus von Fall zu Fall so fixieren, dass zum Schlusse der Saison oder des Geschäftsjahres der von der Preiskontrolle geforderte, auf Dezimalen abgestimmte Mittelpreis herauskommt. Wie abstrakt übrigens die behördliche Vorstellung von der Preisgestaltung in der Hotellerie ist, illustriert allein schon die an die in Aussicht genommene Lockerung des Preismögens geknüpften Bedingung, die geltenden Minimalpreise unverändert beibehalten zu müssen. Wie sollten alle jene Betriebe, die aus Konkurrenzgründen und wegen mangelnder Nachfrage fast durchwegs nur mit Preisen um die Minimalansätze herum arbeiten konnten, zu einem um 50 Rp. höheren Mittelpreis kommen, wenn die untere Preisgrenze nicht erhöht werden darf!

Auch die Eidg. Preiskontrollstelle kann nicht übersehen, dass die Preisstellung in der Hotellerie innerhalb der Grenzen von Minimalpreis und Maximalpreis nicht von Ungefähr kommt, sondern eine betriebswirtschaftlich begründete und international angewandte Methode darstellt. Der Hotelier kann sich aus all den angeführten Gründen sein Recht, innerhalb des Rahmens der Minimal- und Maximalgrenzen seine Preise je nach den besonderen Verhältnissen variieren, nicht nehmen oder einschränken lassen.

Ein ähnlicher Mangel an Einsicht in die Regeln der Hotelpreisgestaltung kommt übrigens auch bei der Behandlung der Einzelpreise für Mahlzeiten und Getränke zum Ausdruck. Die Festsetzung eines einheitlichen Unkosten- oder Handelszuschlages geht in primitiver Weise über die Tatsache hinweg, dass die Kostenelemente ja ganz verschieden sind, je nach den gebotenen, sehr differenzierten Dienstleistungen und Raumkosten der einzelnen Rangstufen innerhalb der gastgewerblichen Betriebe. Die Werkkantine oder eine simple Pinte in der Vorstadt haben nun einmal nicht die nämlichen Spesen für Aufwand und Service wie das gepflegte Stadtraumrestaurant oder das führende Hotel am Platze. Auch verlaufen die Betriebskosten im Verhältnis zum Wareneinkauf in ganz anderer Richtung als z. B. im übrigen Handel. Statistische Untersuchungen haben ergeben, dass bei den Gaststätten die Unkosten mit der Größe des Betriebes im Verhältnis zum Wareneinkauf steigen, während im Einzelhandel gerade das Gegenteil der Fall ist. Die Wissenschaft will der Unterschiedlichkeit in der Leistungseinheit nach Aufwand und Ertrag durch Einführung von Äquivalenz-

ziffern (Güterverhältniszahlen) Rechnung tragen, um präzisere Werte für den Kostenaufwand pro Leistung zu erhalten. An solchen grundlegenden Faktoren kann auch die Preiskontrolle nicht einfach achtlos vorbeigehen, weil sich das Gastgewerbe nun einmal in keine Schablone hineinpressen lässt, wie dies für die Zwecke der Höchstpreisregelung vielleicht wünschbar wäre, aber nicht zu erzwingen ist.

Es bedarf im Augenblicke wohl keiner weiteren Einzelheiten, um darzutun, dass die Preiskontrolle in bezug auf ihre Einstellung zur Preisgebung in der Hotellerie von Voraussetzungen ausgeht, die in anderen Wirtschaftszweigen richtig sein mögen, die aber für unser Gewerbe nicht zutreffen. Hier ist jegliche Schablonisierung fehl am Platze. Ebenso versagen die landläufigen Methoden der Unkosten- und Preisermittlung. Es wäre daher nicht mehr verfrüht, wenn sich die mit dem Gastgewerbe beschäftigten Stellen der Preiskontrolle einmal von Grund auf mit dem Problem der Kosten und Preise in der Hotellerie auseinandersetzen würden. Wir erheben dabei keineswegs den Anspruch, als Lehrmeister wirken zu wollen. Als Partei wird man uns der Voreingenommenheit zeihen, weshalb wir schon wiederholt die Anregung gemacht haben, man möchte doch eine neutrale Instanz zur Vernehmung oder Begutachtung zuziehen. Hiefür käme doch die SHTG oder dann das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in Frage, welche genügend Gewähr für Objektivität bieten. Auf jeden Fall kann sich die Hotellerie nicht wortlos einer Bevormundung ihrer Preisgestaltung unterziehen, solange diese nicht auf die tatsächlichen Verhältnisse und Gegebenheiten abstellt.

Verlängerte Allgemeinverbindlichkeit der Trinkgeldordnung

Durch Verfügung des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes ist die Allgemeinverbindlichkeit der für das Hotelgewerbe vereinbarten Trinkgeldordnung um ein weiteres Jahr, also bis Ende 1943 verlängert worden. Im grossen und ganzen hat an der bisher geltenden Ordnung wenig geändert. Dennoch weist sie zwei auf Antrag unseres Vereines eingeführte Neuerungen auf, die materiell eine erhebliche Auswirkung zeitigen werden und die auf eine recht bewegte Vorgeschichte zurückblicken, auf deren Einzelheiten wir heute nicht mehr einzugehen brauchen. Es handelt sich dabei um Änderungen, die sich auf Grund der gesammelten Erfahrungen aufdrängen und die sowohl unter den beiden Vertragsparteien, als mit den beteiligten Behörden gründlich diskutiert, aber auch im Zentralvorstand nach allen Richtungen erwogen worden sind. Sie beschlagen das Unterstellungsverfahren und die Ausnahmebestimmungen für Handelsreisende bei kurzfristigem Aufenthalt. Die letztere Konzession erweckt allerdings nicht eitel Freude, weil dadurch das trinkgeldberechtigte Personal um einen gewissen Teil seines aus Bedienungsgeld fliessenden Einkommens gebracht wird, den es im Hinblick auf die Teuerung sehr nötig gehabt hätte. Unsere Vereinsleitung hat gemeinsam mit der Union Helvetia, als zweitem Kontrahenten, dieses Zugeständnis dem Frieden zuliebe gemacht, in der Erwartung, dass eine stattliche Zahl von reisenden Kaufleuten dem Hotelpersonal wie bis anhin den Betrag an Servicegeld zukommen lässt, das ihm die übrige Gästeschicht entrichte und ihm gemäss Trinkgeldordnung normalerweise auch zusteht.

Der Kreis der Betriebe, die künftig der T. O. unterstellt sind, ist enger gezogen worden, um das Unterstellungsverfahren zu vereinfachen und um auch einem vom Schweizer Wirtverein ständig vorgebrachten Wunsche für eine andere Regelung des Geltungsbereiches zu entsprechen. Die schwelende Opposition gegen die Allgemeinverbindlichkeit der T. O., die meistens aus jenen Betrieben stammte, welche neuerdings nun ausgenommen sind, dürfte damit verstummen, nachdem ihr mit der neuen Lösung der Boden gänzlich entzogen ist. Es ist aber zu beachten, dass nicht etwa alle Häuser bis zu zehn Gastbetten generell ausser Betracht fallen, indem auch weiterhin die Betriebe mit mehr als vier und weniger als zehn Gastbetten unterstellt bleiben, wenn die Unternehmen dem Fremdenverkehr dienen, also Feriengäste aufnehmen und nicht nur Leute kurzfristig beherbergen, die von Berufswegen im Gasthofe übernachten müssen. Eine logische Beschränkung liegt ferner in der Bestimmung, dass auch die nicht unterstellten Häuser verpflichtet sind, das zur Verwaltung entgegengenommene Trinkgeld entsprechend den Vorschriften der T. O. zu verteilen, also hierüber nicht nach freiem Ermessen verfügen können, indem auch sie

dabei ausschliesslich eine Treuhänderfunktion ausüben. Nach der eidg. Betriebszählung 1939 bestanden 4982 Beherbergungsbetriebe mit weniger als zehn Gastbetten, von denen somit alle, die nicht vorwiegend dem Fremdenverkehr dienen, mit der T. O. gar nichts mehr zu tun haben, oder dann nur noch in loserer Beziehung stehen, insofern sie Trinkgelder nach dem Sinn und Geist der T. O. zu verwalten haben.

Die zweite erwähnenswerte Neuerung enthält Artikel 5, der bestimmt, dass die Handelsreisenden, die sich als solche ausweisen, auch bei einem Aufenthalt von weniger als vier Tagen nur einen Ansatz von zehn Prozent zu entrichten haben. Um eine geordnete Kontrolle zu gewährleisten, haben sich die reisenden Kaufleute bei ihrer Ankunft im Hotel in eine spezielle Liste einzutragen, die in jedem Hotel mit Handelsreisenden als Kundschaft aufliegen muss. Die Aufsichtskommission wird in den nächsten Wochen die nötigen Weisungen erlassen. Bis dahin wollen unsere Mitglieder selbst provisorische Listen anlegen und hierfür den unten als Muster abgedruckten Kopf verwenden. Zu beachten ist die Vorschrift, dass die Hotels zur Aufbewahrung dieser Kontrolllisten verpflichtet sind. Es wird nun bestimmt eine Anzahl von Geschäftsreisenden geben, die keinen Anspruch auf die Ermässigung machen und sich auch nicht in die Kontrollliste eintragen wollen. Für sie gelten, wie für die übrige Kundschaft, die Ansätze von 12 bzw. 15 Prozent, je nach der Dauer des Aufenthaltes. Die drei Landesverbände der reisenden Kaufleute werden ihre Mitglieder in diesem Sinne orientieren, und es ist nun anzunehmen, dass damit auch auf diesem Sektor wieder die frühere wohltuende Ruhe eintritt, nachdem das Barometer eine Zeitlang auf Sturm (zum Teil freilich einen Sturm im Wasserglas) stand.

Was nun noch den gegen die Verlängerung der Allgemeinverbindlichkeit erhobenen Einspruch des Wirtvereines anbelangt, so ist demselben keine Folge gegeben worden, indem das zuständige Departement zur Auffassung kam, dass mit den vorerwähnten beiden Teilrevisionen der Vorschriften den Begehren dieses Verbandes weitgehend entsprochen worden sei. Die Frage der Partnerschaft in der Trinkgeldordnung sei ein Problem, das die Verlängerung der Allgemeinverbindlichkeit nicht unmittelbar berühre. Die Lösung dieser Frage setze eine Verständigung über die materielle Gestaltung der T. O. (also Einverständnis mit den abgestuften Ansätzen, der Verpflichtung zur Bezahlung minimaler Grundlöhne usw.) voraus, die von seiten des Wirtvereines bis heute noch nicht vorliegt.

Aus Raumgründen müssen wir davon absehen, die neue Verfügung in ihrem ganzen Wortlaut zu veröffentlichen. Wir beschränken

uns darauf, im nachstehenden diejenigen Artikel aufzuführen, welche eine Änderung erfahren haben:

Art. 2.

1 Der Trinkgeldordnung für das Hotelgewerbe unterstehen auch alle dem Schweizer Hotelier-Verein nicht angehörenden Inhaber von gewerbmässig betriebenen Beherbergungsstätten, wie Hotels, Gasthöfe, Pensionen, Kuranstalten, Sanatorien und Heilanstalten, sowie Klubs und Skihäuser, Hospize, Ferien- und Erholungsheime, die Trinkgelder für das Personal zur Verteilung entgegennehmen oder in Pauschalpreisen in Rechnung stellen.

2 Der Trinkgeldordnung für das Hotelgewerbe unterstehen nicht:

- a) Inhaber von Beherbergungsstätten mit weniger als fünf Gastbetten;
- b) Inhaber von Beherbergungsstätten gemeinnützigen Charakters, sofern sie das Bedienungspersonal fest und angemessen entlohnen und ausdrücklich von der Erhebung von Trinkgeldern absehen;
- c) Inhaber einer unterstellten Beherbergungsstätte mit Bezug auf eine mitbetriebene öffentliche Gastwirtschaft, sofern in dieser keine Ablösung der Trinkgelder erfolgt.

3 Der Trinkgeldordnung für das Hotelgewerbe unterstehen ferner nicht Inhaber von Beherbergungsstätten mit weniger als zehn und mehr als vier Gastbetten, die nicht vorwiegend dem Fremdenverkehr dienen. Sie sind indessen hinsichtlich der Verwaltung und Verteilung der für das Personal entgegengenommenen Trinkgelder zur Einhaltung der entsprechenden Bestimmungen der Trinkgeldordnung verpflichtet.

Art. 5.

1 Der Trinkgeldansatz für Handelsreisende beträgt auch bei Aufenthalten von weniger als vier Tagen 10%, sofern sie sich durch die eidgenössische Ausweiserte für Handelsreisende ausweisen und an der Hotelkasse in eine besondere Kontrollliste eintragen.

2 Die Aufsichtskommission erlässt die zur Führung der Kontrolllisten erforderlichen Weisungen. Die Inhaber von Beherbergungsstätten sind zur Aufbewahrung der Kontrolllisten verpflichtet.

Art. 6 (Art. 5, Absatz 2).

Für die Erteilung der Bewilligung auf Abfindung des Trinkgeldanspruchs durch Fixlöhne im Sinne von Ziff. 4 der Vereinbarung an nicht dem Schweizer Hotelier-Verein angehörende Betriebsinhaber ist die Aufsichtskommission zuständig.

Art. 7 ff.

Die bisherigen Art. 6 bis 14 haben die Zahlen 7 bis 15 erhalten.

Art. 8 (Art. 7).

1 Gegen Entscheide der Aufsichtskommission über die Unterstellung oder Nichtunterstellung des Inhabers einer Beherbergungsstätte unter die Trinkgeldordnung kann innerhalb von 30 Tagen seit der Eröffnung des Entscheides beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit Beschwerde eingereicht werden. Das Bundesamt entscheidet endgültig.

2 Die Entscheide sind dem Betriebsinhaber sowie dem Schweizer Hotelier-Verein, dem Schweizerischen Wirtverein und der Union Helvetia zuzustellen.

3 Das Recht zur Beschwerde steht ausser dem Betriebsinhaber und den Angestellten des Betriebes den in Abs. 2 genannten Verbänden zu sowie andern Berufsverbänden, wenn diese nach den Statuten zur Wahrung der wirtschaftlichen Interessen ihrer Mitglieder oder der Mitglieder ihrer Unterverbände befugt sind und klageberechtigte Mitglieder dem Verbandsangehörigen.

Art. 12 (Art. 11).

1 Wer als Betriebsinhaber oder als dessen Beauftragter

- a) sich durch unwahre oder unvollständige Angaben oder auf ähnliche Weise der Unterstellung unter die Trinkgeldordnung entzieht;
- b) nach Massgabe der Trinkgeldordnung zur Verteilung an das berechtigte Personal entgegengenommene Trinkgelder hinterzieht oder zweckwidrig verwendet;
- c) sich der Kontrolle durch einen gehörig ausgewiesenen Vertreter der Kontrollstelle widersetzt oder die Kontrollarbeit erschwert,

wird auf Antrag mit Haft oder mit Busse bis zu Fr. 2000.— bestraft.

2 Der nämlichen Strafe unterliegt,

- a) wer die Schweigepflicht missachtet,
- b) wer die Friedenspflicht verletzt.

3 Die Bestimmungen des schweizerischen Strafgesetzbuches bleiben vorbehalten, sofern sie eine schwerere Strafe vorsehen.

4 Art. 326 des schweizerischen Strafgesetzbuches findet singemäss Anwendung.

5 Antragsberechtigt sind ausser den Organen der Trinkgeldordnung der Betriebsinhaber, die Angestellten des Betriebes, der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizerische Wirtverein und die Union Helvetia.

Art. 15 (Art. 14).

Diese Verfügung tritt am 1. Januar 1944 in Kraft und ersetzt die Verfügung vom 1. Dezember 1942. Sie gilt unter Vorbehalt der in Ziffer 24 der vereinbarten Trinkgeldordnung vorgesehenen Kündigungsmöglichkeit bis zum 31. Dezember 1944.

Verzeichnis der reisenden Kaufleute

abgestiegen im Hotel in
im Zeitraum von bis

Ankunftstag	Anzahl Logiernächte	Personalien		Adresse Wohnort	Kontroll-Nummer der eidgenössischen Ausweiserte
		Familienname	Vorname		
Monat	Tag				



Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr
Adrian Kurzen
Hotel Adler Interlaken

am Neujahrstag nach langer, schwerer, jedoch geduldig ertragener Krankheit in seinem 64. Altersjahre sanft entschlafen ist.

Wir verehren die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Auf nach Bern zum Vortragszyklus!

Für dieses Mal haben wir in der Bundesstadt keine gewöhnlich Arbeitslagung unseres Berufsverbandes angedacht, noch haben wir höheren Orts gegenwärtig um die Audienz nachgesucht, obschon die schweizerische Hotellerie durch die gegenwärtige Stagnation im internationalen Reiseverkehr einen Existenzkampf die gleichen durchmacht. Zudem ist es die durch den Krieg hervorgerufene Teuerung mit den viel höheren Gestehungskosten einerseits, und den mit dies Tatsache nicht Schritt haltenden Verkaufspreisen andererseits, die der Hotellerie das Durchhalten sehr machen, wenn nicht vollkommen verunmöglicht. Trotz den hier und da fast nicht zu überschendenden Schwierigkeiten, die sich einem immer wieder gegenstellen, appellieren wir in den heute für uns lebenswichtigen Fragen an das Verständnis unserer Behörden. Es ist uns allen bekannt, was für eine unendlich grosse Aufgabe z. B. die Kräfte der Wirtschaft den verantwortlichen Instanzen in letzteren Jahren brachte. Wir anerkennen sie in der verdienten Weise. In vielen Fällen hätte es allerdings weniger Härten gegeben, wenn man uns Fragen, die die Hotellerie direkt angehen, stets hoch rechtzeitig konsultiert hätte. Eine bessere Rücksichtigung unserer Minimalbedürfnisse täte.

Die schweizerische Hotellerie ist ein Spezialgebiet, deren Fien nur von kompetenten und ausgewiesenen Akteuren beantwortet und gelöst werden können. Es ist dies eine Tatsache, die ich mir hier einmally aller Offenheit aussprechen gestatte.

Der Vortrags-Zyklus, den die leitenden Instanzen unserer Hotelfachschule am kommenden 12. und 13. Januar im Rathause in Bern für die Mitglieder der Schweizer Hotelier-Vereine und deren Angehörigen organisieren, soll der Aufklärung und Belehrung dienen.

Eine Reihe achtelnde hat sich in entgegenkommender Weiser erklärt, über ganz spezielle die Hotellerie betreffende Thematia zu sprechen. Das in der Höhe heute veröffentlichte Programm ist so eitelte, dass die Diskussion jeweils voll und ganz ihrem Recht kommen soll. Der Kurs erstreckt sich über zwei Tage und verspricht wie die bereits früher stattgefundenen ähnlichen Veranstaltungsherrlich und interessant zu werden.

Es ergeht an unsere gesamte Mitgliedschaft ein herzlicher Appell, der Einladung Folge zu leisten. Nicht zu erwarten wir auch die Hoteliersfrauen, die Töcher und insbesondere neben den ersten Mitarbeitern den Nachwuchs, von dem wir für den Wiederanbau der Hotellerie so viel erwarten.

Der von der bernischen Regierung in entgegenkommender Weise im altherwähnten Rathaus zur Verfügung gestellte, geräumige Grosssaal soll — wenn möglich — bis zum letzten Platz besetzt sein. Nebst der Möglichkeit, sich in vielen Fragen aufklären zu lassen, unter Kollegen einen Gedankenaustausch pflegen zu können, soll die ganze Veranstaltung nicht zuletzt den Durchhaltewilligen der schweizerischen Hotellerie beikommen. Wenn wir auch unverschuldet einmal mehr einen wuersten Existenzkampf auszufechten haben, nicht doch angesichts der vorläufig weiter andauernden Mangelwirtschaft an uns alle der erste Schritt seriöse Geschäftsleute alles vorzunehmen, unsere Unternehmen wenn möglich noch rationier zu leiten und noch vermehrt auf die heutigen Verhältnisse abzustimmen.

Der Berner Hotelier-Verein wird seinerseits nichts verlassen, um die Kollegen kommende Wochnöglichst preiswürdig in seinen Hotels aufzunehmen. Es empfiehlt sich, die Zimmer im voraus zu bestellen.

Darum, liebe Mitglieder des S.V.H., kommt am 12. und 13. Januar in grosser Zahl nach Bern, wo eines herzlichen und freundschaftlichen Empfanges sicher sein könnt.

Hermann Schmid

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Ergänzende Mitteilungen zum Kontokorrentverkehr mit Ra

In unserer letzten Nummer erwähnten wir anschliessend an die Veröffentlichung der Verfügung Nr. 100 des Eidg. Kriegsernährungsamtes und der entsprechenden Weisung Nr. 1 der Sektion für Rationierungswesen über die Einführung des Kontokorrentverkehrs mit Rationierungsausweisen, dass wir auf Grund noch im Gange befindlicher Unterhandlungen nähere und ergänzende Mitteilungen machen werden, worüber nun nachfolgendes Kreis Schreiben Nr. 284 des Eidg. Kriegsernährungsamtes an die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft orientiert:

„Zur Anwendung der Vorschriften über den Kontokorrentverkehr mit Rationierungsausweisen (Ra), die am 1. Januar 1944 in Kraft traten, bitten wir Sie, nachstehende Ergänzungen, welche ausschliesslich für die kollektiven Haushaltungen Geltung haben, zur Kenntnis zu nehmen:

1. Vorübergehende Freizugesehener und vorübergehender Frequenzsteigerung

Die Weisungen des KEA an die kH vom 13. März 1941 betreffend Einführung von Mc und Neuordnung der Zuteilung von Ra an kH sehen vor, dass kH unter bestimmten Verhältnissen Vorschuss-Zuteilungen von G bei den zuständigen Stellen anfordern können. Aus diesen Gründen ist seit Beginn der Rationierung der Warenvorschuss durch Lieferanten verboten.

Es zeigt sich nun, dass in verschiedenen Fällen die vorgenannte Regelung, die besonderen Anforderungen der Gastwirtschaftsbetriebe nicht gerecht zu werden vermag. Insbesondere trifft dies zu, wenn gegen Ende des Monats ein überdurchschnittlicher Bedarf an rationierten Lebensmitteln auftritt (grosse Vereinslässe, stossweiser Wochenendbetrieb). In solchen Fällen reichen unter Umständen die noch vorhandenen Bezugsrechte des laufenden Monats nicht mehr aus, um den gesteigerten Bedarf zu decken. Andererseits aber erfordert die Erledigung eines Bezugsantrages zum Vorbezug von G, die Auslieferung der G und deren Weiterleitung an den Lieferanten zu viel Zeit, um die notwendigen Waren innert nützlicher Frist beschaffen zu können. Wir möchten deshalb die neue Möglichkeit des Kontokorrentverkehrs dazu benutzen diesen Fällen auf einfache und rasche Weise zu helfen.

Ziff. 4c der Weisung Nr. 1 der Sektion für Rationierungswesen über den Kontokorrentverkehr mit Ra wird deshalb wie folgt ergänzt:

In Fällen, wo insbesondere am Ende der Zuteilungsperiode ein betriebswendiger Vorschuss an G von der zuständigen Stelle nicht rechtzeitig erhalten werden kann, ist es den kH gestattet, zu Lasten der Kontokorrent-Rechnung einen entsprechenden Wareneinsatz für in

Kontokorrentverkehr zugelassene Warengattungen beim Lieferanten anzufordern. Der Lieferant ist in solchen Fällen zur vorschussweisen Warenabgabe ermächtigt. Ein auf diese Weise Ende des Monats entstehender Schuldsaldo darf in der Kontokorrent-Rechnung vorgetragen werden, ist aber im nächsten Rechnungsmonat mit G abzudecken.

2. Führung des Kontokorrentheftes

Zur näheren Interpretierung geben wir bekannt, dass für kH als mit den Bestimmungen von Ziff. 4f der vorgenannten Weisungen übereinstimmend zu betrachten ist:

a) Die laufende Notierung der an Lieferanten im Kontokorrentverkehr abgegebenen G unter Angabe des Abgabedatums, des Lieferanten und des G-Bezugswertes.

b) Die laufende Eintragung der Warenbezüge unter Angabe des Lieferanten, des Gewichtes und des Ra-Wertes in einer Strasse oder die Aufbewahrung der im Verlaufe des Rechnungsmontats eingehenden Lieferscheine an Stelle der laufenden Eintragung der Warenbezüge.

Die unter lit. a und b vorstehend genannten Kontrollunterlagen sind von kH lediglich solange aufzubewahren, als bis die vorgeschriebene Bestätigung der Richtigkeit der in diesem Falle nur noch vom Lieferanten gemäss den allgemeinen Vorschriften zu führenden Kontokorrent-Rechnung durch die kH erteilt ist.

Margen für Wein im Handel und im Gastgewerbe

Die Eidgenössische Preiskontrollstelle erlässt in Ersetzung ihrer Verfügung Nr. 195 A/42, vom 16. Februar 1942, sowie der Ergänzungsbestimmungen vom 5. Mai 1943 zur Verfügung Nr. 195 A/42, vom 16. Februar 1942 folgende Verfügung Nr. 195 B/43 vom 31. Dezember 1943:

Grosshandel

Inländische Weine (offene)

1. a) Für ausschankfertige Inlandweine werden folgende höchstzulässige Gesamt-Grosshandelszuschläge festgesetzt:

Bei einem Produzentenpreis, trüb ab Presse, je Liter	
bis Fr. 1.-	40 Rp. bzw. 50 Rp. je Liter
von Fr. 1.01-1.50	45 Rp. bzw. 55 Rp. je Liter
von Fr. 1.51 u. mehr	55 Rp. bzw. 65 Rp. je Liter

Die untere Limite gilt für Lieferungen oder Abschlüsse von westschweizerischen Weinen in der Westschweiz sowie von Tessiner Weinen in Tessin. Die obere Limite gilt für Lieferungen von Schweizer Weinen in und nach der deutschen Schweiz (Nord-, Ost- und Zentralschweiz).

b) Bei grösseren Lieferungen (1200 Liter und mehr) dürfen die hiervor festgesetzten höchstzulässigen Gesamt-Grosshandelszuschläge nicht in Anspruch genommen werden und sind deshalb entsprechend zu reduzieren.

c) In den obgenannten höchstzulässigen Margen sind nicht inbegriffen: die ordentliche Fracht für den Transport des Weines von der dem Produzenten bzw. „encaveur-négociant“ zunächst gelegenen Bahnstation bis zur Empfangsstation (Ort der ersten Einkellierung) des Weinhändlers; bei sämtlichen Lieferungen (per Bahn, Camion usw.) dürfen nur die effektiven Transportkosten berechnet werden, höchstens jedoch der Betrag, der dem billigsten Bahnfrachttariff entspricht; die durch die normale Vergärung entstehenden Abgänge im Ausmass von höchstens 8% des Preises des Weinstockes trüb ab Presse.

d) Die höchstzulässigen Gesamt-Grosshandelsmargen verstehen sich bei Lieferung per Camion; franko Keller des Empfängers; per Bahn: franko Talbahnstation des Empfängers.

e) In den unter Litera a und b hiervor genannten höchstzulässigen Gesamt-Grosshandelsmargen sind also inbegriffen: sämtliche Spesen des Handels (für Behandlung und Verteilung der Weine usw.), mit Ausnahme der unter Litera c erwähnten Kostenelemente.

2. Bei Verkäufen oder Lieferungen von zugekauften, nicht selbstproduziertem Weinmost der Wein zwischen „encaveurs-négociants“ und Weinhändlern oder zwischen Grossisten ist der Verkäufer berechtigt, folgende höchstzulässige Anteile an den unter Ziffer 1, Litera a und b, festgesetzten Gesamtmarginen in Anspruch zu nehmen: 10 Rp. je Liter für Lieferungen bis 200 Liter; 3 Rp. je Liter für Lieferungen von mehr als 200 Liter.

Auf der gleichen Ware darf dieser Margenanteil nur einmalig (d. h. nur vom ersten Verkäufer) erhoben werden. Der beanspruchte Margenanteil muss vom Verkäufer auf den Rechnungsgesondert ausgewiesen werden. Der Abnehmer hat demzufolge den ihm vom Verkäufer angerechneten Margenanteil von der unter Ziffer 1, Litera a und b, genannten Gesamtmenge in Abzug zu bringen.

3. Die Produzentenorganisationen (Produzentenverbände, Genossenschaftskellereien usw.) sind den Produzenten gleichgestellt. Sie haben Anspruch auf die Grosshandelsmarge bei direkten Lieferungen an den Detailhandel (Gastgewerbe, Spezialehandlungen usw.) und an Private.

4. Für die Zeit ab 1. Januar 1944 bis zum Tage des Verkaufsabschlusses haben Produzenten, Produzentenorganisationen, Encaveurs oder Grossisten bei Lieferung von hellem Wein Anrecht auf 1/2% pro Monat für die Behandlungskosten des Weines, berechnet auf dem Preis für Weinmost trüb ab Presse. Dieser Zuschlag bildet einen Bestandteil der Gesamt-Grosshandelsmarge und muss auf den Rechnungen besonders ausgewiesen werden.

5. Abfüllspesen bei Lieferung von offenen Weinen (in- und ausländischen) in Flaschen abgefüllt: a) Es dürfen nur die effektiven, durch das Abfüllen entstandenen Kosten, höchstens jedoch 15 Rappen je Flaschen-einheit berechnet werden. b) In diesem höchstzulässigen Zuschlag sind sämtliche Spesen für das Abfüllen (Löhne, Hilfsmaterialien, Schwund, Bruch, Transport usw.) inbegriffen. c) Die Abfüllspesen müssen auf den Rechnungen gesondert vermerkt werden.

6. Für ältere Jahrgänge von offenen Weinen (in- und ausländischen) in Flaschen abgefüllt, dürfen die bisherigen absoluten Zuschläge (in Franken und Rappen) für die durch Schwund, Kapitalzinsen und andere Lagerungsspesen effektiv entstandenen Kosten beibehalten werden.

7. Die Weigerung, Ware in grösseren Mengen abzugeben sowie die Aufteilung von Aufträgen oder Sendungen, um die für kleinere Lieferungen geltenden höheren Zuschläge zu erzielen, ist gemäss Artikel 2 der Verfügung 1 des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, vom 2. September 1939, betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung strafbar.

Fremdweine (offene und Flaschenweine)

1. Die für die Preisgestaltung der ausländischen Weine festgesetzten Bestimmungen gemäss Verfügung Nr. 195, vom 6. Dezember 1939, bleiben weiterhin in Kraft. Demnach sind Importeure und Händler berechtigt, die Verkaufspreise für Fremdweine laufend den wechselnden Gestehungskosten anzupassen. Die vor dem 31. August 1939 berechneten absoluten Unkosten- und Gewinnzuschläge (in Franken und Rappen) dürfen nicht erhöht werden.

2. Für das Abfüllen offener ausländischer Weine in Flaschen gelten ebenfalls die unter vorstehenden Ziffern 5 und 6 festgesetzten höchstzulässigen Zuschläge.

Gastgewerbe

1. Als Ausgangsbasis zur Errechnung der Ausschankpreise dienen die effektiv bezahlten Ankaufspreise (ohne Abfüllspesen und Warenumsatzsteuer), höchstens aber die zulässigerweise anwendbaren Preise, gemäss den einschlägigen Verfügungen der Eidgenössischen Preiskontrollstelle über Produzentenpreise (für Inlandweine), Zuschläge und Grosshandelsmargen.



DELAFORCE
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT - G. BASEL

Manquez-vous d'Farine?
Faites donc un essai de la NOUVELLE FARINE DE POMME DE TERRE intégrale et cuite
POMTER ANS COUPONS
(FABRICATION POMTER S. A.)
La qualité de la nouvelle fabrication est encore plus belle que celle de l'an dernier.
Pour commandes, s'adresser à:
ANDRÉ & CIE S.A., USANNE
et à leurs représentants à léphon 234 21
Zürich, Lintheschergasse Tél. 3 78 27
Bâle, Kannenfeldstrasse, Tél. 2 48 64
Berne, Soitwerk, 15, Genève, Tél. 2 48 91

Gesucht tüchtige, ehrliche repräsentable Person als
Buffetdan und Stütze de Patron
in gutgehendes Hotel u. Restaurant. Inselbst findet
Stelle als **Buffet-Vontärin**
Offerten unter Chiffre R. P. 2615 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
IN ERSTKLASSIGES RESTAURANT I BERN:
ein im à la Carteico bewandeter **Chef de ra Commis dang** sowie eine gutplatzende, willige **Restauratistochter** ebenfalls im à la Carteico bewandert.
Eintritt nach Uebereinkunft. Es härtlich in allen drei Fällen um Jahresfrist mit gutem Lohn. Offerten unt. Chiffre E. R. 2613 an diel-Revue, Basel 2.

Jules Bachmann
GROSSMETZGEREI
FLEISCHKONSERVENFABRIK
LUZERN
empfiehlt Ihnen
an Stelle von Magerspeck
geräuchtes Rindfleisch
ohne Bein, ungekocht (100 gr. = 125 P.) . . das Kilo zu **Fr. 6.50**
an Stelle von Schinken
Rindrouladen im Darm
geräucht und gekocht (Genre Schinkenwurst) 100 gr. = 125 P.
das Kilo zu **Fr. 9.50**

NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLO
BLANC: CLOS DE LA REINE BERTHE CHAMBLEAU
ROUGE: VIGNE DU DIABLE
Durch jede gute Weinhandlung

WASSERSCHADEN
Versicherungen für Hotels, Geschäfts- und Wohnhäuser, Fabriken, Wasserkraftanlagen und Wasserversorgungen
schliesst zu vorteilhaften Bedingungen ab
Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 81
Direktion der „Allgemeinen Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.G., Lyon“

FERRUM-
WÄSCHEREIANLAGEN
arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!
FERRUM AG., MASCHINENFABRIK, RUPPERSWIL
Verkaufsbüro: Zürich, Löwenstrasse 66, Telephon 74897

COGNAC CAMUS
„LA GRANDE MARQUE“
Agents généraux:
BAEHLER & CIE., ZÜRICH 6, Turnerstr. 37, Tel. 801 05

BUREAU Dr. H. GÜRTNER - GOLDSWIL
TELEPHON 511
Experten- Betriebsorganisations- Kostenreduktion.
Betriebswirtschaftliche Beratungen.
Buchhaltungs-Services Nützungen, Abchlüsse.
Neuanlage von Betriebsführungen.
Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. Erster Besuch unentgeltlich.

Hotel- Buchhaltungs-Einrichtungen
(Moderne Gäste- und Finanzbuchhaltungen), für jeden Betrieb das passende System liefert
HOTELIA-VERLAG, GSTAAD
Buchdruckerei E. Müller

GESUCHT
Zimmermädchen Eintritt sofort. Jahresstelle.
Saalehrtochter Eintritt 15. Januar.
Tochter für leichtere Bureauarbeiten, Telefondienst etc.
Hotel Zürcherhof, Locarno.
Dame de buffet
Bonnes références. Ecrite sous chiffre G 2041 D à Publicitas Lausanne.
Zu verkaufen erstklassiger Park- Gasthof- Rest. an tücht. finanzkräftig. Fachmann. Prima Geschäft. Off. unter Chiffre A 30023 Lz an Publicitas Luzern.
Inszerieren bringt Erfolg!

L'inadmissible schématisation des prix

Comme nous l'avons brièvement communiqué à la fin de l'année dernière, le service fédéral du contrôle des prix a de nouveau *repoussé* notre demande de hausses modestement les prix de pension de 50 cts, et cette décision a naturellement provoqué un conflit entre cette autorité économique et nous. Par contre, et probablement pour nous accorder un semblant de compensation, ledit service nous laisse entrevoir une atténuation des prescriptions qui est pour nous pratiquement inapplicable.

Si nous revenons sur cette affaire, ce n'est point pour justifier notre revendication impérieuse de pouvoir hausser nos prix. Ceci a été fait, comme d'habitude, façon appointie par notre service et renseignements économiques dans la première partie du recours que nos organes directeurs ont déposé auprès du *département fédéral de l'économie publique*. Il a été démontré, dans ce recours, en nous basant sur un matériel statistique abondant et concluant, que les hausses de prix autorisées depuis le début de la guerre représentent une augmentation de 11 au 25% d'avant-guerre suivant la catégorie des prix de l'hôtel, alors qu'en tenant largement compte des possibilités d'économie et de mesures de rationnement, le *renchérissement effectif des frais d'exploitation que l'hôtellerie doit prendre à sa charge est d'au moins 45%*. Si l'on nous autorisait à appliquer le supplément demandé, la hausse des prix d'hôtel représenterait, suivant la catégorie des prix du 13.8 au 33.3% des prix d'avant-guerre. Il n'y a donc pas besoin de chercher très loin pour justifier notre proposition, ni de s'attarder à de longs commentaires sur ce point.

Mais il est par contre judicieux de s'arrêter sur l'attitude adoptée par le service fédéral pour le contrôle des prix à l'égard de la formation des prix dans l'hôtellerie. On part à Montreux d'un point de vue tout à fait erroné en croyant que dans notre industrie, on peut *schématiser* le calcul des prix de revient et des prix de vente comme dans les industries de production. Dans celles-ci, les frais dépendant surtout du nombre de pièces fabriquées et ils sont récupérés par la vente de ces pièces. Or, on ne peut ainsi calculer le prix d'une unité de production dans l'hôtellerie, car le nombre effectif de ces unités de production n'est pas connu à l'avance, et oscille suivant la saison, suivant les conjonctures économiques et suivant la situation politique mondiale, soit selon des facteurs qui échappent totalement à notre contrôle. Il nous manque un élément essentiel pour pouvoir procéder à ce calcul, qui ne peut donc se faire selon les méthodes employées habituellement dans la comptabilité industrielle pour le calcul des prix de revient. Une autre différence fondamentale entre des industries de production et l'hôtellerie est que dans les premières on peut faire à l'avance et soi-même son programme ou son plan de production, ce qui est impossible dans notre industrie. Si la vente se ralentit, on ralentira également ou même on cessera ou interrompra la production, jusqu'à ce qu'il faille à nouveau constituer des stocks. Pour l'hôtel par contre, l'exploitation doit continuer, même si la fréquence baisse, cela tout au moins tant qu'elle permet de couvrir les dépenses supplémentaires d'exploitation, car tous les frais inhérents à l'immeuble, aux installations, aux intérêts, etc. (ce que l'on appelle en général les frais fixes) ne peuvent être épargnés et encore moins supprimés par la fermeture de l'exploitation. Il arrive même au contraire, et ils en soient au contraire, puisque l'on constate souvent qu'une maison fermée se détériore plus facilement qu'une maison en exploitation.

En résumé, l'hôtellerie ne constitue pas une industrie de production mais une *industrie d'usage*. Or, ce que l'on utilise doit être prêt ou terminé. Mais cette préparation est complètement indépendante de l'étendue de cet usage et de sa durée. Les frais de préparation sont des frais à long terme et qui sont assez constants. Mais à ceux-là s'ajoutent les frais d'utilisation qui varient suivant la fréquence. Comme l'on ne sait exactement à l'avance dans quelle mesure l'hôtel sera occupé, on ne peut procéder à un calcul de frais anticipé, comme cela se fait dans le calcul industriel des frais. Il faut se baser sur des chiffres antérieurs et sur les expériences faites. Ce sont ces chiffres qui peuvent servir de base à un calcul postérieur. Or ces méthodes ne sont pas encore courantes chez nous, puisque les études et recherches dans le domaine du calcul commercial et économique des frais dans l'hôtellerie sont encore à leurs débuts. Mais elles doivent donc être supposées connues d'un service fédéral qui entend réglementer et régulariser la structure des prix des entreprises hôtelières.

C'est méconnaître le fait, pourtant scientifiquement admis, que l'hôtellerie ne peut calculer ses prix à l'avance, à l'exemple des autres industries, que de vouloir défendre la thèse du service fédéral du contrôle des prix que la graduation des prix de pension, entre les limites minima et maxima, devrait se faire dans la même mesure qu'immédiatement avant la guerre. C'est commettre la même erreur de raisonnement que de nous proposer une atténuation des prescriptions en vigueur, selon laquelle les prix moyens d'avant-guerre pourraient être majorés de 50 cts, mais pas d'un sou de plus, alors que les prix minima et maxima demeurent inchangés.

Ne comprend-on pas à Montreux que le prix d'une chambre d'hôtel, par exemple, varie suivant l'aménagement et la situation de la chambre, et dépend de l'époque de la saison, et du rapport entre l'offre et la demande qui est variable. Ne sait-on pas qu'il peut encore y avoir des impondérables dont l'intensité n'est pas toujours la même et qui oscillent perpétuellement, à l'image du baromètre. En outre, au cours du temps, la chambre aura peut-être subi des

améliorations techniques, les installations d'eaux courantes auront éventuellement été complétées ou perfectionnées. Le genre des hôtes, la durée du séjour et peuvent également avoir une influence notable sur le cours de la saison et ont probablement sensiblement varié depuis la guerre. Enfin, l'hôtelier peut avoir pris des locataires au mois ou peut avoir vu une partie de sa maison occupée militairement ou par des administrations, pour ne citer au hasard que telle ou telle des mille et une modifications qui ont pu se produire ces derniers temps, et qui peuvent influencer sur la maison et par conséquent sur ses prix. Il n'y a certainement, sur cette terre, aucun hôtelier qui puisse avoir fixé ses prix à l'avance pour tous les cas et qui, à la fin de la saison, ou de l'exercice, puisse se vanter de n'avoir pas enfreint les prix moyens déterminés à la décimale près, par le service fédéral pour le contrôle des prix. On voit particulièrement combien abstraite est la façon dont les autorités imaginent la formation des prix d'hôtel dans le fait qu'ils font dépendre l'atténuation qu'ils nous consentent du maintien des prix minima et maxima! Comment devraient donc faire pour bénéficier de cette autorisation de majorer les prix, les entreprises qui, par crainte de la concurrence ou par suite d'une fréquence trop faible, ne peuvent travailler qu'avec les prix minima, si ceux-ci ne peuvent être majorés? Or, il est plus que probable que ce serait précisément ces établissements qui auraient besoin de cette atténuation des prescriptions.

Le service fédéral de contrôle des prix fait preuve d'un même manque de perspicacité quant aux règles qui président à la formation des prix d'hôtel lorsqu'il s'occupe des prix des boissons et des repas. C'est négliger d'une façon fort primitive de vouloir fixer un supplément de frais ou une marge commerciale uniformes. En effet, les éléments de frais sont très variables suivant les locaux, le personnel ou le service des différentes catégories d'entreprise. Les cantines d'ouvriers ou une simple pièce de banlieue n'ont pas les dépenses d'installation et de service d'un restaurant soigné au centre de la ville. Les frais d'exploitation par rapport aux achats de marchandises, évoluent également dans une tout autre direction que dans le commerce habituel. Des enquêtes statistiques ont démontré que les frais d'achat augmentent avec la grandeur de la maison, alors que c'est exactement le contraire qui se produit d'habitude. Il faudrait scientifiquement tenir compte de cette différence dans l'unité de prestation, d'après les dépenses et le rendement, en établissant des équivalences afin d'obtenir des valeurs plus précises pour les dépenses par prestation. Le service fédéral pour le contrôle des prix ne peut donc négliger sans autre de tels facteurs de base puisque, décidément, l'hôtellerie ne peut faire l'objet d'aucune schématisation, bien que cela ait été peut-être désirable pour établir les prix maxima, schématisation qui ne peut toutefois être imposée.

Il n'est pas nécessaire d'entrer dans de plus longs développements pour démontrer que le service fédéral du contrôle des prix se base, pour examiner la structure des prix dans l'hôtellerie sur des conditions qui sont certainement justes pour d'autres industries, mais qui ne se rencontrent pas dans la nôtre. Aucune schématisation n'est possible, c'est là le point essentiel qu'il faut se mettre dans la tête. De même les méthodes usuelles pour le calcul des frais et des

prix ne permettent pas d'arriver au résultat désiré.

Il ne serait vraiment pas trop tôt que les organes du service du contrôle des prix qui s'occupent de l'hôtellerie s'expriment une fois clairement et à fond sur le problème des frais et des prix dans l'hôtellerie. Nous ne voulons point jouer au maître d'école, d'autant que nous sommes en cause dans cette affaire, mais nous avons maintes fois proposé que l'on consulte à ce sujet une institution compétente neutre. Il y aurait pour cela la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie ou l'Institut de recherches touristiques, qui semblent offrir des garanties suffisantes d'objectivité. En tous cas, l'hôtellerie ne saurait continuer à demeurer silencieuse et à se soumettre, sans autre, à des décisions arbitraires relatives à la structure des prix, surtout si ces décisions tiennent si peu compte des données et conditions réelles de notre industrie.

Le règlement sur les pourboires continue à avoir force obligatoire

Une ordonnance du département fédéral de l'économie publique vient de proroger d'une année, soit jusqu'à fin 1944, la force d'application générale obligatoire qui avait été donnée au règlement sur les pourboires en vigueur dans l'industrie hôtelière. Dans son ensemble le règlement sur les pourboires n'a subi que peu de modifications. Il en est pourtant deux qu'il convient de mentionner: la première est l'exception qui a été consentie en faveur des voyageurs de commerce de passage dans les hôtels. Nous ne reviendrons pas sur les origines de cette affaire et sur les discussions qui ont eu lieu entre les intéressés et même avec les autorités, avant que l'on ne puisse s'entendre sur ce point qui mettait en jeu le contrôle même de l'application du règlement sur les pourboires. Ce n'est pas de gaieté de coeur que nous avons fait cette concession qui cause un sensible préjudice aux revenus du personnel d'hôtel, alors que celui-ci devrait voir ses ressources augmenter cette période de renchérissement continu. Ce n'est donc que par gain de paix que la direction de l'Union Helvetica et nous-mêmes avons cédé sur ce point, mais l'on espère vivement qu'un

grand nombre de voyageurs de commerce continuera à remettre au personnel de service le pourboire qui lui revient, et qui lui est remis normalement, conformément au règlement sur les pourboires, par la clientèle habituelle.

A ce sujet, précisons encore que l'article 5 du règlement prévoit que les voyageurs de commerce doivent prouver leur qualité s'ils veulent, dans un hôtel, bénéficier, pour des séjours de moins de 4 jours, du taux de 10%, au lieu des taux habituels des 12 et 15%. Ils devront pour cela s'inscrire en arrivant à l'hôtel dans une liste spéciale que devra posséder tout hôtel qui héberge des voyageurs de commerce. Cette mesure est prévue pour permettre d'effectuer les contrôles nécessaires. La commission de surveillance publiera prochainement des instructions à ce sujet. En attendant, nos membres pourront établir une liste selon le modèle que nous donnons ci-dessous. Les hôtels sont obligés de conserver ces listes. Les voyageurs qui, pour une raison ou pour une autre, ne s'inscriraient pas sur ces listes sont astreints au paiement des taux usuels de 12 et 15% suivant la durée de leur séjour.

Liste des voyageurs de commerce

descendus à l'Hôtel à pendant la période du au

Date d'arrivée	Nombre de nuits passées à l'hôtel	Etat civil		Domicile et adresse	No de contrôle de la carte fédérale de voyageur de commerce
		Nom de famille	Prénom		
mois	jour				

ÉCOLE HOTELIÈRE
DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS
LAUSANNE

Cycle de conférences

(en langue allemande)

des mercredi et jeudi 12 et 13 janvier 1944 à la salle du Grand conseil, «Rathaus», Berne

PROGRAMME

Mercredi, le 12 janvier:

9—11 h.

Introduction par M. H. Schmid. L'exploitation d'une cuisine en rapport avec l'économie de guerre (achat, contrôle, calcul, vente, profit), par M. A. L. Thurnheer, Zurich.

11.15—12 h.

L'hôtellerie et le mouvement touristique (au point de vue commercial et scientifique), par le Dr K. Krapf, Berne.

14—16 h. 15

Problèmes techniques (eau chaude, aération, chauffage central, cuisine, frigidaire, lumière et courant électrique, buanderie), par M. K. Brentano, ing., Berne.

16.30—18 h.

Les tapis (façon de les entretenir, leur usage), par M. H. Geelhaar, Berne.

Jedi, le 13 janvier:

8.30—10 h. 45

La buanderie: a) Lingerie de l'hôtel, achat, par M. E. Schmid, Burgdorf. b) Les bonnes et mauvaises méthodes employées au lessivage, les matières utilisées, par le Dr E. Jaag, Bienna.

11—12 h.

Hygiène à l'hôtel, par le Docteur F. Oesch, Berne.

14 h. 15

L'organisation commerciale d'une exploitation hôtelière, par le Dr O. Michel, de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie.

La jeunesse et son avenir professionnel, par M. H. Schmid, Berne.

Les conférences seront suivies de discussions et chacun pourra poser des questions.

Entrée pour 1 jour fr. 6.— (taxe municipale comprise)

Entrée pour 2 jours fr. 9.60 (taxe municipale comprise)

On peut se procurer les cartes de participant en versant d'avance le montant au compte de chèques postaux III 19915 Berne (Hôtel Bellevue-Palace), auprès du directeur des cours M. H. Schmid. Il est instamment recommandé de s'inscrire et de retirer les cartes à l'avance, car cela facilite beaucoup l'organisation.

Les hôtels membres de la Société des hôteliers de Berne feront des prix avantageux aux participants aux cours. Il est également indiqué de s'annoncer à l'avance dans les hôtels.

Les associations des voyageurs de commerce renverront leurs membres dans ce sens.

La seconde est le fait, qu'à l'avenir, il y aura un nombre beaucoup plus restreint d'entreprises qui seront soumises à la réglementation sur les pourboires. Cette solution a été choisie, d'une part, pour simplifier la procédure d'assujettissement et aussi pour répondre à un vœu exprimé depuis longtemps déjà par la Société suisse des cafetiers et restaurateurs. Elle aurait, en effet, désiré que le règlement trouve un autre champ d'application et elle s'opposait fermement à ce que ce règlement ait force obligatoire. Il faut espérer que la méthode à laquelle on s'est rallié, satisfasse puisque la plupart des entreprises de moins de dix lits ne seront plus assujetties. Nous disons bien la plupart et non toutes les entreprises de moins de dix lits, car celles qui ont plus de quatre lits, mais moins de dix lits, continuent à être soumises à ce règlement, pour autant qu'elles hébergent des hôtes faisant des séjours de vacances ou, si l'on veut, pour autant qu'elles servent à des buts touristiques et qu'elles ne se bornent pas à recevoir des hôtes qui, de par leur profession ou pour des raisons spéciales, sont obligés de passer quelques nuits à l'auberge.

La nouvelle ordonnance précise encore que les maisons qui ne sont pas soumises à la réglementation proprement dite doivent cependant répartir les pourboires selon les règles habituelles et ne peuvent en disposer comme bon leur semble. Elles ne font que remplir l'office d'intermédiaire. Il était bon de faire cette exception et de préciser ce point puisque, selon le recensement des entreprises de 1939, il y a 4982 auberges de moins de 10 lits, dont la plupart n'ont effectivement rien à voir ou ne sauraient guère que faire du règlement sur les pourboires.

Il n'a pas été donné suite au recours présenté par la Société suisse des cafetiers et restaurateurs contre la prorogation de la force d'application générale obligatoire du règlement sur les pourboires. Le département compétent a en effet estimé que la révision partielle des prescriptions, dont nous venons de parler, tenait largement compte des revendications de cette association. La question de savoir si la Société suisse des cafetiers et restaurateurs doit être également partie contractante du règlement sur les pourboires est un problème à part qui n'a que peu de rapport avec la prorogation de la force obligatoire. La solution de cette question présuppose une entente au sujet des conditions matérielles du règlement (taux gradués, obligation de payer des salaires de base, etc.), conditions auxquelles la Société des cafetiers et restaurateurs n'a jusqu'à présent pas donné son adhésion.

Le texte français définitif de ce règlement modifié n'existant pas encore, nous avisons nos lecteurs que nous publierons ultérieurement le texte officiel des articles qui ont subi quelque changement.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons ayant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

L'émission des billets du dimanche est prolongée

« La direction générale des chemins de fer fédéraux vient de décider de délivrer les billets du dimanche au delà du 9 janvier, jusqu'au 20 février 1944. »

Cette courte nouvelle publiée peu avant le Nouvel-An a apporté la joie dans le monde des sportifs et des skieurs. Mais c'est aussi avec une vive satisfaction que l'hôtellerie et les milieux touristiques ont pris connaissance de cette communication, qui fut accueillie comme un heureux message de Nouvel-An. Déjà l'accueil fait à notre requête au sujet des abonnements de vacances et des billets du dimanche laissait prévoir qu'il serait éventuellement possible d'abroger ce terme du 9 janvier et de prolonger ces facilités de transports. On est donc content de voir que la décision est intervenue si rapidement, et cela dans un sens positif qui comble les espoirs des voyageurs et de l'hôtellerie. Nous savons que ce n'est pas de gaieté de cœur que la direction générale des chemins de fer a pu se décider à prolonger cette faveur, puisqu'elle avait même de sérieux motifs pour la supprimer tout à fait. Elle a donc tenu compte de considérations principalement sociales et a quand même cherché à répondre aux vœux des milieux touristiques qui désiraient instamment que l'on mette tout en oeuvre pour intensifier le trafic interne. Cette prolongation de l'émission des billets du dimanche vient d'autant plus à point que le trafic de Noël a été, du fait de la retê de la neige, un trafic de ville à ville, et que les stations n'en ont guère profité. Espérons maintenant que la neige tombera en abondance et que les sportifs y trouveront également leur compte.

Nous aimerions beaucoup être renseignés le plus exactement possible sur les répercussions qu'ont ces facilités de transports pour nos différentes régions, mais surtout pour les stations de sports d'hiver. Ces renseignements sont pour nous du plus haut intérêt non seulement à cause des démarches que nous avons faites, mais surtout à cause de celles que nous serons éventuellement appelés à faire pour la réintroduction ultérieure de ces facilités. Nous serons donc très obligés à nos membres des stations de sports d'hiver de nous faire savoir brièvement l'influence qu'ont les billets du dimanche et les abonnements de vacances sur la fréquence enregistrée dans leur maison. Cette documentation pourra nous être précieuse pour plus tard.

L'Office fédéral des transports crée une «Section du tourisme» indépendante

Lors de la transformation de l'ancienne Division des chemins de fer en Office fédéral des transports, ce dernier avait été chargé de traiter les questions qui touchent au tourisme. Cela amena par la suite à créer un inspecteur chargé de l'étude de tous les problèmes du tourisme et de l'économie touristique, qui fut annexé à la section du service commercial.

Le champ d'activité de cet inspecteur s'étendit continuellement et, du fait de l'importance du tourisme pour notre économie nationale, on se vit obligé d'élever cet «inspecteur» au rang de section indépendante, dont la direction est assurée par M. P. Brächli, qui remplit précédemment les fonctions d'inspecteur. Nous félicitons sincèrement le nouveau chef de section pour l'extension de ses fonctions et nous espérons que cette section se développera en un office compétent qui pourra travailler activement à la solution des problèmes qui préoccupent l'hôtellerie et le tourisme. C'est ce que nous avons toujours désiré.

Trafic et Tourisme

Le trafic de Nouvel-An

L'année 1943 n'a au moins pas voulu se terminer par une déception pour les hôtes des stations et pour les hôteliers. Pendant la semaine des fêtes, neige et soleil se sont agréablement relayés, si bien que les conditions météorologiques étaient excellentes au Nouvel-An. Chacun a pu mettre ses projets à exécution et remplir son programme à pleine satisfaction, ce qui fait que les chemins de fer de montagne et les anciens et nouveaux ski-lifts ont été fortement mis à contribution. Dans les grandes stations de sports d'hiver, la fréquence a donc été bonne. Il n'y a qu'un point sombre à ce tableau, c'est la brèveté de cet heureux mouvement touristique. En effet, cette année la plupart des hôtes n'avaient que deux jours de libre à disposition. Comme à Noël, le trafic de ville à ville fut très animé et le trafic de tourisme proprement dit, soit en direction des stations, fut beaucoup plus considérable que la semaine précédente, grâce à la neige tombée entre temps. Dans son ensemble le trafic des fêtes n'a de loin pas rempli les espérances que les hôteliers avaient mis en lui et ce début de saison d'hiver fut plutôt calme. Si l'hiver se décide enfin à partir d'un bon pied, on peut toutefois encore espérer que la saison pourra se dérouler normalement dans nos stations.

Divers

Les nouveaux «buts» de l'Hôtel-Plan

S'il semblait en 1935, au moment de la fondation de la Coopérative de l'Hôtel-Plan, qu'une révolution sensationnelle avait été faite dans le domaine du tourisme, même les plus convaincus à l'époque ont dû revenir à une plus réaliste conception des choses. M. Duttweiler lui-même ne doit plus guère prétendre avoir remporté un immense succès économique et financier. La modification de structure de l'hôtellerie annoncée à cette époque ne s'est pas réalisée et la vulgarisation des vacances est demeurée dans des limites bien modestes. Pourtant le grand homme d'affaires zuricois ne se décourage pas et il compte maintenant sur l'après-guerre pour étendre son activité et réaliser ses projets. Les buts qu'il se propose sont maintenant plus étendus, comme on peut le constater dans un article paru cet été dans l'organe de l'anneau des indépendants «Les bâtisseurs de points».

Duttweiler se propose de nouveau d'apporter une révolution dans le domaine des vacances en les rendant accessibles aux bourses les plus modestes. Il veut pour cela remplir les hôtels, qui ne sont plus bons qu'à être démolis, d'hommes, de femmes et d'enfants qui veilleront à tour de rôle à la préparation des repas, sous la surveillance d'un «fourrier féminin» énergique. Et l'on doit s'en tirer pour trois francs par jour, si la Migros fournit les denrées alimentaires.

Cette fois la situation est claire. L'on savait auparavant déjà que, dans le but d'augmenter son chiffre d'affaires, la Migros aurait voulu livrer aux grandes entreprises. Elle fait pour cela d'énormes efforts, car la fourniture de denrées alimentaires à un grand nombre d'hôtel renforcera puissamment la position de la Migros en Suisse après la guerre. Il convient donc de saisir la vraie signification de ses projets. Pour autant que nous soyons informés, Duttweiler aimerait ne plus utiliser l'Hôtel-Plan comme base commerciale pour cette nouvelle action dans le domaine du tourisme. Il semble avoir l'intention de fonder une nouvelle coopérative. Une partie de l'industrie touristique suisse serait donc invitée, après la guerre, d'adopter de nouvelles voies et méthodes et d'accepter de nouveaux concepts qui lui promettent maison pleine, même si les propositions faites sont en contradiction flagrante avec les traditions du tourisme suisse et les conditions mêmes de l'économie privée.

On peut douter d'avance qu'il soit possible de donner pension complète pour fr. 3.— par jour. Mais ce qui importe surtout, c'est de savoir si l'économie suisse a vraiment intérêt à une telle vulgarisation du tourisme. Le tourisme, l'hôtellerie et toute les branches qui en dépendent auront

après la guerre à résoudre des problèmes qui ne supporteront pas des solutions improvisées, mais qui doivent être préparées de longue main. Le peu de succès de l'expérience de 1935 doit être un avertissement et celle-ci ne doit point se renouveler.

Promotion militaire

Nous apprenons que M. F. Cottier, membre de notre Comité central, qui s'occupe toujours si activement de notre Ecole hôtelière vient d'être promu au grade de lieutenant-colonel. Nous le prions de trouver ici l'expression de nos sincères félicitations.

Insuccès d'un hôtel diurne

Nous avions annoncé au début de l'année dernière l'ouverture à Zurich d'un hôtel diurne ou si l'on préfère d'un «Albergo diurno», selon le modèle italien. L'entreprise, qui n'était ouverte que le jour et qui ne comprenait pas de restaurant, offrait au public deux sections séparées pour dames et messieurs. L'on y trouvait des cabines pour une, deux ou quatre personnes, avec divan pour s'étendre et se reposer. Il y avait en outre des cabines pour se changer et des douches. Ces installations étaient mises à la disposition des clients à l'heure ou à la demi-journée. Les voyageurs de passage qui n'avaient pas l'intention de passer la nuit dans la ville y trouvaient donc tout ce qu'il fallait pour se reposer, se changer et faire leur toilette. Nous écrivions, en signalant l'ouverture de cette exploitation d'un nouveau genre en Suisse, que seul l'avenir nous dirait si cette forme d'hôtel répondait vraiment à un besoin et était destinée à prendre pied dans notre pays.

Depuis l'on n'a plus beaucoup entendu parler de cet hôtel diurne et l'on apprend maintenant qu'il vient de disparaître sans bruit, que les locaux qui étaient utilisés dans ce but à la Münzplatz ont déjà été transformés en bureaux et qu'ils sont mis en location à cette fin. Notre pays ne semble donc pas favorable à ce produit d'importation; c'est du moins ce qu'on peut enclencher de cette première tentative infructueuse.

Cycle de conférences pour hôteliers les 12 et 13 janvier à Berne

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce qui paraît dans ce No de notre journal au sujet du cycle de conférences pour hôteliers qui auront lieu les 12 et 13 janvier 1944 à Berne. Nous renvoyons nos membres à la circulaire qui vient de leur être expédiée et nous prions nos lecteurs de réserver déjà ces dates pour cette manifestation.



Reparaturen

Sie wissen, heute heisst es zu seinen Teppichen besonders Sorge tragen. Darum lassen Sie alle Schäden gleich beheben — Ihren Teppichen und auch Ihrem Portemonnaie zuliebe.

Ali repariert Ihre schadhaften echten Teppiche so meisterhaft, dass Sie gar nichts mehr sehen. Darum kommen Sie mit Ihrem Kummer zu uns.

Teppichhaus



W. Geelhaar A.-G. Bern, Thurstr. 7 (Hôtelplatz)
Gegr. 1889 Tel. 2.10.58

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.



Langenthaler Porzellan

mit dem Kennzeichen



erfreut immer wieder aufs Neue

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

OTARD

DEPUIS 1795

le cognac de qualité

Agence générale pour la Suisse:

PAULIN POUILLOT S.A. LAUSANNE

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

BLANK & Co. Vevey

la maison des vins rouges fins.

Für fleischlose Tage unsere

Fischmarinaden

Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATTELN

Tel. 118 (083) 60136

Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Couponfeeie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“

Bleichsoda offen oder in Paketen

BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen

Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Städeln

Amlich kontrollierte, luftgetrocknete

Bündner Edel-Steinpilze

In Qualität, als Fleischersatz (Liefen) nach der ganzen Schweiz gegen Nachn. zu Fr. 30.— p. kg. L. P. O. A., Pilzvorwand, in Gassen 6, Zürich 1. Tel. 5.91.96. Lieferungen von 5 kg an franko.

Tea-room-Restaurant

dans station au-dessus du Lac Léman

R REMETTRE

pour le printemps, conviendrait pour pâtisseries connaissant un peu la cuisine. Affaire assurée, situation magnifique. Reprise avec marchandises Fr. 40.000 comptant. Faire offres sous chiffre D 35448 L à Publicitas, Lausanne.

2-3 Personen wünschen

Ferienaufenthalt

in Arosa-Pontresina etc. für ca. 3 Wochen in Verrechnung mit Pelzwaren (Pelzmäntel, Fische etc.). Eilofferten unter Chiffre K 50026 Q an Publicitas Basel.

Verheirateter Gärtner, 37 Jahre alt, erfahren im Gemüse- und Obstbau, Park- und Blumenpflege, sucht Dauerstelle in Hotel als

Alleingärtner

Zeugnisse und Referenzen zu Dismissen Eintritt kann sofort erfolgen oder nach Ueberreinkunft. Bevorzugt Ostschweiz od. Tessin. Angebote mit Gehaltsangabe und Wohnverhältnissen erheben unter Chiffre M. R. 2814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hyg (einschleiche Bedarfartikel und Gummwaren)

Diskreter Versand
Krampfadernstrümpfe
Verlangen Sie Gewebemuster und Maßkarte.

E. Schwägler, vorm. P. Hüb-scher, Zürich, Seefeldstr. 4

Neues Glück im neuen Jahr
Ziehung 12. Januar



400 extra Neujahrstreffer zu Fr. 20.—

1 Treffer zu Fr. 20.000.—	100 Treffer zu Fr. 200.—
1 Treffer zu Fr. 10.000.—	200 Treffer zu Fr. 100.—
1 Treffer zu Fr. 5.000.—	400 Treffer zu Fr. 50.—
3 Treffer zu Fr. 2.000.—	600 Treffer zu Fr. 40.—
50 Treffer zu Fr. 1.000.—	800 Treffer zu Fr. 25.—
50 Treffer zu Fr. 300.—	20.000 Treffer zu Fr. 10.—
	20.000 Treffer zu Fr. 5.—

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen unter dem „Roten Kleblatt“-Verschluss Fr. 50.— (enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600

Landes-Lotterie