

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

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 Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 27934.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., 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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 27934.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 3 Basel, 20. Januar 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 20 janvier 1944 N° 3

Wirtschaftsartikel und Verbands- beschlüsse

Die Wirtschaftsartikel der Bundesverfassung können, ob sie in Kraft gesetzt werden oder nicht, auf alle Fälle den wohl einzigartigen Anspruch erheben, mehr diskutiert und umstritten gewesen zu sein, als je eine Verfassungsänderung. Schon als sie am 21. September 1939 von den eidg. Räten mit grossem Mehr in der Schlussabstimmung angenommen wurden, konnten sie auf eine jahrelange Vorgeschichte und Beratung zurückblicken. Ziemlich genau drei Jahre später (30. September 1942) standen die nämlichen Artikel wieder auf der Traktandenliste der Bundesversammlung, die dann beschloss, die Volksabstimmung einstweilen zu verschieben. Veranlasst durch eine Eingabe des schweizerischen Bauernverbandes an den Bundesrat über die Begehren der Landwirtschaft für die Nachkriegszeit wurden dann von einer eidg. Kommission die Vorarbeiten für die Gesetzgebung zum Schutze der Landwirtschaft an Hand genommen. Diese Kommission erachtete die bestehenden Rechtsgrundlagen zur Untermauerung des für die Landwirtschaft angebotenen Schutzes als ungenügend und regte daher die Einführung eines besonderen Landwirtschaftsartikels in die Verfassung oder dann die baldige Abstimmung über die längst für den Volksentscheid aufgestellten Wirtschaftsartikel an. Diese ermächtigen ja den Bund, nötigenfalls in Abweichung von der Handels- und Gewerbefreiheit, u. a. Vorschriften „zur Erhaltung eines gesunden Bauernstandes und einer leistungsfähigen Landwirtschaft sowie zur Festigung des bäuerlichen Grundbesitzes“ zu erlassen. Damit wäre eine ausreichende verfassungsmässige Basis für die landwirtschaftlichen Schutzmassnahmen der Nachkriegszeit geschaffen, so dass es keines eigentlichen Landwirtschaftsartikels bedürfte, der aller Voraussicht nach doch mit einer erheblichen Opposition zu rechnen hätte.

Somit ist die Abstimmung über die Wirtschaftsartikel einmal mehr aktuell geworden und hat bereits führende Wirtschaftsorganisationen auf den Plan gerufen. Die Schweizerische Handelskammer hat sich am 3. Dezember über diese Materie dahin vernehmen lassen, dass, wenn die durch den Krieg bedingten Gründe, die zur Verschiebung der Volksabstimmung Anlass gegeben haben, im Grunde genommen auch heute noch bestehen, sie sich doch mit der baldigen Durchführung der Volksabstimmung einverstanden erklären könnte. Allerdings bedürfe es einer nochmaligen Beratung und Revision der Wirtschaftsartikel durch die Bundesversammlung, bei welcher Gelegenheit der vielumstrittene Artikel 31ter über die Allgemeinverbindlichkeit von Vereinbarungen und Beschlüssen der Berufsverbände zu streichen wäre. Die Handelskammer hat mit dem Bezug dieser Gefechtsposition nur ihre bisherige ablehnende Haltung gegenüber der Ausweitung der Allgemeinverbindlichkeit auf Verbandsbeschlüsse konsequent beibehalten.

Viel mehr überraschte die Stellungnahme des leitenden Ausschusses des Schweizer Gewerbeverbandes, der beschloss, auf der Aufrechterhaltung des Art. 31ter nicht zu beharren, „in der Meinung, dass die Möglichkeit der Anwendung der Allgemeinverbindlicherklärung von Verbandsabmachungen in besonderen Verhältnissen auf dem Wege der ordentlichen Gesetzgebung

gewährt bleiben solle“. Hiefür besteht eine entfernte Möglichkeit, indem Art. 31bis der Wirtschaftsartikel den Bund ermächtigt, in Abweichung von der Handels- und Gewerbefreiheit, Vorschriften zur Erhaltung wichtiger, in ihrer Existenz gefährdeter Wirtschaftszweige und Berufsgruppen zu erlassen, die auf dem Wege über die ordentliche Bundesgesetzgebung einzuführen wären. Dass innerhalb der Führung des Gewerbes die Meinungen doch auseinandergehen, ob auf diese verfassungsrechtliche Neuerung tatsächlich kompromisslos zu verzichten sei, kam in einer Vernehmlassung der Gewerbegruppe der Bundesversammlung zum Ausdruck, die sich nach einer erneuten Prüfung der Wirtschaftsartikel dahin aussprach, dass die Gewerbegruppe eine Streichung des einschlägigen Artikels als eine Grundlage vorwiegend sozialpolitischer Massnahmen ausserordentlich bedauern würde.

Wie dem Bericht an anderer Stelle des Blattes zu entnehmen ist, hat sich inzwischen der Gesamtverband allerdings zur Auffassung des Ausschusses bekannt, womit natürlich der Verband als solcher schon so weit exponiert ist, dass die diese Woche tagende Delegiertenversammlung kaum eine andere Stellung wird einnehmen können.

Ein ausgesprochenes Gefühl des Bedauerns herrscht sicher auch in unseren Kreisen vor, die in der Allgemeinverbindlicherklärung von für das Beherbergungswesen grundlegenden Vereinbarungen den Ausweg aus einer kritischen Situation erblickten. Vor allem hoffte man mittels der Allgemeinverbindlichkeit dem unlauteren Preisgeben den Boden entziehen zu können und die so dringend notwendige Ordnung zu schaffen, die geflissentlich oder auch aus kaufmännischer Unkenntnis immer wieder von den Organisation fernstehenden Betrieben untergraben wird. Die von behördlicher Seite gehegte Erwartung, dass Teuerung und Verknappung der betriebswichtigen Rohstoffe der Schleuderkonkurrenz im Gastgewerbe ein Ende bereiten würden, haben sich — wie das übrigens von unserem Verein vorausgesehen wurde — leider nicht erfüllt, und das Problem ist heute ebenso akut wie bei Kriegsbeginn. Es mag bei wiedererwartender Belebung des Fremdenverkehrs wohl an Schärfe verlieren, doch wird es trotzdem weiterbestehen und kann wohl kaum je ohne gesetzliche Hilfe aus der Welt geschafft werden. Die endgültige Ausmerzung eines Krebsübels, das mit an der inneren Widerstandskraft der Hotellerie zehrt, erscheint um so notwendiger, als alle übrigen vom Staate gewährten Hilfs- und Schutzmassnahmen schlussendlich doch in einem gewissen Sinne Stückwerk bleiben müssten, wenn es nicht gelingt, eine Regelung zu treffen, die keineswegs den gesunden Wettbewerb beseitigen oder einer Gruppe des Wirtschaftszweiges einen ungerechtfertigten Vorteil zuschanzen soll, sondern die nur allen betriebswirtschaftlichen Anforderungen standzuhalten vermöchte.

Nun wird man freilich einwenden, dass im Zuge der Massnahmen zur Stützung des Hotelgewerbes ja besondere rechtliche Grundlagen geschaffen worden sind, die eine Anwendung der Allgemeinverbindlichkeit auch ohne Wirtschaftsartikel ermöglichen. In der Tat stützt sich z. B. die Allgemeinverbindlicherklärung der Trink-

geldordnung nicht etwa auf den Bundesbeschluss über die AVE von Gesamtarbeitsverträgen, sondern beruft sich auf den Bundesratsbeschluss über die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das schweizerische Hotelgewerbe (vom 28. Dez. 1940), der wiederum auf den bundesrätlichen Vollmachten fusst. Das gleiche ist zu sagen von der Ermächtigung des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes, Beschlüsse der zuständigen Berufsorganisationen des Hotelgewerbes über die Ordnung von Preisen unter gewissen, sehr strengen Voraussetzungen allgemeinverbindlich zu erklären. Allerdings hat die Praxis dann erwiesen, dass diese Ermächtigung gerade von jenem Departement, das hievon Gebrauch machen könnte, als zu sehr in der Luft hängend beurteilt wird und deshalb nicht als hinreichend solide Basis erschien, „um eine derart wichtige Neuerung, wie die Einführung allgemeinverbindlicher Preise einem einzigen Wirtschaftszweig durch Vollmachtenbeschluss zur Verfügung zu stellen“, wie sich das Biga seinerzeit vernehmen liess.

Man erkennt also, dass im Bundeshaushalt die dem Bundesrat erteilten Vollmachten als zu wenig tragfähige Basis erachtet werden, um neue Wege einzuschlagen. Dabei hätte es sich um Massnahmen gehandelt, die als logische Krönung einer bereits auf Jahre zurückgehenden Hilfsaktion gelten müssten oder die Anspruch darauf erheben könnten, im Sinne des einschlägigen Bundesratsbeschlusses zur Sicherung des Erfolges der staatlichen Hilfsmassnahmen notwendig zu sein. Als gravierendes Moment kommt dazu, dass die Vollmachten in absehbarer Zeit einen Abbau erfahren, um spätestens einige Jahre nach Kriegsende ganz zu verschwinden, weshalb es für die Hotellerie, genau so gut wie für die Landwirtschaft, beizeiten eine Rechtsgrundlage für künftige Schutzmassnahmen zu schaffen gilt. Eine solche tat sich nach Lage der Dinge eben in dem Artikel 31ter auf, mit dessen Streichung nunmehr zu rechnen ist. Freilich bliebe voraussichtlich Artikel 31bis erhalten, der den Bund zum Erlass von Vorschriften befugt, die nötigenfalls von der Handels- und Gewerbefreiheit abweichen können, wenn es sich darum handelt, wichtige, in ihrer Existenz gefährdete Wirtschaftszweige und Berufsgruppen zu erhalten.

Es bleibt nun für unseren Verein die Frage offen, inwieweit diese Bestimmung in den verbleibenden Wirtschaftsartikeln eine ausreichende Handhabe bietet, um der Hotellerie gegebenenfalls jene gesetzliche Stütze zu sichern, die notwendig werden könnte, wenn sich andere Massnahmen neben der Selbsthilfe als nicht ausreichend erwiesen. Auch wenn die unmittelbare Nachkriegszeit der Hotellerie schon bessere Frequenzen und bereits wieder einen gewissen Auslandszuspruch zu bringen vermag, so bedarf es doch noch ganz beträchtlicher Kraftanstrengungen, um die schweren Schäden zu beheben, die diesem Wirtschaftszweig in zwei Weltkriegen und einer dazwischen liegenden mehrjährigen Wirtschaftskrise zugefügt worden sind. Die Schutzwürdigkeit ist also wohl gegeben. Ob diese ausreicht, um beim Wegfall des Artikels 31ter noch ebenso weitreichende Schutzmassnahmen erwirken zu können, erscheint uns nach den bisherigen negativen Erfahrungen mit dem BRB über die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen sehr fraglich, selbst wenn wir uns darauf berufen, den Schutz beanspruchen zu wollen, der gefährdeten Wirtschaftszweigen gemäss Artikel 31 bis al zu eingeräumt wird.

Ganz abgesehen von den speziellen Belangen der Hotellerie erscheint die Preisgabe des Artikel 31ter auch für das übrige Ge-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Der Berner Vertragszyklus. Seite 3/4: Fortsetzung und Schluss der Berichterstattung über den Vertragszyklus. Seite 4: Neue Verfügung und Weisungen über die Sparvorschriften — Frischerhalten oder Auffrischen von Backwaren. Seite 5: Ein Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben — Zur Frage der Sommerzeit — Schweiz. Gewerbeverband.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Frau M. Mazzoleni, Hotel Beau-Rivage, Arosa	20
Tit. L. Schmid's Erben, Sporthotel Hof Arosa, Arosa	60
Frau Elsa Walser, Pension Elite, Arosa	14
Hr. Erhard Taverna, Hotel Stern, Chur	50
M. Louis Bagnoud, Hotel Beau-Site, Crans s/Sierre	28
Hr. Giorgio Rocco, Direktor, Hotel Segnes & Post, Films-Waldhaus	P.M.
Hr. Fritz Jabergh, Hotel Schweizerhof, Hohfluh	60
M. Willy Schenk, Hotel des Trois Rois, Le Locle	30
Sigg. D. Tarchini & G. Moccetti, Albergo Ottaviani, Lugano	40
HH. A. Alder & W. Willi, Dir., Kurhaus Cademario, Lugano-Cademario	140
HH. Ammann & Loose, Kurhaus Bel-sito, Lugano-Cademario	20
Hr. August Ehlers, Rheingold-Hotel Eldorado, Lugano-Castagnola	50
Hr. August von Holzen, Hotel des Alpes, Luzern	50
Hr. Curt Zuleger, Direktor, Hotel Monopol-Métropole garni, Luzern	P.M.
Hr. J. M. Dittli, Strandhotel Hermitage, Luzern-Seeburg	25
Société Immobilière Hotel St-Georges & des Alpes de Montana, S.A., Montana	25
Hr. Otto Bochsler, Hotel-Rest. Casino, St. Gallen	40
Tit. Hotel Albana A.-G., Hotel Albana, St. Moritz	100
Frl. G. & T. Taisch, Hotel Bahnhof, Schuls	25
Frl. A. Godly, Pension Chasté, Sils-Baselgia	24
Hr. Carl Fasciati, Direktor, Hotel Sântis, Unterwasser	P.M.

Ablösung der Neujahrsgratulationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 18. Jan. 1944 eingegangene Beträge
Sommes versées jusqu'au 18 janvier 1944

Übertrag Fr. 415.—	
HH. P. Elwert-Eggen Söhne, Hotel Central, Zürich	20.—
Tit. Tschuggen Grand Hotel, Arosa und Grand Hotel Kurhaus, Tarasp	20.—
M. W. Müller, Dir., Beau-Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne	20.—
Frl. Rost & Hubli, City-Hotel, Bern	10.—
Total	Fr. 630.—

werbe recht bedenklich, weil es dann an einer gesetzlichen Handhabe fehlt, die im Zuge von Gesamtarbeitsverträgen gewährten neuen sozialen Leistungen durch einen entsprechenden Ausgleich im Verkaufspreise zu kompensieren. Wir geben also die einzige Möglichkeit aus der Hand, die allgemeinverbindlich erklärten sozialen Mehraufwendungen durch ebenso verbindliche Normen über die Preisgestaltung tragbar zu machen. Es fällt uns deshalb schwer, den umstrittenen Artikel so kampflös aufzugeben, wie dies offenbar geschehen soll, ohne dafür etwas Sicheres oder auch nur annähernd Gleichwertiges einzutauschen.

Der Berner Vortragszyklus

Die Optimisten haben einmal mehr Recht behalten! Der Initiative der Fachschulkommision, sowie der erfindungsreichen Aufbauwillen und anerkannten Organisationstalenten des Kursleiters, Herrn Dir. H. Schmid, ist es in kürzester Zeit gelungen, einen weiteren jeher kurzfristigen Fachkurs durchzuführen, die gerade im Hinblick auf die zahlreichen neuen Probleme zu einem eigentlichen Bedürfnis geworden sind. Für das rege Interesse, das in unsern Kreisen derartigen, das Fachwissen der Teilnehmer anstaltungen entgegengebracht wird, spricht am besten die Tatsache, dass gegen 20 eingeschriebene Teilnehmer den vielseitigen Referaten folgten, so dass der prächtige Bernische Grosssaal zeitweise eine recht eindrucksvolle Besetzung aufwies. Erfreulich und ermutigend für fernere Kurse dieser Art war die Tatsache, dass recht viele Hoteliersfrauen und vor allem die Angehörigen der Zuhörerinnen, die den Kursleitern, insbesondere sich u. a. eine grössere Gruppe von Schülern unseres Fachinstitutes in Lausanne befand. Dazu gesellte sich eine Reihe von Persönlichkeiten aus der Bundesverwaltung, vorab Vertreter der verschiedenen Kriegswirtschaftsämter, aus Universitäten und Hochschulen. Die Anwesenheit verschiedener Mitglieder unserer Zentralvorstandes, mit Herrn Zentralpräsident Dr. H. Seiler an der Spitze, belegte ferner die Anteilnahme unserer Vereinsleitung an der beruflichen Aus- und Weiterbildung.

Das Programm mag auf den ersten Blick den Eindruck einer etwas bunten und zufälligen Mischung verschiedenster Wissensgebiete gemacht haben. Der Kursleitung war aber daran gelegen, die Vorträge möglichst der Praxis anzupassen und einmal alle im Rahmen der Vorträge zu bringen, die zu Unrecht immer wieder übergangen oder dann nur gestreift werden. Dass die Veranstalter damit das Richtige getroffen haben, wurde ihnen in der Aussprache aus der Mitte der Versammlung bestätigt, indem ein Teilnehmer spontan erklärte, wie sehr man eine eingehende Behandlung von zwar etwas prosaischen, aber für den Hotelbetrieb eminent wichtigen praktischen Betriebsfragen zu schätzen wisse. Man sei in der letzten Zeit allzu sehr mit theoretischen Programmen und Plänen überfrachtet worden, die bis jetzt zwar viel von sich reden gemacht und viele Hoffnungen erweckt hätten, ohne jedoch handgreifliche Resultate zu zeigten.

Die Diskussion hielt sich eher in bescheidenen Grenzen, was im Interesse einer zeitgerechten Entwicklung des Programmes nützlich war, aber doch nicht ganz den Erwartungen der Organisation entsprochen haben mag. Die verhältnismässig schwache Beteiligung an der Aussprache dürfte u. a. darauf zurückzuführen sein, dass es für viele schwer fällt, unmittelbar im Anschluss an ein Referat, das man eigentlich erst noch erdauern sollte, Fragen zu stellen und vor allem Punkte aufzufassen, die Anspruch auf allgemeines Interesse erheben. Infolge der zahlreichen Teilnehmer Einzelfragen, die sich auf ihren eigenen Betrieb bezogen, auf dem Herzen hatten, zeigte der mehr private Meinungsaustausch in den Pausen und anlässlich des gemeinsamen Abendessens im Hotel Bellevue am ersten Abend, wo zwischen Referenten und Zuhörern ein sehr reger Gedankenaustausch erfolgte.

Einzelne Referate fanden eine geschickte Ergänzung durch Lichtbilder und Materialdemonstrationen, welche Hilfen für den Vortragenden im Hinblick auf die noch mehr herangezogen werden sollten. Sehr angenehm wirkte der Umstand, dass die Fachreferenten es sorgfältig vermieden, mit ihren Ausführungen auf die geringste Propaganda für bestimmte Lieferfirmen, Produkte oder Marken zu verfallen. Dagegen haben gerade deren Ausführungen gezeigt, wie wichtig es ist, sich im Rahmen solcher persönlicher Kontakte zwischen Lieferanten und Konsumenten aus der Hotelbetriebswirtschaft sein kann. Die wissenschaftlichen und betriebswirtschaftlichen Erörterungen bildeten eine schätzenswerte Bereicherung der Tagung. Es verdient im besonderen festgehalten zu werden, dass nach mit Eindringlichkeit der Preisbildung, die durch kaufmännische Grundsatzen und abstellend auf die Gestehungskosten, das Wort gesprochen wurde. Die wiederholt erhobene Forderung nach exakter Kostenrechnung und Kostenüberwachung mag den Praktikern ein Fingerzeig, aber auch eine ernste Mahnung gewesen sein. Andererseits verfuhr man mit Umsicht, indem man sich nicht auf die Lehren des kaufmännischen Leiters vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in Bern, dass die Betriebswirtschaftslehre, als jüngster Zweig der Wirtschaftswissenschaften, der Hotellerie in ihren diesbezüglichen Bemühungen bereitwillig helfend zur Seite stehen würde. Nur schade, dass die eidg. Preiskontrollstelle nicht in der Lage war, um sich davon überzeugen zu können, dass die Preisbildung in der Hotellerie eine recht komplizierte und differenzierte Angelegenheit darstellt, der mit starren Vorschriften nicht bezukommen ist.

Etwas aus dem Rahmen fiel das Referat über die Hygiene im Hotel, das zwar gut gemeint war und sicher manche beachtliche Anregung aufwies. Wie der Kursleiter in seinem Votum zu treffend bemerkte, ist es eben mit Rücksicht auf die betriebswirtschaftlichen Erfordernisse des Hotels sowie im Hinblick darauf, dass nicht nur Herr Herrgott, sondern auch der Hotelier die verschiedenen Kunden zu seinen Gästen zählt, oftmals schwer, Theorie und Praxis in Einklang zu bringen. Die Wissenschaft hat wohl das Vorrecht, sich hochgesteckte Ziele zu wählen, doch muss der Praktiker mit beiden Füssen auf dem Boden der Wirklichkeit bleiben und darf nicht besorgt sein, dass die von ihm erwarteten Leistungen stets mit dem vom Gast bewilligten Preise in Einklang gebracht werden können. Schliesslich ist das Hotel eben doch keine gemeinnützige Institution, sondern ein erwerbswirtschaftliches Unternehmen. An und für sich ist die Behauptung, dass die Hotellerie von grösstem Interesse und dürfte daher bei einem weiteren Kurs in erneuter (und voraussichtlich verbesserter) Auflage wieder vertreten sein. Jedenfalls hat sich bereits beim Berner Kurs der Wunsch nach Fortsetzung dieser Vortragsreihe geltend gemacht, wobei vor allem auch aus weischen Kreisen die Erwartung ausgesprochen wurde, dass sich nicht nur in der Schweiz und die französische Sprache an der Reihe seien.

Von verschiedenen Kursteilnehmern ist der Wunsch ausgesprochen worden, es möchten die

Referate möglichst ungekürzt in der Hotel-Revue wiedergegeben werden. Eine derart umfangreiche Berichterstattung ist uns schon aus langjähriger Erfahrung leider nicht möglich. Sie müsste sich zudem über verschiedene Nummern verteilen und würde damit an Zusammenhängen verlieren. Auch hat die Berichterstattung über derartige Kurse nicht etwa die Meinung, allen denjenigen, welche zu Hause geblieben sind, die Vorträge nun auf dem Tablett zu servieren. Die nachstehenden knappen Zusammenfassungen sollen vielmehr den Teilnehmern einerseits als Aide-memoire dienen und für die übrige Leserschaft eine Anregung sein, sich mit den genannten Problemen eingehender zu befassen und später sich bietende Gelegenheiten, darüber in Kursen näher orientiert zu werden, nicht zu verpassen. Die Vereinsleitung prüft möglicherweise noch die Frage, ob die Referate gesammelt und in gedrucker Form als Broschüre nachträglich noch herausgegeben werden sollen. Es handelt sich bei diesem Entscheid natürlich vorwiegend um eine Kostenfrage.

Nach dem offiziellen Kursschluss trug Herr Verkehrsdirektor Buchli noch seine Gedanken zum Problem eines schweizerischen Zentralfachvereins vor. Auf welche Schwierigkeiten die Verwirklichung dieser Forderung noch stossen wird, zeigte die anschließende Aussprache, an welcher Herr Nationalrat Aldor, Stadtpräsident von Lausanne, mit barem Geschick den welschen Standpunkt vertrat, der nicht ohne weiteres gewillt ist, zu Gunsten eines Flughafen bei Utzendorf den Platz zu räumen. Wenn im übrigen die ganze Veranstaltung ein beachtliches Niveau einhielt, so hat die Kürzlichkeit, in welcher sie stattfand, sicher das Ihrige zu dem gehobenen Rahmen beigetragen. Den Organisatoren und insbesondere Herrn Dir. Schmid, dem bereits während der Tagung in verschiedenen Voten der Dank für seine Bemühungen ausgesprochen worden ist, verdienen Anerkennung und die ihm die Tag geleitete Initiative. Die guten Erfahrungen, welche mit dem Berner Vortragszyklus gemacht wurden, berechtigen zur Annahme, dass solche Kurse — jedenfalls so lange, bis die Kriegs- und Übergangszeit hinter uns liegt — zu einer regelmässigen Institution des Vereins bzw. der Fachschulkommision werden. Während es heute noch gerechtfertigt ist, im besonderen auf die Kriegsverhältnisse abzustellen, so ist die Zeit hoffentlich nicht mehr allzuweit entfernt, da es sich bei solchen Kursen darum handelt, die Umstellung auf die Nachkriegszeit und die damit zusammenhängenden Probleme des näheren zu erörtern.

Der Küchenbetrieb in der Küchenwirtschaft

Herr Dir. Thurnheer, Zürich, hatte es sich zur Aufgabe gemacht, jene Faktoren einer einlässlichen Unterweisung unterrichten, welche die Voraussetzungen bilden, um den Küchenbetriebsleiter zu einem Erfolgsdepartment im Hotelbetriebe werden zu lassen. Dies lässt sich nicht etwa mit einigen wenigen Kunstgriffen erreichen, sondern erfordert jedenfalls den persönlichen Einsatz eines jeden Betriebsleiters. Anfangs geht es um die Kontrolle, wie auch die Kalkulation und der Verkauf muss bewusste Planung einsetzen. Wir müssen z. B. wissen, was wir einkaufen wollen, was zu dieser und jener Jahreszeit eingekauft werden kann, und vor allem, welche Mittel uns für diese Einkäufe regelmässig zur Verfügung stehen. Der gewöhnliche Einkauf ist nur bei Freiheit in der Lieferantenwahl möglich und lässt setzt die persönliche Erledigung der finanziellen Verpflichtungen gegenüber dem Lieferanten voraus. Gründliche Warenkenntnisse und kaufmännische Begabung sind weitere Voraussetzungen. Kaum in einem anderen Wirtschaftszweig ist mit derartigen Schwankungen zwischen Angebot und Nachfrage Angelegenheiten zu tun, wo es deshalb notwendig ist, die sich daraus ergebenden Risiken zu vermindern und möglichst zu verteilen. Eine solche Risikoverminderung liegt im geordneten periodischen Einkauf bei Lieferanten, die uns als treue Kunden und regelmässige Zahler schätzen und andererseits bei einer zweckmässigen Anplanung. Zahlreiche Überlegungen veranlassen den Betriebsleiter, sich mit dem Lieferanten zu befassen, um ein besonderes Obst, Gemüse und Fisch immer frisch zu erhalten und frisch absetzen zu können. Durch zweckentsprechende Organisation des Einkaufes ist es möglich, sich entsprechend dem saisonmässigen Anfall immer rechtzeitig günstigsten Qualitätswaren zu sichern. Dabei ist es notwendig, sich mit den Lieferanten Forderung nach Pflege der regionalen und nationalen Spezialgerichte. Beim Einkauf soll nicht nur der Küchenmeister, sondern auch die Warenkontrolle ein Mitspracherecht haben. Auch sind die Einkäufe so zu tätigen, dass keine Couponschulden entstehen. Eine Kontrolle über Grosszettelcoupons und Warenbelege muss auch im kleinsten Betriebe stattfinden. Beim Grosseinkauf läuft man stets das Risiko, einen gewissen Prozentsatz von unterdurchschnittlicher Ware geliefert zu erhalten. Dann ist auch mit den nicht unerheblichen Verlustprozenten bei Lagerung zu rechnen. Überlassen wir dieses Risiko lieber unserm Lieferanten, der immer wieder Einkauf leistet man bereits einen erheblichen Betrag zur Lösung des Ernährungsproblems, indem so die Wertverluste von Vitaminen und Mineralien auf ein Minimum herabgesetzt werden.

In bezug auf den Absatz ist ein Wettbewerb mit der Konkurrenz um Führung von kostspieligen unregelmässig verkäuflichen Spezialitäten ein teuer zu bezahlender Ehrgeiz. Auf dem Gebiete der Spezialitätenküche darf man sich keinen der grossen Risiken einzusetzen, sondern soll vielmehr versuchen, den Gast durch geschickte Zubereitung und Aufmachung für die saisonmässigen anfallenden Produkte zu interessieren. Kampf dem Verderb ist nicht nur eine Pflicht der Mangelwirtschaft, sondern er hilft auch, das Küchenkonto günstiger zu gestalten. Wenn irgend möglich, sollte eine tägliche Kontrolle des Abfaltes erfolgen, und darauf Antwort geben kann, ob man tatsächlich die bestellte Ware geliefert erhält, ob diese auf dem Transport keinen Schaden erlitten hat und ob Gewicht und Chargen den Vereinbarungen entsprechen. Wo eine solche Kontrolle nicht möglich ist, müssen mindestens monatlich Inventarisierungen stattfinden.

In Kreisen der Hotellerie taucht immer wieder die Frage nach dem kollektiven Einkauf auf. Die bisherigen Versuche in der schweizerischen Hotellerie waren nicht sehr erfolgreich. Es lässt sich aber sehr wohl denken, dass wenigstens bestimmte Markenprodukte gemeinsam angeschafft werden könnten, um hier Preise zu erzielen, die es allen Betrieben leichter machen würden, den Qualitätsgedanken nachzukommen. Wir müssen uns doch die Frage vorlegen, ob man nicht einen Schritt in der Richtung des kollektiven Einkaufes unternehmen sollte, wobei man sich vorerst auf einige wenige Markenartikel beschränken würde.

Die Kalkulation ist und bleibt das Sorgenkind in vielen Betrieben. Bei uns, wo die Einstandspreise und die Art der Zubereitung aber man ist sich in manchen Betrieben nicht darüber klar, welcher Prozentsatz für allgemeine Unkosten zugerechnet werden muss. In vielen Fällen genügen die üblichen Werte von 80 oder 90% nicht. Erstklassige Betriebe müssen meistens zweckmässiger, wenn sie ihre eigenen Verpflichtungen abzuklären. Aber auch wenn der Verkaufspreis richtig ermittelt wird, so bedeutet das noch gar nicht, dass wir den budgetierten Gewinn tatsächlich erzielen, was dann nicht der Fall ist, wenn nicht alle Portionen abgesetzt werden können. Dieses Beispiel zeigt auch, dass die Kalkulation nur ein Hilfsmittel ist, den Personalbestand in der Küche zu begründen, um gewisse Fertigkeiten auf ein Minimum beschränken zu können. Eine richtige mise en place muss jedem Hasardarrangement vorgezogen werden.

Untersucht man die einzelnen Positionen der Küchenkosten, so wird man überrascht sein, dass allen 60% auf Löhne, Sozialleistungen und Personalverpflichtungen zurückzuführen sind. Wasser, Gas, Kohle, Heizwasser, Strom usw. ergeben nur etwa ein Drittel des vorverwandten Betrages. Bekanntlich musste in früheren Jahren der eigentliche Hotelbetrieb die ganze Bürde der Küchenkosten tragen. Es ist aber heute noch nicht zu spät, hier Remedur zu schaffen und dafür zu sorgen, dass die Küche zum Gewinnbringender wird.

Aber auch eine sorgfältige Kalkulation sichert uns nicht den gewünschten Erfolg, wenn wir nicht zu verkaufen verstehen. Der Oberkellner mit seinem Stab muss mit der Kundschaft einen so engen Kontakt herstellen können, dass er in der Lage ist, die Wünsche und Anregungen derselben sogar zu erraten und sie in geeigneter Form in die Küche weiterzugeben. Das Personal muss aber in diskreter Weise auch aufkündend und erzieherisch wirken können. So wird es möglich sein, den Verkauf in ganz bestimmte Bahnen zu lenken. Natürlich setzt eine sorgfältig aufgezugene Verkaufsorganisation einen erstklassigen Küchenbetrieb voraus, damit die Leistung auch dem Angebot entspricht.

Um aus der Küche einen angemessenen Ertrag herauszuschaffen, müssen Fabrikation und Verkauf gut zusammenspielen. Die Mengentalung ist so vorzunehmen, dass keine Waren lange auf Lager gehalten werden müssen. Beim à la carte-Service sind die mit dem unregelmässigen Geschäftsgange zusammenhängenden Risiken auf ein Minimum zu beschränken. Auch in allen anderen Gewerbezweigen ist das Angebot an Spezialitäten, die täglich zu produzieren sind, vermehrter Einwirkung auf die Kundschaft und etwacher Solidarität unter den Betriebsleitern Extravaganzen und der Unsicherheit im Verkaufe entgegengetreten werden. Die Gewinnteilung würde dadurch nur höher ausfallen.

Zusammenfassend lassen sich die Anregungen in folgende 10 Punkte ordnen:

1. Günstiger Einkauf der saisonanfällenden Produkte, täglicher Einkauf vorab der leicht verderblichen Nahrungsmittel und Risikoverteilung bei der Lagerung; 3. Raschmöglichste Warenverarbeitung zur besten Erhaltung der Nährwerte; 4. Genügende Variation in den Zusammenstellungen und geschickte, appetitanregende Präsentation; 5. Rigorose Bekämpfung des Verderbes; 6. Sorgfältige Berechnung der Verkaufspreise zur Gewährleistung der Existenz, aber auch zur Gewinnung der Kundschaft; 7. Umfassende Planung und möglichste Ausschaltung aller Faktoren der Unsicherheit; 8. Zurückhaltung in der Nachahmung der Konkurrenz; 9. Trotz kaufmännischer Einstellung Pflege des Berufsidealismus; und 10. Hochhaltung des Qualitätsgedankens in der Schweizer Hotellerie.

Technik im Hotel

Bei der Meisterung der vielseitigen technischen Probleme, die sich dem Hotelbetrieb stellen, hat Herr Dr. Ing. Dr. Dr. Dr. Bern, aus Bern, berichtet, von drei Überlegungen auszugehen, nämlich, dass die technische Einrichtung dem Dienst am Kunden gilt, auf dessen Wohlbefinden im Hause grösstmögliche Rücksicht genommen werden soll, dann von der Wirtschaftlichkeit der Anlagen und damit zusammenhängend der Notwendigkeit einer gewissenhaften Pflege und eines sorgfältigen Unterhaltes.

Bei den Warmwasserbereitungsanlagen ist vorerst auf eine weitgehend geräuschlose Wasserverteilung zu achten, wobei schon viel erreicht werden kann, wenn ein zu hoher Wasserdruck vermieden und ungeeignete Ausflusshähne beseitigt werden. Die Wirtschaftlichkeit der Wasserversorgung setzt die Beseitigung oder doch Reduktion der möglichen Verluste voraus. Fachmännische Bedienung und Reinigung der Kesselanlage, sowie Isolierung der Verteilungs- und Zirkulationsleitungen sind hier wertvolle Helfer. Ein rationeller Betrieb setzt auch eine stete Kontrolle der Anlage voraus, wobei zweckmässige tägliche Eintragungen über den Konsum an Brennstoffen oder Strom, an Warmwasser und die Zahl der jeweils beheizten Gäste, sowie der Mitarbeiter notiert werden. Für die Erwärmung von 1000 Liter Wasser von 10 auf 60° C ist normalerweise mit einem Verbrauch von 15 kg Koks oder 65 kWh zu rechnen. Für die Pflege und Unterhalt der Anlage ist ein genauer Zeitplan aufzustellen, der die Reinigung und Prüfung der Warmwasseranlagen, des Heizsystems, der Schieber und Ventile, der Leitungsdichtigkeit, sowie Isolierung vorsieht.

Von einer richtig funktionierenden Lüftungsanlage hängt in hohem Masse das Behaglichkeitsgefühl der in einem Raume versammelten Personen ab. Einwandfreie Belüftung grosserer Räumlichkeiten bedingt eine Zu- und Abführung mit Lüfterwärme im Winter. Die Be-

triebszeiten sind sehr verschieden, je nach der Besetzung der Lokalitäten. Ist diese stark, so darf die Lüftungsanlage nicht erst bei intensiver Rauchansammlung in Betrieb gesetzt werden. Vorübergehend unbenutzte Absaugstellen sollen abgeschaltet werden können. Einsparungen lassen sich im weiteren erzielen, wenn die gereinigte Luft dem Raum wieder zugeführt wird. Für die Toiletten sind separate Lüftungsanlagen vorzusehen. Für die Überwachung der Lüftungsanlage mag folgender Zeitplan dienen: Alle 6 bis 8 Wochen Reinigung der Luftkanäle und Schmirgelreinigung der Filter, Lüfterhitzer und Ventilatoren, jährliche gründliche Revision aller Einzelteile.

Bei den Heizungsanlagen erweist sich die Warmwasserheizung für Gästezimmer und die Dampfheizung für Restaurants und Säle als sehr wirtschaftlich. Möglichkeiten der Brennstoffeinsparungen ergeben sich bei der Reduktion des Wärmebedarfes durch bauliche und installatorische Vorkehren, beste Ausnutzung der Heizleistung durch den gesenkteten Betrieb der Anlage. Je nach Konstruktion und Abdimmung der Fenster ist der Brennstoffbedarf ein sehr unterschiedlicher. Besondere Abdichtung erfordern die Fenster mit dem stärksten Windanfall. Eine grosse Wärmeverlustrunde sind undichte Kollantenkasten, Windlücken bei Aussentüren, durchsichtige Ziegeldächer, isolierte Decken gegen die Dachräume, Innenwände und Verankerungen. Grösste Beachtung ist der richtigen Disposition und Grössenabmessung der heiztechnischen Einrichtungen zu schenken. Ungenügend bemessene Heizflächen verursachen Überhitzung und unnötigen Mehrverbrauch an Brennstoffen. Bei der Normaltemperatur von 18° C nur um 1° C überschritten werden, sind die durchschnittlichen Mehrverbrauch an Brennstoffen von 10 Prozent, bei einer Überschreitung von 2 Grad sogar 21% Mehrkonsum. Bei Niederdruckdampfheizungen sind schlecht funktionierende Kondensatappare eine erhebliche Ursache für unnötigen Mehrverbrauch an Brennstoffen. Bei der Feuerung von Heizkesseln sind besonders auf genügende Luftführung zu achten, ansonsten der Wert des Materials schlecht ausgenutzt wird und ein nachteiliger Teersatz entsteht. Die Verfeuerung von Walliser Anthrazit bedingt öfteres Abschlacken. Sie soll nur bei Mischung mit guter Kohle oder Koks erfolgen. Zur Betriebsüberwachung sind regelmässige, tägliche Ablesungen der Aussen- und Innentemperatur in den am schwersten zu erwärmenden Räumen durchzuführen und diese tabellarisch zu verarbeiten. Diese Angaben werden ergänzt durch Eintragungen über die Witterungsverhältnisse, den Heizbetrieb und den täglichen Brennstoffverbrauch in einzelnen Räumen nicht zur gleichen Zeit geheizt werden, sondern die täglichen Heizzeiten in ein festes Verhältnis zur Aussen- und Innentemperatur zu bringen, wobei aus einem Fahrplan entnommen werden soll, wie lange bei den verschiedenen Aussen- und Innentemperaturen die Heizungsgruppen in Betrieb zu halten sind. Auch die Räume sind zu reinigen und damit der Reinigung der Räume sind zu führen, wobei eine gute Übereinstimmung zu bringen. Der Betriebsunterbruch bei Nacht ist genau auf die Wärmespeicherfähigkeit der Räume abzustimmen.

Der Wirkungsgrad der einzelnen Heizsysteme ist ein recht unterschiedlicher. Bei Kohlenheizen erreicht er ohne Warmwasserbereitung zirka 30%, bei Gasheizung 60—70% und bei elektrischem Betrieb 80—90%. Bei drei Mahlzeiten mit je 125 Portionen werden je nach Betriebsweise z. B. 115 kg Steinkohlen, 45 m³ Gas oder 164 kWh Strom benötigt. Das ergibt Betriebskosten von Fr. 18.40, bzw. Fr. 11.30, bzw. 7.40, je nach Feuerungsart. Die ideale Lösung ist in einer kombinierten Anlage zu erblicken, und zwar elektrischer Herd für den Normalbetrieb, sowie ein Kohlenherd für forcierten Betrieb bei Anlässen.

Den Kühlanlagen wird erfahrungsgemäss nicht die gleiche Aufmerksamkeit gewidmet wie den übrigen Installationen, obwohl sich deren Pflege und Kontrolle finanziell ebensowenig rechtfertigen. Je nach der Grösse und dem Umfang des Hotelbetriebes kommen nachfolgende Kühlräume mit entsprechenden Temperaturen in Frage: Für Butter, Milch, Käse usw. (4—6° C), für Gemüse und Fleisch (0—4° C), für Fleisch (2—4° C), für Fisch (—4 bis —6° C), für Wild und Geflügel (—4 bis —6° C), für Konserven (2—4° C), für Früchte (0—1° C), für Bier und Mineralwasser (6° C) für Weissweine (6—10° C), für Rotweine (bis 14° C), für schwere Weine (bis 18° C). Die Feuchtigkeitsverteilung variiert dabei je nach dem Verwendungszweck. Die Luftfeuchtigkeit des Raumes zwischen 70 und 95%. Zur richtigen Kontrolle der Anlage und deren Arbeitsweise soll Buch geführt werden mit täglich bis dreimaligen Eintragungen für den Kompressor (Druck am Saugmanometer und Druckmanometer, Angabe der Flüssigkeitsnachfüllung), den Kondensator (Temperatur des Kühlwassers und des abfließenden Kühlwassers, Temperatur der Sole, den Salzgehalt der Sole und der Temperatur in den verschiedenen Kühlräumen. Für die Anlage ist alljährlich eine Revision in der kälteren Jahreszeit vorzusehen. Bei keinem Kältemaschinenbetrieb dürfen Atrmungsapparate oder Gasmasken mit Schutzeinsatz zur ersten Hilfe bei Störungen in den Kühlräumen fehlen.

Bei der Wäscherei ist auf gewissenhafte Ausstrierung des Waschgutes nach dem Waschen, Bettwäsche, Küchenwäsche und Leibwäsche der Gäste zu achten. Für den Hotelbetrieb eignet sich die Trommelwaschmaschine am besten. Die Hochdruckdampfheizung ist immer noch die vorteilhafteste Wärmezeugung. Für die Trocknung haben sich die Pendelzentrifugen am besten bewährt. Am leistungsfähigsten sind die mit Hochdruckdampf betriebenen Zylindermandagen; auf deren einwandfreie Bewicklung ist grösster Wert zu legen. Der Bedienung der Wärmezeugungsanlage ist ebenfalls Sorgfalt zu widmen. Vor allem ist darauf zu trachten, dass sämtliche Dampfverbraucher zusammen in Betrieb sind, sofern die Wärmezeugung nicht überfordert ist. Die Scheinzeiten für nasse Wäsche in den Zentrifugen sind genau festzulegen. Werden die Zentrifugen über eine bestimmte Minimalzeit hinaus länger in Betrieb gehalten, so ist die Feuchtigkeitsabnahme nur noch sehr gering und der Mehrbetrieb daher nicht mehr lohnend. Einen Überblick von den Verbrauchszahlen hat man dann, wenn regelmässige Notierungen stattfinden. Die Zahlen sollen Auskunft geben über den Stromverbrauch, den Kohlenverbrauch, den Wasserverbrauch und die Kosten der Waschmittel je 100 oder 1000 kg Wäsche, sowie die stündliche Leistung in Kilogramm Wäsche je Arbeitskraft. Als Vergleichs-

zahlen mögen folgende Daten dienen: Für je 100 kg Wäsche gelten als mittlerer Verbrauch 3,8 kWh Strom, 35 kg Kohle (ohne Raumheizung) und 4 m³ Wasser, wovon 1,6 m³ Kaltwasser und 2,4 m³ Warmwasser.

Abschliessend gab der Referent noch eine instructive Beschreibung der modernen Lichtsignalanlagen für Servierpulte der Gegenstände.

Teppiche im Hotel

Herr H. Geelhaar, Bern, stellt einleitend fest, dass ein ebenbürtiger Ersatz der Hotelteppiche heute und in nächster Zukunft nur noch selten möglich ist, weshalb der Behaltungs- und Erneuerungszyklus der Teppiche die grösste Aufmerksamkeit zu schenken ist, um deren Lebensdauer zu verlängern. Eine zweckmässige Teppichpflege setzt voraus, dass damit betraute Personal richtig instruiert, bei der Ausführung der Arbeiten regelmässig überwacht wird, aber auch genügend Zeit hat, um die ihm übertragenen Arbeiten gewissenhaft auszuführen. Da die meisten Teppiche nicht durch den Gebrauch, sondern durch unzureichende Behandlung zugrunde gehen, ist der sachgemässen Pflege ein besonderes Augenmerk zu widmen. Neue Teppiche sollen erst nach einiger Zeit mit Besen oder Staubsauger bearbeitet werden. Die im Flor zurückgebliebene Schurwolle darf nicht mit Gewalt entfernt werden. Das Bürsten hat den Strich zu zerstören. Ebenso gute Dienste wie ausgetriebene Teublätter oder ausgedrücktes Sauerkraut leistet verdünnter Essig beim Reinigungsprozess. In allen Fällen empfiehlt sich ein Nachputzen mit reinem, kaltem Wasser. Verschmutzungen sollen nur mittels flüchtigen Reinigungsmitteln entfernt werden. Eine Verwendung von stark gebrauchten Ammoniakgemischen ist abzusehen, da Wolle und Farbe angegriffen werden. Das Klopfen der Teppiche soll mit breiten, aus Spanischrohr geflochtenen Klopfern erfolgen. Beim Aufhängen der Teppiche über eine Stange ist einseitiger Zug auf alle Fälle zu vermeiden, um so das Reißen von Kettfäden zu verhüten, was zu grösseren Reparaturen führt. Beim Waschen der Teppiche ist sorgfältig vorzugehen, indem sich nicht jeder Teppich für die Wasserwäsche eignet. Viele Maschinenteppeiche weisen einen stark appetitieren Rücken auf, der durch die Wäsche seine Festigkeit verliert. Anderen Teppichqualitäten wiederum schadet eine Wäsche nichts. Es ist nur darauf zu achten, dass die Teppiche völlig ausgetrocknet sind, bevor sie wieder in Gebrauch kommen. Für das Waschen eignen sich am besten eine milde Seifenlösung oder bewährte Teppichwaschmittel mit einem Zusatz von Panamarine. Die Orientteppiche vertragen das Waschen, doch besteht eine gewisse Gefahr, dass die Farben verfließen. Zum Trocknen ist der Teppich, Flor nach unten, an einen flachen Untergrund zu legen. Ein Luftzutritt ist unerlässlich. Da nasser Schnee die Farben angreift, sind Teppiche nur auf hartgefrorenem Schnee zu reinigen.

Beim Wischen der Böden sollen die Flächen unter den Teppichen möglichst nicht oder nur leicht gewischt werden, da die verwendeten Mittel den Textilfasern vielfach schädlich sind. Auch sonst ist Bodenwische sparsam aufzutragen, damit nicht durch die Schürbe Wische auf die Teppiche übertragen wird, deren Schicht bildet und den Schmutz festhält. Um eine einseitige Abnutzung zu vermeiden, müssen Teppiche regelmässig gekehrt oder gegenseitig ausgewechselt werden. Bei Treppenaufhängern ist streng zu achten, dass sie richtig verlegt werden, d. h. mit dem Strich von oben nach unten. Falsch verlegte Teppiche verursachen ein rasches Verschleiss der Treppenaufhänger. Die Laufbahnen bis zur Hälfte, Vierteljährlich oder wenigstens halbjährlich sollen Treppenaufhänger gründlich gereinigt und nachgezogen werden, und zwar nur 2-4 cm pro Mal. Nur so erreicht man die längstmögliche Lebensdauer. Bei Spannteppichen ist darauf zu achten, dass immer etwas Reservematerial bestellt wird, um den Schaden nicht zu ergreifen, bevor die Böden vollständig trocken ausgeeignet sind. Unter Spannteppiche gehören unbedingt gute Filzunterlagen. An Stellen, die einer besonderen Beanspruchung unterworfen sind, so bei Buffets oder Abstellischen, sind Schutzbeläge anzubringen. Wichtig ist ferner, die Teppiche vor konstanter Bestrahlung von Sonnenlicht zu schützen, denn das Sonnenlicht zerstört diese durch Glasflächen erfolgt. Auch die meisten Färbungen leiden, wenn sie allzu lange dem Sonnenlicht ausgesetzt sind. Mit einer Reihe weiterer praktischer Hinweise und Ratschläge über Kokos-Teppiche und -Vorlagen, sowie die empfehlenswerte Verwendung von Filzunterlagen und die Reparatur beschädigter Orientteppiche, welche letztere im vorliegenden Zusammenhang dem Fachmann übertragen wird, schloss dieses Praktikum über Hotelteppiche.

Hotelwäsche

Nachdem Herr Ernst Schmid, Burgdorf, die Zuhörerschaft vorerst mit den verschiedenen Esarten bekannt gemacht hatte, charakterisierte er die drei hauptsächlichsten, für die Hotelwäsche in Frage kommenden Gewebearten. Die reine Baumwolle als billigste Gewebe hat neben vielen guten Eigenschaften auch ihre Nachteile beim Waschen und Trocknen und wird im Gebrauch leicht schmutzig. Das schönste Gewebe aus Flachs oder Hanfgarn weist alle Vorzüge des Glanzes, der Frische, des leichten Waschens und der grössten Dauerhaftigkeit auf. Die halbleinene Wäsche hält die Mitte zwischen beiden und wird vorteilhaft für Bettuche verwendet. Alle drei Gewebe weisen in natürlichem Zustand eine abgetönte Farbe auf. Der gewünschte Weissgrad wird durch das Bleichen, entweder chemisch oder auf dem Rasen oder durch Kombieren beider Systeme, erzielt. Im Interesse der Dauerhaftigkeit der Wäsche ist es empfehlenswert, sie vom Lieferanten nicht absolut hochweiss zu verlangen. Halbgebleichte Gewebe sind solider, und wenn sie sich anfänglich auch etwas hart anfühlen, so werden sie im zunehmenden Gebrauch weisser und weicher. Antworten auf mehreren und kleineren Hotelbetrieben bevorzugt werden. Das Trocknen der Wäschestücke an der Sonne fördert das Weisswerden. Farbige Tischwäsche bringt Abwechslung und farbenfrohe Effekte. Ihr Ton soll aber auf die Umgebung gut abgestimmt sein. Auch

erfordert das Waschen farbiger Wäsche besondere Sorgfalt. Dagegen hat die Farbenfabrikation derartige Fortschritte gemacht, dass grössere Wasch- und Leichteichte erreicht werden konnte. Die unter dem Namen „Indanthren“ bekannten Farben werden nunmehr auch in der Schweiz in ebenso guter Qualität hergestellt, nur dürfen sie nicht unter dieser Bezeichnung verkauft werden. Gewebe mit reichen Blumendessins wirken zwar sehr elegant, aber ihre komplizierten Konturen ertragen natürlich weniger einen strapaziösen Gebrauch. Gewebe mit nicht zu komplizierten Mustern sind entsprechend solider.

Die Weberinnen prüfen die Garne und Gewebe auf ihre Festigkeit mittels besonderer Apparaturen. Sie gewinnen daraus Anhaltspunkte für die stete Verbesserung der Qualität und sind daher auch in der Lage, die Hoteliers beim Einkauf zu beraten, weil sie die an die Hotelwäscher gestellten Anforderungen genau kennen. Besonders Augenmerk wird auf die Gewebeleiste bzw. den Geweberand durch Verwendung von bestem Zwinrfaden verwendet, um ein Umlegen oder Rollen beim sorgfältigen Waschen und Mischen zu verhindern. Leinwand ist im Gegensatz zu Baumwollgarn auch in den besten Qualitäten mit kleinsten Knoten behaftet. Diese werden absichtlich nicht entfernt, da sonst beim Spinnen oder Weben die Festigkeit des Gewebes beeinträchtigt würde. Daher ist unsachgemässes Wegschneiden dieser Knoten zu vermeiden, wenn kleine Löcher in Gewebe entstehen sollen. Wenn auch die Dichte der Gewebe durch die Anzahl Fäden pro Quadratzentimeter ausgedrückt wird, so ist dieses Wertmass durchaus nicht massgebend für die Güte des Stoffes. Es empfiehlt sich, die Feinheit der Wäsche dem Range des Hauses anzupassen. Auch soll von der Anschaffung allzu verschiedener Grössen und Qualitäten abgesehen werden. Es empfiehlt sich, die besten im besten Eindruck bei Ausstattung mit einheitlicher Tischwäsche. Vor scheinbar billiger Occasionswäsche mit oft unsichtbaren Mängeln kann nicht genug gewarnt werden. Die Erfahrungen damit sind meistens enttäuschend.

In bezug auf die Behandlung ist in erster Linie zu sagen, dass sich ein sorgfältiges Säumen und Nähen empfiehlt, sofern die Wäsche nicht bereits fertig konfektioniert gekauft wird. Die Lagerung hat ein sauberes, gegen Staub gesichertes Ort zu erfolgen. Periodische Inventare ermöglichen es, sich rechtzeitig über den Bedarf neuer Wäsche Rechenschaft zu geben. Die zuverlässige Beurteilung der Bewahrung der Wäschequalitäten im Gebrauch wird durch Markierung der Lieferungen wenn möglich mit Anzahl und Anzahl erreicht. Es empfiehlt sich auch, die Führung von Listen zu führen für jede Wäscheart mit Notizen über Bewahrung im Gebrauch und beim Waschen, sowie über die ersten auftretenden Schäden. Es lässt sich keine generelle Regel darüber aufstellen, wieviele Wäsungen ein Wäschestück erträgt. Die Dauerhaftigkeit hängt nicht allein von der Qualität des Gewebes, sondern auch von dem Art des Gebrauches und des Waschens ab. Versuche mit reinen Servietten ergaben, dass die ersten Schäden nach 150 bis 250 Wäsungen auftraten. Demgegenüber erreichten französische Wäschanstalten mit geringeren Qualitäten nur 80 bis 100 Wäsungen.

Es ist eine Erfahrungstatsache, dass die Wäsche zwischen den einzelnen Wäsungen einige Tage Ruhe benötigt. Ein Wäschestück, das im Monat 2-3 mal in den Händen der Bedienung ist, erleidet eine erhebliche grössere Zahl von Wäsungen aus, als ein solches, das wöchentlich mehrmals benutzt und wieder gewaschen wird. Diese Tatsache erheischt allerdings für jeden Betrieb einen genügend grossen Vorrat. Beschädigte Wäsche sollte durch geeignetes Personal sofort gestopft werden. Besser eine Stopferei anstellen, als grosse Hautfleckenwäsche austauschen.

Es ist länger je mehr muss sich die Schweiz. Hotellerie an Wäsche aus Kunstseide und Zellwolle gewöhnen. Obgleich diese Gewebe nicht alle guten Eigenschaften von Leinen oder Halbseiden aufweisen, sind sie doch für viele Verwendungszwecke empfehlenswert. So haben sich Gläsertücher und Zimmerhändtücher aus wasseraufsaugendem kunstseidene Garn durchzuhalten. Für ein inermittelfabrizierte kunstseidene Tischwäsche ist nicht mehr zu vergleichen mit den früheren geringen Fabrikaten. Auch in Bettwäsche sind sehr befriedigende Resultate erzielt worden. Hauptbedingungen ist ein sorgfältiges Waschen dieser Fabrikate.

Über die Preisentwicklung der Wäsche ist zu sagen, dass sich bei einem 1939 eröffneten erstklassigen Passantenhotel die Anschaffungskosten für reinleinenen Qualitäten pro Bett Fr. 260,- für ein Bett mit Zimmerwäsche inkl. Händtücher, Badewäsche und Duvet, Fr. 90,- für Tischwäsche und Fr. 20,- für Küchenwäsche ausmachten. Heute haben sich diese Anschaffungskosten bereits um 60 bis 100% erhöht, während im ersten Weltkrieg die Preise für Hotelwäsche den sechsfachen Betrag erreichten. Es ist nicht damit zu rechnen, dass bei Kunstseide die Preise eintritt. Es ist rechtigert sich deshalb auch nicht, wenn einzelne Hotelbetriebe in der gegenwärtigen Zeit der Materialknappheit den Versuch unternahmen wollten, sich allzu reichlich einzudecken. Wenn die Frequenzaussichten wieder einmal günstiger sind, wird die Hotellerie dann auch die für Wäsche notwendigen und angemessenen Preise aufwenden können.

Die Wäscherei im Hotelbetrieb

Herr Dr. ing. chem. E. Jaag, Biel, verwies ebenfalls auf die Wichtigkeit festzustellen, dass vom Gesamtverschleiss der Wäsche rund 60% auf den Waschprozess entfallen. Im Hotelbetrieb dürfte diese Zahl noch entsprechend höher liegen. Zur Schonung des Waschgutes kommt somit der Behandlung in der Wäscherei entscheidende Bedeutung zu. Das Wasser als eigentlicher Träger des Waschworganges muss möglichst vom Kalk befreit werden, und die Waschwirkung stark herabgesetzt. Die Einwirkung von Enthärtungsapparaten empfiehlt sich daher für Hotelbetriebe angelegentlich. Hartes Wasser lässt sich auch mit Soda entärten, wobei auf 100 Liter Wasser 50 g calc. Soda oder 100 g Bleich- oder Kristallsoda notwendig sind. Hartes Wasser bedeutet nicht nur Seifenverlust, sondern hat andere nachteilige Folgen. So setzt sich die durch Kalk zerstörte Seife als Kalkseife in den Geweben fest und verkrustet dieselben. Die Wäsche erhält ein graues Aussehen, verliert an Feinheit des Griffes und an Saugfähigkeit

sowie an Widerstand gegen mechanische Einflüsse. Eine Gewebeverkrustung von 5% genügt, um die Widerstandsfähigkeit gegen reibende Beanspruchung auf 1/2 herabzusetzen!

Als hauptsächlichste Waschlösungsmittel gelten die Waschkalkalien. Sie dienen zur Enthärtung des Wassers, besitzen aber auch eine gewisse Waschkraft und unterstützen die Waschwirkung der eigentlichen Waschmittel. Für Feinwäsche muss dagegen auf ihre Verwendung verzichtet werden. Eine besondere Stellung in der Wäscherei nehmen die Bleichmittel ein. Sie verfügen über keine Waschkraft, sondern dienen lediglich dazu, farbstoffartige Flecken auszubleichen. Da jeder Bleichprozess in grösserer oder kleinerem Umfange einen Angriff auf die Faser bewirkt, soll nur dort bleichend gewaschen werden, wo es unbedingt nötig ist. Jedenfalls soll erstes Ziel nicht überweissen, sondern saubere Wäsche sein.

Die Waschkraft des eigentlichen Waschmittels setzt sich aus einer Reihe von Erscheinungen zusammen, die erst gesamthaft die vollständige Reinigung bewirken. Ein gutes Waschmittel hat folgende Eigenschaften aufzuweisen: Netzvermögen, Schmutzdispersungsvermögen (Auflockerung und Ablösung des Schmutzes von der Faser), Schmutztragvermögen, Waschmittelreserve (Vermögen der Waschlösung, grössere Mengen Schmutz aufzunehmen) und endlich die Schaumkraft. An erster Stelle unter den Waschmitteln steht auch heute noch die Seife. Im Gegensatz zu ihr zeigen die neuzeitlichen synthetischen Waschlösungen insofern einen gewissen Vorteil, indem sie keine unflüchtigen Kalkseifen bilden, in hartem Wasser also keine Ausfällungen ergeben. Ohne Mitverwendung von Soda ergeben sie eine vollkommen neutrale Waschlauge und finden deshalb vor allem Anwendung für Feinwäsche. Besonders geschätzt ist heute ihre fettsparende Eigenschaft (geringere Fettbelastung des eigentlichen Waschmittels, Schmutztragvermögen, hinter der Seife zurückbleiben). Von den vielen Ersatzwaschmitteln (punktfreie Produkte) ist zu sagen, dass nachdem sie maximal 1% Fettstoffgehalt aufweisen dürfen, ihre Wirkung nicht im entzerrten an diejenige der fettstoffreichen Waschmittel heranreicht. Sorgfältige Prüfungen haben ergeben, dass die meisten dieser „Wanderwaschmittel“ vielfach nicht einmal die Waschwirkung einer guten Bleichsoda erreichen.

Beim Reinigen der Wäsche müssen zwei verschiedene Wirkungen auseinandergehalten werden, nämlich die Waschwirkung, die das Entfernen von Verunreinigungen (Fett, Staub usw.) aus der Wäsche bezweckt, und die Bleichwirkung, die lediglich Flecken ausbleicht, aber keine Fettanhaftung entfernt. Die Waschwirkung allein erzielt die saubere Wäsche und bewirkt keine oder nur geringste Schädigung der Textilien, während die Bleichwirkung oftmals Ursache raschen Wäscheverschleisses ist. Eine Waschmethode, die Allgemeingültigkeit hat, lässt sich nicht aufstellen. Sie ist abhängig von zahlreichen Faktoren, wie Härte des Wassers, Art der Verunreinigung, Beschmutzungsart, Schmutzmenge, maschinelle Einrichtung der Wäscherei usw. Immerhin lassen sich einige Grundregeln aufstellen, nämlich: Wäsche sortieren in Koch-, Bunt- und Feinwäsche — entärtenes Wasser verwenden — Wäsche richtig vorbereiten — Wäsche schonend waschen — Wäsche gut trocknen und trocknen lassen. Besonders zu beachten ist, dass die Wäsche ein grosses Gewicht zu legen, indem sich auf diese Weise in der Regel schon etwa die Hälfte des Schmutzes aus der Wäsche entfernen lässt. Die erste Behandlung hat bei tiefer Temperatur zu erfolgen (nicht über 30 Grad). Sind Einweichbottiche vorhanden, soll die Wäsche über Nacht in leichtes Sodawasser eingelegt werden. Wenn dies nicht so geht, muss die Wäsche im trockenen Zustand in die Waschmaschine und lässt sie ca. 5 Minuten mit reichlich Wasser laufen. Handelt es sich um gering beschmutzte Wäsche, so folgt anschliessend der Kochwaschgang. Bei stärkerer Beschmutzung ist ein Vorwaschgang einzuschalten, um den leicht löslichen Schmutz leicht wegzutragen und die Lauge zu entsäuern. Dies geschieht, indem die Wäsche in der Regel eine einfache Sodalauge, bei der man auf 100 Liter Wasser 300 g calc. Soda bzw. 600 g Bleich- oder Kristallsoda rechnet. Dauer des Vorwaschens 15 Min. in einer Temperatur von 40-45°C. Bei abnormal schmutziger Wäsche ist diese Sodabehandlung ein zweites Mal durchzuführen, jedoch nur noch mit der halben Sodamenge.

Beim Kochprozess ist auf eine richtige Dosisierung der Waschmittel zu achten. Wird mit sodafreien Waschmitteln gewaschen und handelt es sich um Wäsche, die nur eingewickelt oder vorgespült war, so gibt man zur Bereitung von 100 Liter Lauge 300 g calc. Soda oder 500-600 g Bleichsoda zu. Würde die Wäsche schon vorgewaschen, so genügen die halben Quantitäten. Paralell dazu gibt man Seife, die der Seife, und zwar bei Weichwasser sofort, bei Hartwasser frühestens nach 5 Min. Im ersten Fall werden 300-350 g, im zweiten Fall 400 bis 450 g Seife benötigt. Zur Bereitung einer guten Waschlauge sind von den heutigen Waschlaugepulvern 900-1100 g für 100 Liter Lauge notwendig. Der Sodazusatz fällt weg, da die Pulver die notwendige Soda bereits enthalten. Werden synthetische Waschmittel verwendet, so hat man sich an die genauen Dosierungsvorschriften zu halten. Aber auch hier ist auf eine gute Wasserenthärtung Wert zu legen.

Beim Waschen in modernen Waschmaschinen wird das Waschmittel praktisch restlos ausgenutzt, so dass von einer mehrmaligen Verwendung der Lauge abzusehen ist. Beim Waschen in Kesseln kommt es zu einer gleichmässigen, die doppelte Ladungsmenge, weshalb es hier zulässig ist, sie noch ein weiteres Mal zu verwenden unter Nachgabe von etwas Waschmittel. Die Kochlauge wird, bei 40-45°C beginnend, auf 80-85°C aufgeheizt. Bei dieser Temperatur lässt man die Maschine noch 10-15 Min. laufen, um dann mit dem Spülprozess zu beginnen. Danach wird die Maschine in trockenem Zustand in die Maschine eingefüllt, so kann man die Trommel ganz füllen, da das Waschgut nach der Benetzung auf das halbe Volumen zusammenfällt. Bei nasser Wäsche hingegen darf die Trommel nur gut zur Hälfte gefüllt werden. Der Laugezustand in der Maschine ist am günstigsten, wenn er 10-15 cm über den tiefsten Punkt der Trommel reicht.

Von grossem Einfluss auf den Ausfall der Wäsche ist die Temperatur. Das erste Spülwasser soll heiss und entärnt sein. Das zweite Spülwasser soll ebenfalls heiss, das dritte lauwarm, das vierte und eventuell fünfte kalt und reichlich

genommen werden. Bei Hartwasser ist das erste Spülwasser mit 50 g Soda zu entärten. Für Buntwäsche gestaltet sich der Waschprozess im Prinzip gleich wie für Kochwäsche. Nur sind mit Rücksicht auf gewisse Farben Vorsichtsmassnahmen notwendig. Bei Buntwäsche ist die Einweichdauer auf wenige Stunden zu beschränken. Gestärkte oder appretierte Wäsche darf nicht mit farbiger Wäsche eingewickelt werden. Ferner ist die Temperatur der Kochlauge auf 60-70°C herabzusetzen. Für Feinwäsche eignen sich am besten Waschmittel, die alkalisch oder sogar neutral sind. Kommt man bei stark schmutziger Wäsche dabei nicht zum Ziel, so gibt man einen Schuss Salmiakgeist oder Borax zu Lauge. Die Waschtemperatur soll 25-30°C nicht übersteigen. Bürst- und Reibmittel aus Wolle verträgt diese Wäscheart nicht. Bei den Mischgeweben richtet sich der Waschprozess nach dem empfindlicheren Fasermaterial. Mischungen von Wolle und Zellwolle werden wie Wolle gewaschen, Mischgewebe von Baumwolle oder Leinen mit Zellwolle entsprechend ihrem Gehalt an Kunstfasern wie Buntwäsche oder Kochwäsche.

Ausser dem Waschprozess spielen weitere Faktoren eine Rolle bei der Pflege des Wäschebestandes. Die Temperatur bei Mangeln soll z. B. 160-170°C nicht übersteigen. Stärkere Zugbeanspruchung und damit Rissbildung wird vermieden, wenn die Wäsche statt ausgebreitet in Form von Paketen zerfrügeligt und getrocknet wird. So ist das Waschen zu einer eigentlichen Kunst geworden, so dass es nicht mehr genügt, wenn die Waschfrau nur über starke Muskeln verfügt, „denn vieles hat sich sehr gewandelt, auch wenn sich's nur um Wäsche handelt“.

Die Kalkulation und das Budget im Hotelrechnungswesen

Herr W. Zwahlen, Prokurist der S.H.T.G., Zürich, hatte sich an einem früheren Vortrag, Zyklus einlässlich über das moderne Rechnungswesen im Hotelbetriebe geäußert. Daran anknüpfend, befasste er sich dieses Mal eingehender mit der Kalkulation und dem Budget, welche er als zwei Stiefkinder des hotelbetrieblichen Rechnungswesens bezeichnete. Die Kalkulation bedient sich zur Erreichung ihres Zweckes zweierlei Methoden, d. h. entweder der Zuschlagskalkulation, bei welcher zu den einzelnen bekannten Warenkosten ein prozentualer Zuschlag für alle übrigen Spesen hinzugefügt wird, oder der Divisionskalkulation, bei welcher das Total der entstandenen Kosten durch die Anzahl der damit vollbrachten Leistungseinheiten dividiert wird. Die Zuschlagsmethode eignet sich speziell für die Vorkalkulation, bei welcher es sich darum handelt, eine gewisse Preisleistung zum Voraus zu berechnen. Die Divisionsmethode findet hauptsächlich für die Nachkalkulation Anwendung, mit welcher die tatsächlichen rechnungstechnischen Gegebenheiten schriftlich werden.

Das Budget oder die betriebliche Vorschaurechnung hat die Aufgabe, aus den Aufzeichnungen der Vergangenheit, aus Finanz- und Betriebsbuchhaltung, sowie der Kostenrechnung für die Zukunft zu planen. Das Budget umfasst grundsätzlich alle Teile des Unternehmens, also Finanzierung, Einsatz der Betriebsmittel, Produktionsaufstellungen, Aufstellungen des Betriebsinventars usw. Es wird vielfach der Erwand erhoben, die Aufstellung eines Einnahmehaushalts für den gastgewerblichen Betrieb nicht möglich, weil der für die bestimmte Zeitperiode zu erreichende Umsatz zum Voraus überhaupt nicht messbar sei. Aus dem nämlichen Grunde erweise sich auch die Budgetierung der Ausgaben. Aufstellungen von Einnahmen und Ausgaben, dass für jeden einzelnen Betrieb eine Planung in rechnungstechnischer Hinsicht nur von Vorteil sein kann, sofern man sich vergewissert, dass die Planrechnung keine starre Zahlenreihe bedeutet, sondern dem jeweiligen Geschäftsgang anpassen ist und hauptsächlich als Richtungsweiser gilt. Grundlagen für die Aufstellung einer Vorausrechnung sind die Rechnungsabschlüsse der verlassenen Jahre. Je detaillierter die Buchhaltung geführt wird, desto genauere Budgetzahlen lassen sich ermitteln. An Hand von zwei überzeugenden Beispielen wird dann die Aufstellung eines Betriebsbudgets zahlenmässig exemplifiziert. Aus den Erfahrungszahlen kennt man die approximativen Aufwendungen sowohl für die Warenausgaben als für die reinen Betriebskosten (Löhne, Reklame, Heizung und Beleuchtung, Gas, Wasser, Telefon, Orchester, Versicherungen, Reinigung, allgemeine Unkosten), Unterhaltskosten (Reparatur an Immobilien und Mobilen, sowie deren Ersatz) und den Bilanzaufwand. Damit sind bereits die grossen Richtlinien festgelegt. Es folgt dann die Ausarbeitung der Details, wobei die Verteilung der Betriebsleistungen auf die einzelnen Monate vorgenommen wird, und zwar ohne Berücksichtigung der üblichen Saisonschwankungen. Ähnlich wird bei der Aufteilung der Warenausgaben, der Betriebs- und Unterhaltskosten und des Bilanzaufwandes vorgegangen. Die vorerwähnte Gruppeneinteilung trägt dem Charakter der Kosten als fixe und variable, progressive und degressive Kosten weitgehend Rechnung.

Wenn die in einer bestimmten Geschäftsperiode erzielten Betriebseinnahmen den während der gleichen Zeit verursachten Warenausgaben und Betriebskosten gegenübergestellt werden, erhält man das sogenannte Betriebsergebnis I, das als Gradmesser für die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens dient. Bei dieser Gegenüberstellung ist anzufeststellen, welchen Mindestumsatz das Unternehmen erzielen muss, um die variablen Kosten zu decken. Auf die Leistungseinheit bezogen, lassen sich so die untersten Preisgrenzen für eine Reihe von Betriebsleistungen ermitteln. Ist in grossen Zügen ein Jahres- und dann nach der Methode der Divisionskalkulation ein Monatsbudget aufgestellt, so muss in der Planung noch die Saisonschwankungen berücksichtigt werden. Bei der Einnahmepflichtung sieht man sich dabei auf die durchschnittlichen monatlichen Erfahrungszahlen früherer Jahre. Bei den Warenausgaben sind die Verhältnisse infolge des variablen Charakters dieser Kostenart etwas schwieriger. Der Referent hat mit der Festsetzung eines mittleren Aufwandkoeffizienten bei Durchschnittsumsatz und entsprechendem Zuschlag bei Umsatzrückgang oder Abschlag bei Umsatzsteigerung gute Erfahrungen gemacht.

Bei der Festsetzung der monatlichen Betriebskosten ist folgendes Vorgehen empfehlenswert: Auf Grund der detaillierten Betriebsbuchhaltung

werden vorerst bei jeder Kostentart diejenigen Beträge pro Jahr und Monat festgestellt, die als Minimalaufwand zu betrachten sind. Wir erhalten so die Minimalbetriebsausgaben, die bis zur Erreichung eines festzustimmenden Prozentsatzes aller Fälle entstehen. Die Differenz zwischen dieser minimalen Betriebskostensumme und der auf Grund der Erfahrungszahlen zu budgetierenden Monats- oder Jahresbetriebskosten ergibt nun die hinzuzurechnenden Kosten bei steigendem Umsatz. So erhält man monatliche Budgetzahlen, die den Schwankungen im Beschäftigungsgrad Rechnung tragen. Es bleibt der Vergleich mit dem tatsächlich erzielten Umsätzen und den notwendig gewordenen Aufwendungen zu machen. Dieser Vergleich soll so rasch wie möglich angestellt werden, um allfällige Unregelmäßigkeiten zeitig festzustellen und um die notwendigen Korrekturen vornehmen zu können. Denn die Aufstellung eines Budgets hat nur dann einen Wert, wenn man sich in der ganzen Geschäftsabwicklung an die einmal festgelegte Richtlinie hält und bei allfälligen Abweichungen sofort die nötigen Konsequenzen zieht.

Der Einwand, dass die Verhältnisse in dem Beispiel geschilderten Restaurantbetrieb einfacher liegen als im Hotelunternehmen, ist nicht stichhaltig. Kostenmäßig liegen die Verhältnisse genau gleich. Bei den Betriebsrechnungen sind lediglich die Logisfragen noch einzuaktualisieren. Der Referent kommt daher zum Schluss, dass auch für Hotelbetriebe die Aufstellung detaillierter Budgets möglich und sehr nützlich ist. Ganz allgemein ist zu sagen, dass im Hotelbetrieb noch vermehrt nach kaufmännischen Gesichtspunkten gerechnet werden muss. Besonders in der Preispolitik wäre viel mehr als bisher anhin auf Grund der Gesamtsituation zu arbeiten, was zur Voraussetzung hätte, dass jeder Betrieb seine Kosten bis in alle Einzelheiten kennt. Unter Hinweis auf die Tätigkeit der S.H.T.C. macht der Vortragende darauf aufmerksam, dass diese sich nicht auf die Durchführung von Sanierungen und Pflichtrevisionen beschränkt, sondern sich auf die betriebswirtschaftliche Beratung durch die Erstellung von Buchhaltungen auf freiwilliger Basis erstreckt. Von dieser Möglichkeit, sich von Fachleuten über die so weitläufige Hotelbetriebsführung beraten zu lassen, sollte vermehrt Gebrauch gemacht werden.

Die Nachwuchsfrage in der Hotellerie

Herr Dir. H. Schmid, Bern, der als Kursleiter auch noch an das Vortragspult trat, fasste sich mit neuen Gedankengängen zum Nachwuchsproblem. Besprechungen mit Berufsberatern und andern zuständigen Instanzen über die Gründe der Abkehr der Jugend von der Tätigkeit im Gastgewerbe haben ergeben, dass sich die jungen Leute mehrheitlich Berufen zuwenden wollen, die nur durch eine geringe Lehrausbildung abgeschlossen werden und die geordnete Lehrverhältnisse aufweisen. Andererseits entschliesst man sich eher für eine berufliche Laufbahn, welche ein dauerndes und sicheres Arbeitseinkommen erwarten lässt. Nachdem das Gastgewerbe bisher nur zwei Lehrverhältnisse, für Koch und Keller, kannte, und im übrigen sich mit angeleiterten Leuten behelft, kann es nicht erwarten, wenn wir uns gegenwärtig einem derart krassen Personal-mangel gegenübersehen. Die Verhältnisse lassen sich auf lange Sicht nur dann gründlich ändern und bessern, wenn in bezug auf die Rekrutierung des Personals grundsätzlich neue Wege beschritten werden. Es steht für den Referenten ausser jedem Zweifel, dass die Hotellerie als Ganzes in einem tüchtigen Personal nachwuchs herangebildeten Mitarbeiterstab ebenso sehr interessiert ist, wie jeder andere Wirtschaftszweig und wir uns damit solidere Verhältnisse auf dem Arbeitsmarkt schaffen, als dies heute bei der grossen Zahl und der schwankenden Masse von Gelegenheitsarbeitern der Fall ist.

Die ausgezeichneten Erfahrungen, welche wir mit der systematischen Heranbildung des Schweizerkoches gemacht haben, der heute in allen un-seren führenden Betrieben an die Stelle der früheren ausländischen Vorgänger getreten ist, haben uns deutlich genug gezeigt, welche Stufe ein Berufsstand zu erreichen vermag, der strenge und geordnete Verhältnisse in der Heranbildung des Nachwuchses kennt. Fussend auf diesen Überlegungen ist der Gedanke ausgewirft, als nächstes eine Lehre für den Hotellerie-Kaufmann einzuführen in einer Dauer von etwa 3 Jahren. Die näheren Vorschläge für diese dritte Berufslehre befinden sich zur Zeit durch den Referenten in Ausarbeitung. Diese Lehre wird es uns erleichtern, die kaufmännischen und organisatorischen Voraussetzungen beim künftigen Hotelier für die Übernahme der Betriebsleitung zu schaffen. Aber auch in bezug auf den Charakter sollen wir uns vermehrt die guten Erfahrungen anderer massgeblicher Gewerbebetriebe zunutze machen. Es wäre sicher nicht abwegig, im Hotelierberuf nicht nur die geordnete Lehre solider zu verankern, sondern eine Meisterprüfung einzuführen. Eine solche müsste die Voraussetzung abgeben, um als Betriebsleiter tätig sein zu können. Wenn man bedenkt, dass jedem einzelnen Betriebsleiter alljährlich Werte, die von den Zehn- bis bis in die Hunderttausende von Franken gehen können, anvertraut sind, so wird wohl niemand die Forderung abwegig finden, dass der Hotelier auch in kaufmännischer Hinsicht eine solide und ausreichende Vorbildung aufzuweisen habe.

Im Kreise von Kollegen darf man es einmal offen aussprechen, dass die kommende Generation einer noch dringenderen Kaufmännischen Routine bedarf, eben den unerlässlichen Kenntnissen der Hoteltechnik und -praxis soll die leitende Persönlichkeit vor allem auch Kaufmann sein, um planen, organisieren, rechnen und richtig einteilen zu können. Wenn diese Kenntnisse Allgemeingut werden sollen, dann müssen wir durch einen dreien Lehrgang denjenigen dazu nötigen, die den nötigen Kenntnissen fehlt. Mittel- oder Handelsschulen zu besuchen, weil sie unmittelbar nach der Minimal-schulzeit in die Praxis überbetreten mussten. Sind wir einmal so weit, so wird das Outsiderium mit seiner unkaufmännischen Preisgestaltung langsam aber sicher verschwinden, weil dann immer mehr die Betriebsführung Verantwortliche einsehen werden, dass ein feststehendes Kaufmanns-kaufmännisch bedingten Minimalpreis praktizieren müssen. Auch wird der Wert der Fachorganisation vermehrt anerkannt werden, womit sich die Reihen unter den Berufskollegen enger schliessen.

Eine solche Entwicklung bleibt natürlich nicht ohne Einfluss auf unsere Fach-schule. Diese kann unter der Evolution der Berufslehre im Hotelfach nur eine Belebung und Förderung erfahren. Die Voraussetzung, dass sich ihr Lehrprogramm elastisch den sich wandelnden Bedürfnissen weitgehend anpasst. Sie wird sich dann zum eigentlichen Forschungs-institut für die praktische Hotellerie entwickeln.

Der Referent ist überzeugt, dass wir in Problemen der Berufsausbildung an einem eigentlichen Wendepunkt angelangt sind. Erfreulicherweise wird in absehbarer Zeit eine reguläre Lehre für Saal- und Serviertöchter eingeführt werden. Aber auch eine Hausbesam-tenerlehre für die späteren Verwalterinnen der Ökonomen, für Lingerie- und Etagegouvernanten sowie Buffetdamen erscheint als sehr wünschenswert. Auch wird die Frage zu prüfen sein, ob nicht für das Hallenpersonal eigentliche Berufslehren am Platze wären. Wenn die Lehrverhältnisse eine solche durchgehende Neuordnung erlauben, dann können wir noch mehr als bis anhin mit einem geistig geschulten und am Beruf wirklich interessierten Nachwuchs aus dem Bürger-, Bauern- und bodenständigen Arbeiterstand rechnen. Wenn wir zur Zeit gewisse Bemühungen um den Wiederaufstieg der Hotellerie nicht ohne staatliche Hilfe zu Ende führen können, so hoffen wir doch alle auf eine Zeit, da wir uns wieder von einer staatlichen Einmischung ausschliessliche Hilfe von Meistern in unsern Betrieben sind. Dieses Ziel erreichen wir nur, wenn Leute, die zu wirklich selbständigem Tun und Handeln erzogen und ausgebildet sind, in der Hotellerie künftig tätig sein werden. Auch in Berufsausbildungsfragen müssen wir uns nach dem fortschrittlichen Lauf der Dinge richten, um überholten Einstellungen abzuschiedeln und gesunde Entwicklung nicht durch tausenderlei Einwände erschweren. Je rascher wir uns dem Fortschritt anschliessen, um so besser für unsern gesamten Berufsstand.

Hotellerie und Fremdenverkehr, wirtschaftlich und wissenschaftlich gesehen

Im Rahmen der arbeitsteiligen Volkswirtschaft stellt die Hotellerie, wie Herr Dr. Krampf, Bern, eingangs erklärte, einen Sonderfall dar, indem sie Erwerbswirtschaft und Hauswirtschaft zugleich zu haben hat. Sie ist also in einem komplizierten Gebilde zu tun, was sich aus den zahlreichen Obliegenheiten des Hoteliers ergeben lässt. So ziehend dieses vielseitige Gewerbe für tüchtige Leute sein mag, so gross sind auch seine wirtschaftlichen Risiken, denn da die Güter- und Dienstleistungen nicht nur beschafft und veredelt, sondern an eine Vielzahl von Konsumenten zu verkaufen sind, ist der Betrieb in erhöhtem Masse von der weiligen Wirtschaftsfrage abhängig. Auf den Geschäftsgang wirken also nicht nur produktions-technische Faktoren, sondern ebensosehr die Einkommens- und Vermögensverhältnisse der Gäste, die Konsumgewohnheiten, ja sogar die Mode. Der Hotelier muss in ganz besonderem Masse in ein überholtes Einstellen abzuschiedeln und die Leistungswilligkeit seiner Gäste Rücksicht nehmen. Darin liegt der Grund für die besondere Konjunkturempfindlichkeit der Hotellerie.

Aber nicht nur von der Frequenz und von der Kundenschaft her werden die Arbeitsbedingungen beeinflusst, auch die Gesteungskosten bestimmen die Ertragsverhältnisse. Bei der Anpassung der Verkaufspreise an die erhöhten Gesteungskosten sind gerade die beiden Stützen des Fremdenverkehrs, nämlich Hotellerie und Bahnen, in Hintergründe zu rücken. Diesem Nachdenken hinter der Teuererei hatte zur Folge, dass auch die vom Binnenverkehr profitierende Hotellerie nicht jenen Ertrag erzielen konnte, der sich bei einer besseren Preisanpassung ergeben hätte. Auch in bezug auf die innere Struktur weist die Hotellerie ganz besondere Verhältnisse auf, indem ihre Kapitalintensität sehr hohe fixe Kosten bedingt. Diese Verhältnisse drängen dazu, die Fixkosten auf eine möglichst grosse Zahl von Gästen zu verteilen, um den auf jeden Gast entfallenden Anteil möglichst niedrig zu halten. Es ist aber geradezu tragisch, dass das Hotelgewerbe, das infolge einer starren Kostenstruktur auf eine stabile und krisenfeste Gästefrequenz angewiesen wäre, zum Spielball aussenpolitischer und weltwirtschaftlicher Umwälzungen wurde.

Es war daher ein bestechender Gedanke, dem Grundübel der ungenügenden Frequenz mit massiven Preisreduktionen beizukommen. Die Erfahrung hat aber gezeigt, dass solche Versuche eine Fehlspekulation waren, weil das Gästereservoir beschränkt ist und jede Preisenkung den relativen Anteil der festen Kosten pro Logiernacht überproportional erhöht, so dass, um den Preisnachsatz auszugleichen, auch eine überproportionale Bettenbesetzung notwendig wäre, die oft sogar theoretisch unerreicht bleibt.

Das Suchen nach dem gerechten Preis durchzieht die ganze Wirtschaftsgeschichte. Für den Hotelier ist es, wie für andere Erwerbszweige, jener Preis für seine Leistungen, der ihm mindestens die Deckung aller Selbstkosten, so wie ein bescheidenes Entgelt für seine Arbeit ermöglicht. Leider erweist sich dieses selbstverständliche Postulat in der heutigen Zeit aus verschiedenen Gründen als Wunschtraum. Es muss aber deutlich gesagt bleiben, dass es auch vom wissenschaftlichen Standpunkt aus un-würdig und gefährlich ist, wenn die Hotellerie sein Geschäft auf die Dauer mit Verlust betreibt. Die Preisfestsetzung muss auf Grund der genauen Kalkulation der Gesteungskosten erfolgen. Erst die exakte Kostenrechnung und Kostenüberwachung geben dem Hotelier den objektiven Massstab zur Ermittlung der richtigen Preisgestaltung. Hat die Preisfestsetzung auch der Zahlungsfähigkeit und Zahlungswilligkeit der Gäste Rücksicht zu tragen. Ein überhöhtes Preisniveau in der Nachkriegszeit würde die internationale Wettbewerbsfähigkeit schwer beeinträchtigen. Freilich hat die Hotellerie selbst auf diese Seite des Problems wenig Einfluss. Man kann nur der Hoffnung Ausdruck geben, dass sich der Wille, die Schweiz nicht nochmals zu einer Preisinsel werden zu lassen, nach diesem Krieg durchzusetzen vermag. Für Exportindustrie und Fremdenverkehr bedeutet der Anschluss an den Weltmarkt eine Lebensfrage.

Die ungenügende Rentabilität beeinträchtigt notwendigerweise den Anteil der Hotellerie am Reinertrag unserer Volkswirtschaft. Das, was die Nationalökonomie als Wertschöpfung bezeichnet, besteht auch für die Hotellerie in der Verwertung des darin investierten Sachkapitals, in der Summe der darin aufgebracht nützlichen Arbeit, messbar in den ausbezahlten Löhnen, Zinsen und im Unternehmerlohn. Nach den Berechnungen des SHV beliefen sich diese drei Posten im Jahre 1937 auf 148 Millionen Franken. Diese Summe gibt uns den zahlenmässigen Ausdruck der Hotellerie am Reinertrag der Volkswirtschaft, sie entspricht dem Anteil der Wertschöpfung, der Produktionskraft dieses Gewerbes. Dieser vielleicht etwas theoretische Gedankengang mündet in der doppelten Erkenntnis aus, dass der Hotelier erstens ein volkswirtschaftlich produktives Gewerbe betreibt und zweitens eine Steigerung der Rentabilität der Hotellerie, welche die Produktivität der Arbeit mehr, die volkswirtschaftliche Wertschöpfung vergrössert. Hierin deckt sich also das privatwirtschaftliche Streben des Hoteliers mit dem volkswirtschaftlichen Interesse. Die Volkswirtschaft, der Staat, kann sich angesichts der vorstehend skizzierten Bedeutung der Hotellerie unmöglich am Schicksal dieses Erwerbszweiges desinteressieren. Ebenso wenig kann die Wissenschaft am Ausmass der Hotellerie vorbeigehen, deren strukturelle Eigenart, sowie enge Verflechtung mit Wirtschaft und Volk nach objektiver und leidenschaftsloser Erkenntnis rufen. Der Referent setzte an den Schluss seiner gehaltenen Betrachtungen das folgende Wort von Prof. Wagemann: „Kein Gewerbe ist so wichtig für den gesamten Gesellschaftsorganismus wie das Gastgewerbe. Die Konjunkturkurven zeigen, dass sein Schicksal dem der Volkswirtschaft unmittelbar auf dem Fusse folgt. So wird das Gastgewerbe schon durch das nackte Wirtschaftsinteresse auf einen wahrhaft königlichen Standpunkt emporgehoben. Dann königlich ist es, wenn man das eigene Gedeihen eingeschlossen sieht in der Wohlfahrt des Ganzen.“

Hotel und Hygiene

Der Berner Stadtarzt, Herr Dr. med. F. Oesch, empfiehlt der Hotellerie, auch in bezug auf die hygienischen Anforderungen der Betriebe sich rechtzeitig auf die Friedenskonjunktur vorzubereiten. Anhand eines sehr umfangreichen Wunschkatalogs, der sich allerdings nur zum kleinsten Teil mit den sanitären Gegebenheiten im Einklang bringen lässt, zeigt er die verschiedenartigsten Möglichkeiten, um den Gast in bezug auf körperliche und geistige Hygiene zu betreuen. Bei künftigen Neubauten wird man auf die klimatologischen Verhältnisse der Örtlichkeit vermehrte Rücksicht nehmen. Bei der Innenausstattung steht das Gastzimmer bezüglich der hygienischen Anforderungen im Vordergrund. Die Fensteröffnung ist so zu gestalten, dass die Luftzirkulation eine leichte Lüftung zulassen, die Bettaufristung ist so zusammenzustellen und zu dimensionieren, dass sie leicht den so verschiedenartigen Anforderungen der Gäste angepasst werden kann, um einen möglichst gesunden Schlaf zu gewährleisten. Den hygienischen Bedürfnissen kommt die immer allgemeiner werdende Einrichtung des fliessenden Wassers in der Küche entgegen. Es ist jedoch Gäste an der wünschenswertesten Sorgfalt mangeln lassen, ist eine periodische Entleerung und Reinigung der Syphons sehr zu empfehlen. Offene Wasserflächen irgendwelcher Art sind Brutstätten für Mücken und Schnaken. Der daraus entstehenden Plage kann durch Aufhängen von Petrol entgegengewirkt werden. In den übrigen empfindlich es sich, offene Wasserbehälter nur in einer bestimmten Entfernung vom Hotelgebäude anzuordnen. Der Beleuchtung im Gastzimmer ist fortwährende Aufmerksamkeit zu schenken, und bei der Anordnung der Lampen, sowie deren Stärkebestimmung auf das vermehrte Lesebedürfnis des Ferienmenschen Rücksicht zu nehmen. Das zunehmende Verwenden elektrischer Siergeräte muss Rechnung getragen werden durch zweckmässige Anordnung eines Steckkontaktes. Wenn wieder einmal die Heizungseinschränkungen in Wegfall kommen, so sollen die Heizungseinrichtungen daraufhin überprüft werden, ob sie technisch richtig angeordnet sind und sich vor allem auch leicht regulieren lassen.

Bei der Ernährung müssen neben den kulinarischen auch die ernährungsphysiologischen und hygienischen Erkenntnisse miteispielen. Die Nahrung ist dann am wertvollsten, wenn die frisch eingekaufte Lebensmittel und Gemüse möglichst am nämlichen Tag noch zubereitet und serviert werden. Die Anforderung auf strikte Sauberkeit und Gesundheit des Küchen- und Bedienungspersonals erscheint selbstverständlich. Ein weiteres Erfordernis ist die ärztliche Untersuchung, eventuell Schutzimpfung der in Küche und Service beschäftigten Personen. Von der Verwendung von Kupfergefässen, die deshalb abzuschmecken weil bei manchen Gerichten der Vitamingehalt sonst weitgehend zerstört wird. Der Küchenchef sollte sich im „Vitaminhaushalt“ auskennen. Zur Belehrung des übrigen Personals empfiehlt es sich, auf einer gut sichtbaren Tabelle den Vitamin-gehalt der gebräuchlichsten Lebensmittel aufzuführen. Bei der Zusammenstellung der Menus nimmt man heute schon, vor allem in amerikanischen Hotelbetrieben, sorgfältige Rücksicht auf die Kalorienmenge und den Gehalt an verschiedenen Vitaminen der einzelnen Gerichte, um so eine Mahlzeit zusammenzustellen, die den modernen Ernährungsanforderungen entspricht. Es wäre für den Gast vielleicht ebenso interessant, anstelle der üblichen Einrichtungen für Leichtathletik über die Kalorienzahl und den Vitamin-gehalt der einzelnen Platten auf der Speisekarte zu finden. Dem Bedürfnis nach alkoholfreien Getränken in Form von Süssmost und Fruchtsäften sollte heute, besonders im Zeichen der sportlichen Ertüchtigung des Volkes, auch der kleinste Betrieb entgegenkommen.

In das Gebiet der geistigen Hygiene gehört die geschickte Organisation der Freizeitgestaltung, das heisst bei den Feriengästen, hauptsächlich bei Schlechtwetterperioden, keine Langeweile kommen kann. Sehr erfreulich sind die Bemühungen zur Förderung der Körperkultur durch die in stets wachsender Zahl entstehenden Sportanlagen an Ferien- und Erholungsorten. Im Zeitalter des Sportbezugs sollten bei grösseren Hotelbetrieben Einrichtungen für Leichtathletik nicht fehlen. Auch die Bibliothek verdient in diesem Zusammenhang genannt zu werden, deren geschickte Zusammenstellung eine dankbare, aber nicht sehr leichte Aufgabe darstellt. Das ganze Verhältnis zwischen Gastwirt und Gast

Kriegswirtschaftl. Massnahmen

Neue Verfügung und Weisungen über die Sparvorschriften

Vor einiger Zeit hatte das Eidg. Kriegsernährungsamt, zusammen mit den Verbänden der kollektiven Haushaltungen die bisherigen Vorschriften über die Einsparung von Lebensmitteln (Verfügung Nr. 69 des KEA. vom 30. November 1942 und die dazu gehörenden Richtlinien), in Berücksichtigung der inzwischen geänderten Tatsachen und Verhältnisse einer Revision unterzogen.

Wie wir nun kurz vor Redaktionsschluss erfahren, tritt die neue revidierte Verfügung, die die Nr. 102 trägt, am 24. Januar 1943 in Kraft. Infolge Raummangels müssen wir leider die Veröffentlichung dieser neuen Verfügung und der dazugehörenden Richtlinien auf die nächste Nummer der Hotel-Revue verschieben.

Immerhin können wir heute schon mitteilen, dass die revidierte Verfügung sich im allgemeinen an die bisherigen Vorschriften anlehnt und die vorgenommenen Änderungen sich hauptsächlich auf eine bessere Umschreibung der bestehenden Bestimmungen beziehen.

Frischerhalten oder Aufrischen von Backwaren

Die Sektion für Getreideversorgung des KEA. teilt mit:

Unserer Amtsstelle gingen in letzter Zeit verschiedene Meldungen zu, dass kollektive Haushaltungen (Restaurants, Cafés, Tea-Rooms etc.) Kleinbrote durch leichtes Rösten (Toasten) aufwärmen und den Gästen abgeben. Das Frischerhalten oder Aufrischen von Backwaren ist indessen gemäss Art. 4 der Verfügung IV des eidg. Kriegsernährungsamtes über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot vom 11. April 1942 untersagt. Die einschlägige Bestimmung lautet:

„Die Abgabe, der Bezug und die Verwendung von Produkten, sowie die Anwendung irgendwelcher anderer Massnahmen, die ein Frischerhalten oder Aufrischen der unter Art. 1 angeführten Backwaren (alles unter Verwendung von Presshefe oder Sauerteig hergestelltes Gebäck, soweit zu dessen Erzeugung Mahlproukte aus Brotgetreide (Weich- und Hartweizen, Roggen, Mischel, Dinkel, Einkorn, Emmer und Gerste) verwendet werden) nach dem Verlassen des Ofens bezwecken oder bewirken, sind verboten.“

Dieses Verbot gilt nicht nur für die Hersteller von Backwaren; vielmehr wird es durch Art. 14 der zitierten Verfügung ausdrücklich auf die kollektiven Haushaltungen ausgedehnt.

Die Bestimmungen dieser Verfügung finden auch Anwendung auf Backwaren, die gewerbmässig aus von Privaten zur Verfügung gestelltem Mehl sowie in Hotels, Wirtschaften, Anstalten und ähnlichen Betrieben hergestellt werden.“

Das eigentliche „Toasten“ von Backwaren ist hingegen gestattet

Obige Mitteilung der Sektion für Getreideversorgung des Eidg. Kriegsernährungsamtes betr. Frischerhaltung oder Aufrischen von Backwaren veranlasste uns, eine nähere Interpretation in bezug auf das „Toasten“ von Backwaren zu verlangen, zumal das eigentliche „Toasten“ nicht eine Aufrischung bezweckt, sondern eine spezielle Behandlung darstellt, mit welcher man den Zustand von frischem Brot in eine andere, angehärtete Art überführt. Das eigentliche „Toasten“ bezweckt, gerade dem Brot seine Weichheit zu nehmen und es durch das Anhängen leichter verdaulich zu gestalten. Gestostes Brot spielt deshalb im speziellen bei Diätverpflegung eine ähnliche Rolle wie Zwieback.

Hierüber teilt uns nun die Sektion für Getreideversorgung noch folgendes mit:

„Ein Durchrösten von Brot, Weggli etc. bis deren Krume gebräunt und hart wird, ist ebenso wie bekanntlich die Herstellung von Zwieback) gestattet. Gemäss Art. 4 der Verfügung IV des Eidg. Kriegsernährungsamtes über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot vom 12. April 1942 ist dagegen ein blosses Aufwärmen, bzw. Aufrischen der Backwaren verboten. Ein unstatthafte Aufrischen von Backwaren liegt dann vor, wenn die Krume bei der Nachbehandlung nicht abbleibt, und dadurch bei der Konsumation einen frischen Eindruck macht.“

Trotzdem in Gaststätten der Brotkonsum durch die Mahlzeitplanung beschränkt ist, geht die Sektion für Getreideversorgung nicht auf eine nachgeschickte Lockerung des Verkaufsverbotes von frischem Brot ein.

kann in mancher Beziehung psychologische gestaltet werden. Es bieten sich so viele Gelegenheiten, um beim Gaste eine richtige Ferienstimmung anstatt Unlustgefühle aufkommen zu lassen.

Von der Mehrzahl der Gäste nimmt man am besten zum Voraus an, dass sie erholungsbedürftig sind. Unter den jetzigen Verhältnissen kommt ja bei der Mehrzahl der Leute das Nervensystem etwas aus dem Gleichgewicht, die Kräfte der Ferienangabe sind durch den Hotelaufenthalt so etwas wie einen Vorschmack des Paradieses, und er wird sich mit bleibender Dankbarkeit aller Bemühungen des Hoteliers und seines Personals erinnern, die darauf ausgehen, ihn diesem Paradies näher zu bringen.

Kleine Chronik

Ein Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben

Der Schweizerische Handels- und Industrie-Verein hatte auf den 13. Januar seine Sektionen zu einer eintägigen Sitzung in das Hotel Savoy Baur in Villen in Zürich eingeladen zwecks Besprechung verschiedener Vorlagen zu einem Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben. Die Sitzung wurde geleitet durch Herrn Dr. Steinmann vom Schweizerischen Arbeitgeberverband, der seine Mitglieder ebenfalls eingeladen hatte. Ferner waren an der Leitung von Herrn Nationalratspräsident Dr. Gysler Delegationen des Schweizerischen Gewerbeverbandes anwesend.

Herr Dr. Herold, Sekretär des Schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins, erläuterte in einem Eingangsreferat die gegenwärtige Situation. Es besteht eine vom Biga eingesetzte zwanziggliedrige Kommission aus Arbeitgebern und Arbeitnehmern sowie Staatsvertretern, welche auf der Basis eines Vorentwurfes von Herrn Direktor H. Pfister, Bern, eine unverbindliche Vorlage für das Departement auszuarbeiten versucht. Die Gewerkschaften und auch die Angestelltenschaft drängen auf eine baldige Regelung der Materie durch ein Bundesgesetz. Sie haben ebenfalls entsprechende Entwürfe eingereicht. Vor allem ist es ein Entwurf der Nationalen Aktionsgemeinschaft für wirtschaftliche Verteidigung, hinter der die kaufmännische Angestelltenschaft und die organisierte Hotelangestelltenschaft stehen, welcher zu sehr eingehenden Bemerkungen Anlass gibt.

In der darauffolgenden Diskussion wurde denn auch dieser schon erwähnte Gesetzesentwurf lebhaft angefochten. Sein Inhalt ist auch uns zum Teil unverständlich, enthält er doch eine derart einseitige und zum Teil voreingenommene Stellungnahme zugunsten der Arbeitnehmerschaft, dass man sich wirklich kopfschüttelnd fragen muss, auf die betreffenden Herren auf der Angestelltenseite, welche diesen Entwurf ausgearbeitet haben, überhaupt an die wirtschaftliche Tragfähigkeit der verschiedenen Wirtschaftsgruppen dachten und ob sie sich von irgendwelchem Gerechtigkeitsgefühl leiten liessen. Beispielsweise sind völlig ungleiche Kündigungsrechte für den Patron und den Angestellten aufgestellt, natürlich nur zugunsten des Arbeitnehmers.

Die weiteren Verhandlungen sind auch für die Hotellerie im höchsten Masse wichtig, geht es doch um die Regelung der Arbeitszeit und der Arbeitsbedingungen im gesamten Gewerbe, mit eingeschlossen die Hotellerie. Die beteiligten Arbeitgeber-Kreise stellen sich im Grundsatz auf einen durchaus bejahenden Boden. Eine Regelung der Arbeitsbedingungen ist zu treffen, doch muss der Verschiedenartigkeit der Verhältnisse in den einzelnen Wirtschaftsprüfung Rechnung getragen werden. Man war sich einig darüber, dass ein Gesetz, welches alle Arbeitsbedingungen sämtlicher Wirtschaftsgruppen des Gewerbes in einheitliche Vorschriften zusammenfassen will, nicht durchführbar ist und wohl keinerlei Aussicht hat. Auch die Frage der

Möglichkeit von Gesamtarbeitsverträgen muss noch genauer abgeklärt werden, sowohl in rechtlicher wie in tatsächlicher Hinsicht.

Die interessante Tagung beim Handels- und Industrie-Verein diente namentlich zur Aufklärung der Arbeitgeber-Experten, die nun ihre Arbeiten fortsetzen und das Resultat dem Departement in Bern einbringen werden. Die interessierten Verbände werden hernach genügend Gelegenheit haben, sich zur Materie zu äussern. M. R.

Zur Frage der Sommerzeit

Auf den Appell an die Leserschaft, uns über ihre Erfahrungen im Sommerbetrieb mit und ohne Sommerzeit zu berichten, sind uns bereits eine Anzahl recht aufschlussreicher Zuschriften zugegangen. Allerdings sind mit diesen Äusserungen noch bei weitem nicht alle Regionen oder sämtliche Betriebsgruppen zum Worte gekommen, sodass wir nochmals mit der nämlichen Anregung an die Mitglieder herantreten. Wir möchten doch auf Grund eines möglichst umfassenden und vor allem auch überzeugenden Tatsachenmaterials zur Sache Stellung nehmen, wenn wir von beherrschender Seite oder von den Spitzenverbänden dazu aufgefordert werden. Die Angelegenheit erscheint uns für die Fremdenverkehrswirtschaft auch wichtig genug, um eingehend erörtert zu werden.

Wir betrachten die Angelegenheit noch nicht als endgültig abgeschlossen, auch wenn, wie berichtet wird, der Chef des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes erklärt haben soll, dass die Frage mit dem seinerzeitigen Beschluss auf Nichtwiedereinführung der Sommerzeit auf lange Sicht erledigt sein dürfte. Unser Verem wird sich dessen ungeachtet zur Sache zu äussern haben.

Von den bisher eingegangenen Vernehmlassungen sprechen sich mehr als zwei Drittel für die Wiedereinführung der Sommerzeit aus. In diese befürwortende Gruppe gehören sämtliche Zuschriften aus der welschen Schweiz, einer Reihe Blindner Hotels, dann massgebliche Stadthotels mit Terrassenbetrieb und schliesslich mehrere Bäderhotels. Zugunsten der Vorverlegung der Zeitrechnung sprechen nach diesen Berichten eine fühlbare Einsparung an Elektrizität, eine Belebung des Abendgeschäftes und eine vom Gast als sehr angenehm empfundene zweckmässige Einteilung des Tagesablaufes. So haben nach den Zuschriften mehrerer Hoteliers viele Gäste die Gelegenheit sehr gerne wahrgenommen, um entweder nach dem Nachessen noch einen geruhamen Spaziergang in der Abenddämmerung zu unternehmen, oder in vermehrtem Masse Touren und Exkursionen auszuführen, die so angelegt wurden konnten, dass die Teilnehmer immer noch bei Tageshelle wieder zurückkehrten. Man habe vielfach die Gäste erklären hören, dass die Ferien in den Monaten mit Sommerzeit viel ausgiebiger und angenehmer gewesen seien. Als Gegenargumente erwähnen wir die Feststellung, dass die Stromersparungen kaum der Rede wert, dafür aber die Nachteile um so spürbarer gewesen seien. Als solche werden u. a. erwähnt die verspätete Milchlieferung am Morgen, indem sich die Bergbauern einfach nicht an die veränderte Zeitrechnung anpassen wollten

oder konnten. Dann der Umstand, dass der Zeitplan für das Personal über Präsenz- und Ruhezeit über den Haulen geworfen werde und dem Hotel höhere Kosten dadurch entstünden, dass der Betrieb eine Stunde länger andauere, ohne entsprechende Mehreinnahme. Hierzu wird wohl dieser oder jener Leser ein Fragezeichen machen.

Weitere Stimmen erblickten Schwierigkeiten für den Betrieb darin, dass sich die einen Gäste nach der Uhr, die anderen dagegen nach der Sonne richten und damit eine geordnete Tageseinteilung nur schwer zu erreichen sei.

Erwähnt zu werden verdient die Erklärung eines Berghotels, dass man sich in der Landwirtschaft durchaus nicht einig sei in der Beurteilung der Sommerzeit. In der in Frage kommenden Gegend habe eine Umfrage jedenfalls ergeben, dass manche Bauern die Aufhebung der Sommerzeit belauern hätten.

Man sieht, dass man es auch mit der Ansetzung der Uhrzeit nicht allen Leuten auf einmal recht machen kann. Solange die Verdunkelungsvorschriften Geltung haben, ist die grösste Zahl der Hotel- und Restaurationsbetriebe aber bestimmt an einem möglichst späten Beginn der Verdunkelung interessiert. Die Einführung der Sommerzeit hätte also zur Voraussetzung, dass der Verdunkelungsbeginn wiederum auf 23 Uhr hinausgeschoben wird, um nicht eine für das Abendgeschäft wertvolle Stunde einzubüssen. Im übrigen sind wir neugierig auf die weiteren Berichte und Meinungsäusserungen.

Aus den Verbänden

Schweizerischer Gewerbeverband

Unter dem Vorsitz von Herrn Nationalratspräsident Dr. P. Gysler tagte am 11./12. Januar im Hotel Bären in Langenthal der Vorstand des Schweizerischen Gewerbeverbandes zur Behandlung einer Reihe wichtiger Tagesfragen. Unter anderem wurde die kommende Abstimmungskampagne für das Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb besprochen. Der Vorstand des Gewerbeverbandes beschloss, sich für die Annahme der Vorlage einzusetzen. Auch die schweizerische Hotellerie hat Interesse an der Annahme dieses Gesetzes. Einzelne Bestimmungen vermögen doch, gewisse Missbräuche im Wettbewerb etwas einzudämmen, wenn auch nicht zum Verschwinden zu bringen. Unbegreiflich ist für uns, dass es Wirtschaftsgruppen gibt, welche gegen diese längst fällige Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes opponieren.

Der Vorstand beschloss weiter, für die Wirtschaftsaufklärung einzutreten, indessen angesichts der innenpolitischen Lage bei diesen Wirtschaftsaufklärungen nicht auf der Allgemeinverbindlichkeitserklärung von Verbandsbeschlüssen zu beharren. Mit dieser Entscheidung dürfte die Frage einer Allgemeinverbindlichkeitserklärung von Beschlüssen betr. den Wettbewerb, beispielsweise auch Beschlüsse über die Hotelpreise vorläufig erledigt sein. Vom Gesichtspunkt der Hotellerie aus ist diese Entscheidung des Gewerbeverbandes ausserordentlich zu bedauern. Die Vertretung des Schweizer Hotelier-Vereins hat denn auch eine dementsprechende Erklärung abgegeben.

Trinkgeld-Abgabe bei Einquartierung

Die angekündigte zweisprachige Affiche zur Orientierung einquartierter Militärpersonen wird in einer derart grossen Zahl von den Betrieben angefordert, dass es, entgegen der ursprünglichen Absicht, nicht möglich ist, sie kostenlos abzugeben. Sie steht den Mitgliedern zum Selbstkostenpreis von 20 Rp. pro Stück zur Verfügung.

Ferner erörtere man die Revision des Bundesbeschlusses über die Warenumsatzsteuer, um Revision des Schuldbeitrags- und Konkursgesetzes und eine Förderung des Exportes gewerblicher Artikel. Endlich erklärte sich der Vorstand bereit, für ein Gesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben einzutreten, vorausgesetzt, dass der direkten Verständigung zwischen Arbeitnehmern und Arbeitgebern durch Gesamtarbeitsverträge genügender Raum blasse werden. M. R.

Personaleubrik

Neue Pacht

Das Hotel „Bären“ in Langenthal geht auf den 1. Juli 1944 pachtweise über an Frau Wwe. Bieri-Jost vom Hotel „Kreuz“ in Interlaken, sowie an deren Sohn und Schwiegertochter Richard Bieri-Eichenberger. Frau Bieri-Jost hat als gewesene Mitteilhaberin des Hotels „Kreuz“ in Interlaken jahrzehntelang an der Seite ihres Gatten, Karl Bieri, und ihres Schwagers Robert Bieri-Sterch, im Hotelbetrieb aktiv mitgewirkt. Ihr Sohn Richard war in den letzten Jahren als engster Mitarbeiter von Herrn Fred Bieri, dem Pächter des Restaurants „du Théâtre“ in Bern, tätig. Er hat das Hotelfach von Grund auf erlernt. So bietet denn die neue Pächters-Familie alle Gewähr für eine umsichtige, fachmännische Führung des Hotels „Bären“ in Langenthal. G. L.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Trinkgeldordnung

für das Hotielgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeinverbindlichkeitserklärung.
Preis inkl. Porto 70 Cts.



DELAFORCE
SHERRY & PORT

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



Vollständige
Hotel-
Buchhaltungs-Einrichtungen

(Moderne Gäste- und Finanzbuchhaltungen),
für jeden Betrieb das passende System liefert

HOTELIA-VERLAG, GSTAAD
Buchdruckerei E. Müller

COGNAC CAMUS
„LA GRANDE MARQUE“

Agents généraux:
BAEHLER & CIE., ZÜRICH 8, Turnerstr. 37, Tel. 801 05

Hotel im Tessin sucht 40-50 solide
Dienstensfühle

Offerten unter Chiffre H.T. 2636 an
die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CHAMPAGNE
J. Bollinger, Ay-Champagne
(Renaudin, Bollinger & Cie.)
Dry — Brut — Vintage 1934
de nouveau disponible en Boutelles et demiés
Agents généraux pour la Suisse
RENAUD S.A. BALE

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“

Brüsseler
CHICORÉE
Fr. 2.50 per kg, plus Porto, sofort lieferbar.

CHAMPIGNONS
de Paris, Fr. 5.— p. kg, sof. lieferbar, zuzügl. Porto.
Champignons-Kulturen Schwerzenbach/Zch.
Telephon (051) 93 92 05.

Couponfreie 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 Stalden

Kastenfallen-Neuheiten

Mod. I Fr. 12.—. Kastenfälle mit 100% Witterung, (Lockmittel) kombiniert für Ratten, Wiesel, Iltis und Mäuse.
Mod. II Fr. 13.—. Massenfang-Kastenfälle nur für Mäuse.
Mod. III Fr. 30.—. Neuestes Modell für Fuchs, Marder, Iltis, Ratten etc.
Tier- und Fischwitterung, Portion Fr. 3.—.
Versandhaus Siegrist 226, Aarau
Telephon 2 33 01.

Auf Frühjahr
mittleres
HOTEL
zu vermieten

im Tessin. (Inventar küfflich).
Offerten erbeten unter Chiffre 2626 Schweizer-Annoncen A.G. Lugano.

Hotelier-Restaurateur

best ausgewiesener Fachmann, mit langjähriger In- und Auslandspraxis
sucht Direktionsstelle

oder **Pacht** eines gutgelegenen Hotel-Restaurants oder Grossrestaurants. Kapital vorhanden. Offerten unter Chiffre H. D. 2649, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

1000 Dutzend Kleiderbügel

geeignet für die Fremdenzimmer, per Dtd. Fr. 1.—, Vernendo von 10 Dtd. an. 1 Muster-Dtd. gegen Fr. 1.40 in Marken.
L. Rickenbacher, Zürich 5
Hardturmstrasse 308



NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

BLANC: CLOS DE LA REINE BERTHE CHAMBLEAU
ROUGE: VIGNE DU DIABLE

Durch jede gute Weinhandlung

Mit den zuckersüßen, natürlichen
span. Aprikosen

bereiten Sie sich ausgezeichnete Konfitüre, Kompott und Kuchen. Früchte entzint und halbiert in Büchsen à 5 kg zu Fr. 11.— pro Büchse. Nicht rationiert. Nachnahmeversand J. Müller, Stadthausquai 13, Zürich, Tel. 7 92 18.

Jünger, initiativer, strebsamer Mann sucht selbständigen Posten in Jahresstello als
Chef de service-Restaurateur Stütze des Patrons

Eintritt ab 15. März oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre E. A. 2840 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL
BEI INTERLAKEN

Experten. Betriebsorganisationslinien.
Betriebsvereinfachungen. Kostenreduktion.
Buchhaltungs-Services: Nachrechnungen, Abchlüsse.
Neuanlage von Betriebsbuchführungen.

Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. Jeder Besuch unerlässlich.

Le cycle de conférences hôtelières de Berne

Une fois de plus les optimistes ont eu raison. Grâce à l'initiative de l'école hôtelière, à l'énergie constructive et au talent d'organisation du directeur de cette série de cours, M. H. Schmid, directeur du Bellevue-Palace à Berne, des conférences professionnelles ont pu être mises sur pied en un temps très court. Elles répondaient à un besoin étant donné les innombrables nouveaux problèmes qui se posent journellement aux hôteliers. La preuve de l'intérêt que ces manifestations éveillent dans nos milieux nous est donnée par les nombreuses inscriptions qui affluent auprès des organisateurs. Environ 200 participants assistent à ces cours et la vaste salle du Grand conseil fut à certains moments magnifiquement remplie. On remarquait avec plaisir dans l'auditoire de nombreuses femmes d'hôtelier et des jeunes gens, dont un fort contingent d'élèves de notre école de Lausanne. On remarqua également avec satisfaction la présence de *personnalités de l'administration fédérale*, des divers *offices de guerre*, de représentants de l'Université et d'associations professionnelles. Les Romands auront certainement été frappés de voir dans l'assistance M. Ador, syndic de Lausanne, qui montre toujours un vif intérêt pour tout ce qui touche à l'hôtellerie. La présence de *plusieurs membres de notre Comité central* ayant à leur tête le Dr H. Selter, président central, nous fait voir combien les personnes qui sont à la tête de notre organisation ont à cœur de se perfectionner professionnellement par tous les moyens.

Le programme pouvait paraître un peu élargi, mais la direction des cours s'était efforcée de donner à ce cours un caractère nettement pratique et de faire place à certaines questions qui sont injustement ou peut-être parfois volontairement oubliées. Les organisateurs avaient vu juste et un participant, lors d'une discussion, déclara spontanément que tout l'auditoire appréciait de voir traiter certains sujets prosaïques peut-être, mais qui étaient de toute importance dans l'exploitation d'un hôtel. On est un peu sûr en ce moment de ces plans et de ces programmes théoriques qui font beaucoup parler d'eux, qui éveillent des espoirs, mais qui n'ont donné jusqu'à présent aucun résultat tangible.

Les discussions furent en général peu nourries ce qui permit aux cours de se dérouler selon l'horaire prévu, mais l'on attendait davantage de cette partie du programme. Il faut d'ailleurs reconnaître qu'il n'est pas facile pour beaucoup de poser des questions d'intérêt général, immédiatement après avoir entendu un exposé, et sans avoir eu le temps, soit d'y réfléchir, soit de mettre ses notes en ordre. Mais les conversations privées pendant les entr'actes, ou lors du dîner en commun qui eut lieu le soir au Bellevue-Palace montrèrent qu'un grand nombre d'auditeurs avaient sur leur cœur plusieurs questions qui intéressaient spécialement leur exploitation.

Certaines conférences furent heureusement complétées par des projections lumineuses ou par des démonstrations de matériel et l'on a constaté que l'on pourrait, à l'avenir, tirer davantage profit de ce mode d'exposition. On a aussi beaucoup apprécié le fait que les conférences n'ont été faites dans leurs causeries aucune propagande, ils ont soigneusement évité de signaler certaines maisons, certains produits ou certaines marques. Dans ces conditions on a pu voir combien de tels contacts entre hôteliers et fournisseurs de l'hôtellerie pouvaient être utiles. Les exposés scientifiques et économiques ne formèrent pas, loin de là, la partie la plus intéressante de ce cycle de conférences. Il convient de souligner l'insistance avec laquelle il fut déclaré qu'il était indispensable d'établir les prix d'hôtel au moyen de principes commerciaux et en se basant sur le prix de revient. Ce doit être un avertissement pour tous les hôteliers qui ont tendance à s'écarter de cette manière de faire. L'on entendit aussi avec plaisir le nouveau programme de l'Institut du tourisme à Berne affirmant que l'économie commerciale hôtelière, une des plus jeunes branches de l'économie générale, était prête à venir en aide à l'hôtellerie dans ce domaine. Il est seulement regrettable que le service fédéral pour le contrôle des prix n'ait pas été représenté, car ces Messieurs auraient pu se convaincre que l'établissement des prix d'hôtels était une opération particulièrement compliquée et variable, qui ne peut se faire selon des prescriptions strictes et uniformes.

Le rapport relatif à l'hygiène dans les hôtels sortait un peu du cadre prévu. Il contenait d'excellents conseils mais, comme le fit remarquer le directeur des cours en terminant la conférence, il ne tenait pas tout à fait compte de la situation financière de nos établissements. On put voir par là qu'il n'est pas toujours facile d'accorder théorie et pratique. La science a évidemment la priorité et peut se choisir des buts fort élevés. Mais l'hôtelier ne doit point perdre contact avec la réalité et il doit faire en sorte que les prestations qu'il fournit soient toujours en harmonie avec les prix que l'hôte consent à lui payer. En définitive un hôtel n'est pas encore une institution de bien public, mais une entreprise commerciale. Le sujet ne manque pas d'intérêt pour l'hôtellerie et il pourra certainement être repris sous une autre forme lors de futures conférences. Car, à Berne déjà, on a exprimé le vœu de voir continuer de telles séries de conférences en d'autres milieux romands ont vivement souhaité qu'une place soit faite à la Suisse française et surtout à la langue française lors des prochains cours.

De divers côtés, on a émis le vœu que ces conférences soient reproduites intégralement ou traduites dans la Revue suisse des hôtels. Cela serait impossible à cause du prix de ces conférences et nous disposons, en supposant que cela puisse se faire, il faudrait le répartir sur un si grand nombre de numéros que l'on finirait par ne plus remarquer l'unité de ce cycle de conférences

et la liaison qui existe entre elles. Les brefs résumés prévus n'auront d'autre but que de servir un peu d'aide mémoire à ceux qui ont assisté à cette manifestation, de donner aux autres une idée assez complète des sujets qui y ont été traités et d'inciter les hôteliers que de tels problèmes intéressent à venir nombreux, s'ils en ont l'occasion, aux prochains cours qui seront organisés. Nos organes directeurs examinent encore la possibilité de réunir toutes ces conférences et de les publier ultérieurement sous forme de brochure. C'est naturellement la question des frais qui est prédominante à ce sujet.

Après la fermeture officielle du cours, M. Buchli, directeur touristique, souleva la question d'un *aérodrome central suisse* et exposa ses idées à ce sujet. La discussion qui suivit montra à quelles difficultés la réalisation de ce projet se heurterait. M. Ador, syndic de Lausanne, prit la parole pour soutenir le point de vue romand qui n'est pas absolument d'accord avec la création de cet aérodrome près d'Uzzenstorf.

Note de la rédaction : Nous publions ci-dessous quelques extraits particulièrement intéressants du rapport présenté par M. Thiessing, directeur de l'O.C.S.T. à Zurich, lors du Congrès suisse des transports.

La politique touristique est au fond la somme des efforts, des mesures qui tendent à soutenir et à développer les intérêts touristiques nationaux. Or, soutenir et développer le tourisme, c'est à la fois servir la cause de notre économie et se proposer des buts culturels. C'est pourquoi la politique touristique n'est en définitive qu'un élément de notre politique économique et culturelle nationale et elle est également étroitement liée avec notre politique de transports.

Tous nos efforts au point de vue politique touristique n'ont actuellement qu'un but : préparer la période d'après-guerre. Le trafic international est presque complètement suspendu, mais, par contre, le trafic interne est plus intense qu'avant la guerre. Le Suisse qui aimait à faire des voyages à l'étranger se voit contraint de demeurer au pays ; il en résulte une augmentation de la fréquence de nos compatriotes dans nos établissements, mais ils observent une attitude critique à notre égard. Abstraction faite des efforts de l'Office central suisse du tourisme pour exercer une influence durable sur la fréquence de la clientèle indigène dans les hôtels, afin de permettre à notre industrie de se maintenir, nous nous trouvons devant une situation qui est due à la guerre et contre laquelle on ne peut rien pour le moment.

La préparation du tourisme d'après-guerre nécessite d'ores et déjà la mobilisation de toutes les forces disponibles au point de vue financier et administratif. Si nous voulons remettre notre maison à neuf pour l'avenir, il serait bon que nous procédions pour commencer à l'inventaire des richesses touristiques sur lesquelles nous pourrions compter lorsque nous aborderons cette ère nouvelle.

Nous avons en tout premier lieu l'ensemble des beautés naturelles de notre pays qui sont pour nous un don de la Providence et que nous devons rendre accessibles à tous ceux qui y sont sensibles. Dans ce domaine mentionnons aussi nos sources curatives et les richesses climatiques de la Suisse. Ce sont ces éléments qui, économiquement parlant, jouent le rôle de matières premières.

Le lieu dans lequel s'est déroulé cette manifestation n'a pas été sans avoir quelque influence sur le niveau des délibérations. Les organisateurs peuvent donc être satisfaits du résultat obtenu et méritent, M. Schmid surtout, la reconnaissance de tous les assistants pour leur initiative, leur peine et l'impeccable organisation de ce cours. C'est d'ailleurs l'opinion que de nombreux participants exprimèrent au cours des discussions. Les bonnes expériences faites dans ce domaine montrent que de telles conférences doivent pouvoir compter au nombre des manifestations régulières organisées par notre Société ou, pour mieux dire, par l'Ecole hôtelière ; ceci en tous cas pendant la période de guerre et les premières années d'après-guerre. S'il était encore justifié de traiter les conditions de guerre que nous subissons toujours, il faut pourtant espérer que, d'ici peu, de tels cours auront pour but de préparer l'adaptation de l'hôtellerie à l'après-guerre et de discuter les nouveaux problèmes qui se posent à ce moment-là.

Comme nous le disons plus haut, ces conférences forment un tout et elles perdraient leur intérêt si on les publiait séparément. N'ayant pas assez de place dans ce No, nous renvoyons à la semaine prochaine la publication de tous les comptes rendus des conférences de Berne.

Politique touristique suisse

L'édification médicale de nos stations a trouvé son meilleur défenseur en la personne du professeur von Neergaard qui, au printemps 1942, a de sa propre initiative soumis à l'Office fédéral des transports un important travail sur ce sujet. Il a le mérite d'être intervenu énergiquement afin que le traitement climatique des maladies non-tuberculeuses, qui avait été quelque peu négligé jusqu'à maintenant, soit étudié et développé systématiquement dans le double intérêt du tourisme et de la santé publique, tout en étant adapté aux exigences actuelles. Il est convaincu que ce n'est qu'en apprariant à accomplir les nouvelles tâches qui nous offrent de vastes perspectives, que le tourisme surmontera la crise qu'il traverse actuellement. Il est d'avis que les méthodes transitoires d'un interventionnisme qui se propose, non d'aller de l'avant, mais de se maintenir, ne conduira à rien de positif. La guérison, ou si l'on veut, le retour à une économie touristique saine réside bien davantage dans la mise en valeur médicale de nos facteurs curatifs naturels, pour laquelle il préconise une étroite collaboration entre médecins et économistes.

L'on s'attend dans certains milieux touristiques à des modifications sensibles de la structure du tourisme et l'on a parfaitement raison. Par contre je ne crois pas qu'il faille admettre que le trafic de luxe et de plaisir cessera d'exister. Les expériences de la dernière guerre nous montrent que ces prévisions se sont révélées trompeuses. Le fait que la majorité de nos hôtels de grand luxe sont actuellement vides n'est pas une preuve et l'on aurait meilleur temps de tirer des conclusions de l'activité débordante des Palaces de New-York, de Lisbonne, de Londres, du Caire et d'Algèr. Il n'y a pas de débâcle, si grande soit-elle, dont l'une ou l'autre couche de la population ne puisse échapper. On pourrait même affirmer que les perspectives d'un heureux afflux d'hôtes augmentent avec le degré de transformation et de révolution de l'état de choses existant. Tous ces nouveaux privilèges ont soit de luxe et de plaisirs matériels. Leur nombre sera évidemment restreint, une fois l'ordre établi bouleversé et une fois que les tempêtes sociales se seront déchaînées dans les divers pays. Mais on verra alors dans quelle mesure les milieux en vue de la société internationale qui fréquentaient autrefois nos meilleurs hôtels auront survécu à l'ébranlement général et comment ils s'en seront sortis.

L'autre monde, celui des malades de tous genres, pour lesquels la Suisse curative est en train de s'équiper, existera certainement et recherchera nos soins. Il ne manquera pas plus de gens dans une grande misère morale qui aspireront à reprendre courage dans l'atmosphère spirituelle reconfortante de notre pays et dans son climat bienfaisant qui convient à tout le monde. Le professeur von Neergaard, en insistant dans son étude sur l'importance du développement du facteur médical, montre que ce côté de la question ne doit pas être oublié et négligé dans le plan d'assainissement technique de nos stations, plan qui, comme on le sait, est l'œuvre de M. A. Meili, conseiller national ; celui-ci se propose de mettre en valeur et de faire utiliser judicieusement chaque parcelle de notre sol. Ce projet prévoit donc l'assainissement technique des hôtels et des stations, et M. Meili a été chargé par l'Office fédéral des transports de faire inventoirer méthodiquement une série de stations par un imposant état-major d'architectes. Il s'agit de reconnaître l'état des lieux, selon des instructions soigneusement établies, afin d'avoir, en temps utile, les données nécessaires pour juger en connaissance de cause du sort de tel ou tel hôtel, et d'avoir des bases pour modifier et compléter les installations communes de la localité.

Il n'est pas possible ici, ne serait-ce que d'énumérer les efforts, les études et les travaux préliminaires faits par les milieux touristiques en vue d'aboutir à ce seul but : redonner à notre industrie touristique sa entière capacité de concurrence et lui permettre de répondre à toutes les exigences des hôtes, ceci grâce au désendettement et aux rénovations techniques. Notons toutefois, en passant, l'énergique action de restauration qui a été commencée, il y a bien des années déjà, par l'association suisse des stations balnéaires, action basée sur l'entraide solidaire et qui s'est déjà révélée comme spécialement fructueuse pour le secteur balnéaire. Parallèlement à cela, il s'agit de développer l'idée également importante au point de vue de la santé publique et de l'éthique sociale, des baignades populaires. En résumé l'on peut dire que c'est le département fédéral des postes et chemins de fer qui occupe intensément de toutes les questions relatives au rajustement de notre équipement touristique et au relèvement de notre tourisme.

Le but est clair : Faire de notre tourisme, pour la période de paix, un instrument qui soit une affirmation matérielle et spirituelle de nous-mêmes. Toutes ces vastes actions nous donnent la preuve de l'aide que la Confédération entend nous apporter dans le domaine de la création d'occasions de travail et de la contribution qu'elle est disposée d'apporter à l'œuvre communautaire. Nous ne pouvons que nous en réjouir, mais il est un point pourtant sur lequel nous ne sommes pas d'accord : un délégué du Conseil fédéral a récemment déclaré que ce serait l'urgence des cas, tout en tenant compte de l'adaptation de l'offre à la demande, qui servirait à déterminer l'ordre dans lequel on procéderait au désendettement et à l'adaptation des installations. Or, si le délégué du Conseil fédéral nous le permet, nous aimerions insister sur le parallélisme de ces actions ou de cette procédure, et sur le fait que la reconstruction technique et financière de nos entreprises forme un tout inséparable. Tout le monde a reconnu depuis longtemps que les intérêts durables de l'hôtellerie ne pouvaient être sauvegardés que par des mesures de secours à long terme. Les simples actions de protection qui peuvent sembler suffisantes pendant la guerre et la période troublée qui la suit généralement, doivent à présent être remplacées par des mesures d'assainissement proprement dites. Le projet de loi élaboré par la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie sur la continuation de l'œuvre surmontée en faveur de l'hôtellerie, se propose d'insister, de poser les bases juridiques pour l'amortissement du surendettement de notre industrie. C'est là qu'intervient également le plan de M. R. Cottier, pour le financement de l'assainissement général de l'hôtellerie. Le but que ces actions se proposent serait difficiles à atteindre, mais la voie qui y conduit est la bonne.

Dans l'actif du bilan touristique qui a été émis jusqu'à présent il convient de ne pas oublier nos moyens publics de transports qui doivent être également englobés dans les actions citées, d'après le besoin qu'ils ont d'être renouvelés et à condition qu'ils en soient dignes. On procède d'ailleurs déjà pour eux à une vaste œuvre de désendettement, mais, à part cela, ils figurent aussi dans l'immense programme de travaux publics mis sur pied en 1942 par les délégués à la création d'occasions de travail. On sait en effet que la construction de routes, le développement des C.F.F. et entreprises de transports privées, la navigation aérienne et la navigation sur nos lacs n'ont pas été oubliés.

Après avoir passé en revue tous ces efforts, il suffira d'une simple pensée pour reconnaître l'avance que nous pourrions avoir sur les autres pays touristiques lorsque la paix sera revenue. Nous devons donc tenter d'attirer, au bon moment, l'attention des étrangers sur nos beautés naturelles, car nous sommes convaincus que nous ne retrouverons qu'en partie les hôtes qui fréquentaient nos stations en 1939. Il s'agit surtout de conquérir de nouveaux hôtes. Trois facteurs auront leur importance et joueront leur rôle lorsqu'il s'agira de ranimer notre tourisme : la structure de nos prix, la liberté de séjour et la propagande.

La propagande est le seul élément que nous ayons complètement en main, car la politique de prix de notre pays dépend de facteurs sur lesquels nous ne pouvons avoir aucune influence et la liberté de séjour et de circulation est, en elle-même, un problème international. Le plus gros obstacle qui menace notre tourisme après la guerre n'est donc pas celui des prix, mais bien plutôt le fait que la liberté de séjour et la libre circulation de pays à pays risque fort d'être sérieusement entravée pendant encore un certain temps. Le danger est d'autant plus grand que, immédiatement après la première guerre mondiale déjà, l'on s'est rendu compte du rôle du

Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers, Lausanne

Reconnue et subventionnée par l'Etat
Situation magnifique au bord du lac Léman
Jeunes gens / Jeunes filles
Internat / Externat

NOUVEAUX COURS :

dès le 6 mars 1944
Cours :
de cuisine 5 mois
de service-restauration 5 mois
de secrétaires 5 mois

dès le 2 mai 1944
cours préparatoire 3 mois

Cuisine électrique entièrement renouvelée - Stages rétribués dans les bons hôtels de la Suisse

Placement des élèves
garanti par l'Ecole - suivez nos cours
Votre avenir est assuré

Pension (Ecolage compris) à partir de 150 frs par mois
Bourses spéciales pour élèves particulièrement méritants

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

tourisme comme facteur économique, et que tous les pays auront tendance à le faire peser de tout son poids dans leur balance commerciale.

La politique touristique suisse qui est basée sur nos traditions libérales et sur la mission internationale de notre pays, maintiendra naturellement le principe de la liberté de séjour et de la liberté de circulation envers les pays qui feront preuve de réciprocité à notre égard. Mais pour les Etats qui, concluant des conventions commerciales avec la Suisse, feront des touristes un objet de compensation de politique commerciale, nous ne pourrions laisser nos compatriotes franchir librement leurs frontières que si des contre-prestations nous sont accordées. Cela devrait amener à un contingentement réciproque des *devises allouées au trafic touristique* et, au sujet, on ne peut que regretter que les voyageurs étranger de nos compatriotes n'aient jamais fait l'objet de statistiques.

Mais, abstraction faite de l'attrait que notre pays ne manquera pas d'avoir au début sur l'étranger, attrait qui l'emportera sur toute considération en frais de voyage, il faut cependant que la structure de nos prix soit basée sur des bases solides. Ce ne sera pas le niveau absolu des prix gradués et adaptés à toutes les exigences, qui sera spécialement important, mais la valeur des prestations qui seront fournies en retour.

J'ai parlé de la propagande comme l'un des moyens d'action que nous avons parfaitement en mains et que nous pouvons mettre en œuvre là où il nous semble qu'elle aura le plus d'efficacité. Si, d'un côté, ce sont les voyageurs eux-mêmes qui, convaincus par le langage des faits et de leurs expériences, sont nos meilleurs agents de propagande touristique, il faut d'autre part que la publicité utilise des arguments et des motifs qui donnent une idée de l'ensemble de notre culture et de nos richesses touristiques.

L'on en vient à se demander quelle est la signification culturelle du tourisme et quelle est la liaison qui existe entre la politique culturelle et la politique touristique. On peut répondre comme suit:

Un pays qui invite le monde à venir chez lui est inévitablement exposé à être jugé dans son ensemble au point de vue matériel et spirituel par ses hôtes. Le pays de tourisme, conscient de sa culture, sait que précisément la mise en valeur de cette culture, et son affirmation devant le monde entier, est en jeu. Il cherchera donc à atteindre deux buts parallèles: la défense spirituelle du pays à l'intérieur, et propagande culturelle à l'extérieur.

La propagande touristique, en tant que propagande nationale, doit donner à l'hôte, avant même qu'il n'ait entrepris son voyage, une impression générale du pays qu'il va visiter. C'est la raison pour laquelle la propagande touristique est inséparable de la propagande culturelle. Ce que l'étranger verra de la Suisse sans y avoir jamais été, sera la propagande nationale suisse, et c'est sur elle qu'on jugera notre pays. Il serait grave que le pays ait à corriger ultérieurement les déficiences de notre propre propagande. Le programme de la politique touristique suisse peut au fond se résumer en ces 4 points:

S'équiper par des actes;
Se distinguer par son hospitalité;
S'affirmer par la qualité;
S'inflitrer par la propagande.

Union suisse des arts et métiers

Le comité de l'Union suisse des arts et métiers s'est réuni à Langenhaut, les 11 et 12 janvier, sous la présidence de M. P. Gysler, conseiller national, pour traiter toute une série de questions d'actualité, on discutait, entre autres, la prochaine campagne qui aura lieu au sujet de la votation sur la loi fédérale contre la concurrence déloyale. Le comité de l'Union suisse des arts et métiers décida d'intervenir en faveur de l'acceptation de cette loi qui sert également les intérêts de l'hôtellerie suisse. Certaines prescriptions, si elles ne les suppriment pas complètement, permettront tout de même d'éviter l'abus de concurrence. Il est incompréhensible qu'il y ait encore certains groupements économiques qui veulent s'opposer à cette lutte contre la concurrence déloyale.

Le Comité décida en outre de se prononcer pour les articles économiques, sans toutefois, étant donné la situation politique interne, persister à réclamer l'institution de la force obligatoire pour les décisions des associations. Il est malheureusement évident que la question de l'application obligatoire de certains prix, des prix d'hôtel par exemple, soit provisoirement liquidée. Cette décision est extrêmement malheureuse en ce qui concerne l'hôtellerie. C'est ce que nos représentants au sein du Comité de l'Union des arts et métiers ne se firent pas faute de faire remarquer.

L'on commenta en outre la révision de l'arrêté fédéral relatif à l'impôt sur le chiffre d'affaires, de la loi sur la poursuite et l'aide et la participation de l'intensification des exportations des articles produits par l'artisanat. Enfin, le Comité se prononça en faveur d'une loi sur le travail dans le commerce et les arts et métiers, à condition qu'elle laisse assez de place aux négociations directes entre patrons et employés, dans le cadre des contrats collectifs de travail.

Une loi fédérale sur le travail dans le commerce et les arts et métiers

L'Union suisse du commerce et de l'industrie avait convoqué ses membres pour une séance d'un jour, le 13 janvier, à Zurich, dans le but de discuter divers projets relatifs à une loi fédérale sur le travail dans le commerce et les arts et métiers. La séance fut présidée par M. Steinmann, de l'Union centrale des associations patronales suisses, qui avait également invité ses membres à participer à cette séance. Une délégation de l'Union suisse des arts et métiers, sous la conduite de M. P. Gysler, conseiller national, était aussi présente.

M. Herold, secrétaire de l'Union suisse du commerce et de l'industrie, commenta la situation actuelle dans son rapport d'introduction. Il existe une commission de 20 membres, créée par l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, et formée de représentants de employeurs et employés et de l'Etat. Cette commission a tenté, sur la base d'un avant-projet qui est l'œuvre de M. Pfister, directeur à Berne, d'élaborer un projet de loi qui puisse être soumis, sans engagement, au département compétent. Les syndicats

d'ouvriers et d'employés insistent pour que cette question soit réglée par une loi fédérale. Ils ont également soumis divers projets dans ce sens. Il y a surtout un projet de la Communauté d'action nationale de défense économique, derrière laquelle se trouvent les employés de commerce et les employés d'hôtel qui donne lieu à certaines remarques.

Au cours de la discussion, ce projet fut d'ailleurs vivement critiqué. Il est totalement incompréhensible et adopte une attitude si unilatérale et si partielle en faveur des employés, qu'on ne peut que se demander, en hochant la tête, si les personnes qui l'ont élaboré ont un instant songé à ce que pouvaient supporter les différents groupes d'industrie, et si l'on n'est pas éffleuré par le moindre sens d'équité.

Les futures négociations seront également d'une importance capitale pour l'hôtellerie, puisqu'il s'agit de régler la durée et les conditions du travail de l'ensemble des arts et métiers, y compris l'hôtellerie. En principe, les milieux intéressés se sont montrés favorables à l'idée d'un tel projet de loi. Il s'agit de trouver un règlement des conditions de travail, tout en tenant compte de la diversité des circonstances pour chaque groupement économique. On fut unanime à estimer qu'une loi englobant les conditions de travail de tous les arts et métiers n'était pas réalisable, et n'avait aucune chance de succès. La question des contrats collectifs de travail doit encore être exactement précisée, aussi bien au point de vue juridique qu'au point de vue pratique.

L'intéressante discussion qui eut ainsi lieu au sein de l'Union suisse du commerce et de l'industrie, servit au moins à orienter les experts qui vont continuer leurs travaux et en soumettre le résultat au département compétent à Berne. Les associations intéressées auront encore suffisamment l'occasion de faire valoir leur point de vue en la matière. M. R.

Nouvelles économiques

Articles de boulangerie rafraîchis et «toasts»

La section du ravitaillement en céréales de l'Office de guerre pour l'alimentation communautaire:

« Ces derniers temps il a été signalé à plusieurs reprises à notre section que des ménages collectifs passaient légèrement au four ou au grill leurs petits pains, pour les réchauffer avant de les remettre à leurs clients. Or, de telles mesures destinées à maintenir frais ou à rafraîchir les articles de boulangerie sont interdites par l'article 4 de l'ordonnance IV de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation, du 11 avril 1942, interdisant la vente de pain frais. Cet article a la teneur suivante:

«Sont interdits la livraison, l'acquisition et l'emploi d'ingrédients ainsi que toutes manipulations destinées ou propres à maintenir frais ou à rafraîchir, après leur sortie du four, les produits

Pourboires et militaires logent dans les hôtels

Les affiches en deux langues que nous avons annoncées et qui sont destinées à renseigner les militaires logant dans les hôtels nous ont été commandées en si grand nombre, qu'il ne nous est pas possible de les fournir gratuitement, et nous nous voyons malheureusement obligés de revenir sur notre première intention. Cette affiche en carton sera donc mise à la disposition de nos membres à son prix de revient, soit 20 cts.

mentionnés à l'article 1er (tous les articles de boulangerie préparés avec de la levure pressée ou du levain et fabriqués avec des produits tirés de la mouture de céréales panifiables — blé tendre et blé dur, seigle, méteil, épeautre, engrain, blé amonionier et orge).

Cette interdiction ne concerne pas seulement les fabricants d'articles de boulangerie. Elle s'étend également aux ménages collectifs ainsi qu'il ressort expressément de l'article 14 de l'ordonnance précitée.»

Cette communication nous a obligé de demander à l'office en question des précisions au sujet de la confection des «toasts», manipulation qui représente au fond également un traitement imposé au pain frais pour le durcir légèrement. Ce traitement a pour but de rendre le pain moins tendre et par conséquent plus facilement digestible. Le pain grillé joue au point de vue diététique le même rôle que les zwiebacks.

L'office en question nous a répondu comme suit: «Il est permis de griller le pain, les petits pains, etc., jusqu'à ce que leur croûte soit légèrement brunie (comme lors de la confection des zwiebacks). Conformément à l'article 4, de l'ordonnance N° 4 de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation, ce n'est que les manipulations destinées à rafraîchir les articles de boulangerie qui sont interdites. Il y a rafraîchissement illicite quand, après la manipulation, la croûte demeure tendre et donne au consommateur l'impression de pain frais.»

Bien que le pain soit aussi rationné pour les hôtels et restaurants, la section du ravitaillement en céréales n'entend pas atténuer les prescriptions relatives à la vente du pain frais.



FAVORISEZ...
de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Stellen-Anzeiger N° 3

Offene Stellen - Emplois vacants

Reinigungs-Hausbursche oder Etagenportier, zuverlässig, sprachkundig, fleißig, ledig, mittleren Alters per sofort für die Aufstellung in Fassau gesucht. Offerten mit Zeugnis und Photo unter Bekanntgabe militärischer Dienststellung sowie Alter an **Chiffre 1508** einreichen. **Chiffre 1508**

Barmad, gut präsentierend, seriös, tüchtig, fachgewandt, ca. 25-32 Jahre alt, gesucht. Eintritt anfangs Februar. **Chiffre 1504**

Chef de Service (Stütze des Patrons), junger, tüchtiger, auf längere Dauer gesucht. Offerten mit Zeugnissen, Bild und Lohn-Ansprüchen unter **Chiffre 1501**

Cuisinier, junge et travailleuse, ayant l'habitude de la restauration à la carte. Bonnes dates d'entrée à convenir. Petit hôtel restaurant Yabasi. **Chiffre 1509**

Gesucht per Ende Januar: Zimmermädchen in Jahrestelle, Ostschweiz; ebendasselbe: Koch-Volontär od. -Volontärin, 1 Bursche für Küche und Garben, 1 Küchenmädchen. Offerten mit Zeugnissen, Altersangabe und Gehaltsansprüchen unter **Chiffre 1500**

Gesucht für Sommeraison: 1 tüchtiger, selbständiger, solider Küchenchef, 1 Zimmermädchen (Servicekundig), 1 Hausbursche-Portier. Offerten mit Zeugnis-Kopie und Photo an: Fam. Truttmann, Waldhaus-Rüti, Seelisberg. (1502)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Vakanzenliste

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Belastung für die Weiterleitung an den Stellendienst **"HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)** zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Seltensuchende, die keine Fachberufsbekanntmachung des S.H.V. eingeschrieben sind, erhitzen telefonisch Adress und so unter "Vakanzenliste" ausgeschriebene Stellen.

- 810 Commis de rang, Chef de rang, sofort, ersklt. Rest. Bern.
- 814 Saal-Hallenotcher, sofort, mittl. Hotel, Andermatt.
- 815 Lingère-Stopfrien, Commis de cuisine, sofort, ersklt. Berg-Hotel, Zentralschweiz.
- 820 Glättler-Mange-Lingeriemädchen, Officiemädchen, sofort, Grosshotel, Bern.
- 823 Zimmermädchen, sprachkenn. (22-25jährig), mittl. Hotel, Waadi.
- 824 Saalotcher, Allein-Portier, Küchenmädchen-Koch-Volontärin, Küchenbursche, n. Übereink., Hotel 30 Betten, Tessin.
- 829 Tüchtige Serviertochter, sprachkenn., Jahrestelle, Mitte März, kl. Hotel, Rg. Gr.
- 830 Lingère-Stopfrien, n. Übereink., ersklt. Hotel, Locarno.
- 831 Küchenmädchen, Fr. 100.-, sofort, Küchenmädchen, 1 April, Officiemädchen, 1 April, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
- 834 Aide de cuisine, tüchtiges Zimmermädchen, Lingère, sofort, ersklt. Hotel, Arosa.
- 839 Zimmermädchen (Allein), Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
- 841 Allein-Koch, 14. Febr. (Abl. 5 Wochen), Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 842 Jg. Küchenchef, 20. Jan. (Abl. ca. 5 Wochen), mittlgr. Rest., Basel.
- 843 Portier-Hausb. (Abl. 3 Wochen), sofort, Hotel-Rest., Basel.

Gesucht in Grossrestaurant mit Gartenwirtschaft Zürich für die Sommeraison April-Oktob. Küchenchef, versierter Spezialitätenkoch und Restaurateur, Chef de Service-Oberkellner, Barmad, Portier, Hausbursche und Garben, Kassier und Kassiermädchen, Kellner und Restaurationshelfer. Offerten mit Zeugnis und Photo, Lohn und Gehaltsangabe an **Chiffre 1506** einreichen.

Gesucht für Sommeraison in Gross-Restaurantbetrieb Chef de service, fachgewandt, erfahren, gut präsentierend, aufmerksamer, verantwortungsbewusst, mit besten Kellnerarbeiten vertraut. Den Offerten sind Zeugnis-Kopien, Referenzen und Bild beizulegen. **Chiffre 1507**

Restaurationskoch, tüchtiger, junger, für 5 Wochen Aushilfe im Restaurant gesucht. Eintritt anfangs Februar. **Chiffre 1505**

Zimmermädchen-Lingère, ab 1. Februar für Passantenhaus, Jahrestelle, nach Basel gesucht. Garantielohn Fr. 100.-. Offerten unter **Chiffre 1508** einreichen.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Chef oder Aide de reception-Sekretär-Cassier, 24j., Ital., deutsch, franz., engl., holl. sprechend, mit la Zeugnis, sehr tüchtig. Kann sofort eintreten. Offerten erbeten an Postfach 399, Lugano.

Präparant, ges. Alters, im Hotellbereich bewandert, sucht Vertrauensposten als Stütze des Patron in kl. Hotel, Café od. Tea-Room. Offerten unter **Chiffre 124** einreichen.

Sekretär-Buchhalterin-Reception, ges. Alters, gut präsentierend, sprachkenn. April, Hotel 30 Betten, Badoort, Arg. Off. unter **Chiffre 127**

- 8448 Küchen-Hausmädchen, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Kandersteg.
- 8454 Köchin, Hilfe de cuisine, fille d'office, Hotel 30 lits, Valais.
- 8459 Jg. Chasseur, sofort, ersklt. Hotel, Montreux.
- 8461 Hausbursche, Kaffee-Kochin, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
- 8463 Tüchtiges Zimmermädchen, sofort, ersklt. Hotel, Arosa.
- 8468 Zimmermädchen, sprachkenn., mittlgr. Hotel, Biel.
- 8468 Portier-Hausb., 7. Febr. (Abl. ca. 3 Monate), mittl. Hotel Luzern.
- 8469 Tüchtiger Ei-Portier, sofort, ersklt. Hotel, Biel.
- 8470 Küchenbursche, 25. Jan., Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
- 8471 Einfache Serviertochter (vom Lande), Café-Rest., Seonberg.
- 8474 Allein-Portier (gesetzten Alters), Jahrestelle, sofort, mit tollgrossem Passantenhotel, Basel.
- 8477 Saalotcher, sofort, Winters., mittlgr. Hotel, Davos.
- 8478 Buffetotcher, sofort, mittlgr. Rest., Basel.
- 8480 Buffetotcher, sofort, mittlgr. Hotel-Rest., Basel.
- 8481 Köchin, Ende Mai, mittlgr. Hotel, Vevy.
- 8482 Officiemädchen, Officiemädchen, Lingère-Glättlerin, Ei-Portier, Anf. April, ersklt. Hotel, View.
- 8483 Commis de rang (Anfänger), sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 8493 Allein-Koch, Fr. 300.-, Casseroler-Küchenb., Officiemädchen, Officiemädchen, April, Hotel 30 Betten, Badoort, Arg.
- 8498 Lingère-repassouse, femme de chambre, garçon d'office, de suite, Hotel 80 lits, Suisse romande.
- 8500 Dienstbote, sofort, ersklt. Hotel, franz. Schweiz.
- 8504 Restaurationsotcher, sofort, kl. Hotel, Aarg.
- 8505 Restaurationsotcher, mittl. Hotel, Olten.
- 8506 Köchin, nebst ei Chef (22-25jährig), sofort, kl. Hotel, Biel.
- 8508 Zimmermädchen, Officierebursche, Commis de rang, ersklt. Hotel, Lugano.
- 8511 Serviertochter, sofort, mittlgr. Hotel, Wengen.
- 8512 Zimmermädchen, mittl. Hotel, St. Moritz.
- 8514 Zimmermädchen, Hausbursche, April, Casseroler, Saal-Kassier, Ende Mai, mittlgr. Hotel, View.
- 8515 Küchenbursche, Casseroler, sofort, mittlgr. Hotel, St. Gall.
- 8522 Portier, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.
- 8523 Commis de rang, Chef (22-25jährig), sofort, Hotel 30 Betten, Zürich.
- 8528 Serviertochter, Sekretärin, sprachkenn., Lingère-Weisnähörin, ersklt. Hotel, Klosters.
- 8529 Zimmermädchen, Haus-Küchenbursche, Hotel 60 Betten, n. Übereink., sofort, ersklt. Hotel, Genf.
- 8531 Commis d'étage, sofort, ersklt. Hotel, Genf.
- 8532 Jg. Allein-Koch, Fr. 250.-, n. Übereink., mittlgr. Hotel, B.O.
- 8533 Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Badoort, Arg.
- 8534 Chef de service, sofort, Speiserautaurant, Zürich.
- 8538 Zimmermädchen, Hilfe-Zimmermädchen, Portier-Conducteur, Casseroler-Küchenb., Kaffee-Personalküchenb., Küchenmädchen, Küchenbursche-Casseroler, Lingère-Stopfrien, Anf. März, Saalotcher, Oberkellner, Allein-Koch, Kassier-Commis-Gouvernante, Sekretärin, Ende März, mittlgr. Hotel, View.

Trocher, gut präsentierend, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht Stelle als Sekretärin-Volontärin, Stütze der Hausfrau in guten Betrieb. Offerten unter **Chiffre 140** einreichen.

Salle & Restaurant

Barmad, gross, blond, gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht Stelle als Barmad in einem Hotel. **Chiffre 131**

Barmad, 28 Jahre, sprachkundig, mit besten Referenzen, sucht Engagement auf 15. 2. oder sofort, auch in Winterkurort. Offerten unter **Chiffre 1304** an Publicitas Basel. **Chiffre 136**

Obersaalotcher, fach- und sprachkundig, Mitbewerber gesetzten Alters, sucht Jahrestelle oder für lange Saison. **Chiffre 139**

Obersaalotcher, mit langjähriger Erfahrung im Hotellbereich, versiert, sprachkundig, gut präsentierend, sucht Engagement, auch als Gouvernante, oder sonstigen Vertrauensposten. Offerten erbeten unter **Chiffre 1304** an Publicitas Basel. **Chiffre 131**

Serviertochter, tüchtig, gewandt, deutsch, franz. sprechend, sucht sofort Stelle, auch für Saison. Offerten unter **Chiffre 132** einreichen.

Trocher, gesetzten Alters, sucht Saison- oder Jahrestelle als Saal- oder Serviertochter. Offerten unter **Chiffre 119** einreichen.

Trocher, nette, sucht sofort Stelle als Barmad. **Chiffre 144**

Cuisine & Office

Koch, 30 Jahre alt, zuverlässig und sparsam, mit sehr guten Referenzen, sucht Stelle als Chef od. Chef de partie. Eintritt 24. Januar. Offerten unter **Chiffre 133** einreichen.

Etage & Lingerie

- 8553 Selbst. Köchin, Fr. 150.- bis 180.-, Zimmermädchen, Hotel 20 Betten, Gr. M.
- 8555 1. Aide de cuisine, Commis de cuisine, Ende Jan., mittl. Hotel, Olten.
- 8563 Tüchtiger Serviertochter, Gross-Rest., Zürich.
- 8564 Anfänger-Zimmermädchen, 1. Febr., mittlgr. Hotel, Basel.
- 8565 Chef de cuisine (Restaurant), Chef de service, Entremetteur, Commis de cuisine, Buffetdame, Buffetotcher, Mitte März, Gross-Rest., Zürich.
- 8574 Lingeriemädchen, Hausmädchen, Commis de salle, 1. Febr. n. Übereinkunft, ersklt. Hotel, Basel.
- 8577 Hausbursche-Hilfe-Portier, Casseroler, Officierebursche, Sekretärin, sprachkenn., evtl. Sekretär (ab 4. Febr. bis 15. März), mittlgr. Hotel, Genf.
- 8582 Tüchtige Restaurantotcher, sofort, Haus-Zimmermädchen, 1. Febr., mittl. Hotel, Bern.
- 8584 Lingeriemädchen, grösseres Hotel, Luzern.
- 8585 Sekretärin, sofort, mittl. Hotel, Ostschweiz.
- 8586 Küchen-Hausmädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, n. Übereink., sofort, ersklt. Hotel, Basel.
- 8588 Portier-Hausb., Jg. Restaurantotcher, Jahrestellen, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 8589 Zimmermädchen (Kommis im Nähen), sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 8590 Allein-Koch, Allein-Portier, 1. Saalotcher, Zimmermädchen, Sommeraison, Hotel 30 Betten, View.
- 8595 Serviertochter (ersklt.), grösses Bahnhof-Chauff., franz. Schweiz.
- 8596 Köchin od. Jg. Koch, 1. Febr. (evtl. Jahrestelle), mittl. Hotel, Arosa.
- 8598 Portier-Hausb., 1. Febr., mittl. Hotel, Olten.
- 8599 Selbst. Köchin, Tochter für Privat-Service, Febr., mittl. Hotel, Olten.
- 8608 Oberkellner, Chef de rang, Anf. Febr., Winters., ersklt. Berghotel, Zentralschweiz.
- 8610 Oberkellner, Commis de cuisine (Abkündigung ca. 2 Monate), Mittl. Februar, Officiemädchen, Mangendame, Commis de cuisine, 1. Glättlerin, Ende Januar, mittlgr. Hotel, Zürich.
- 8611 Köchin, Officiemädchen, Commis de rang, Chef de rang, Demichef, auch Übereink., ersklt. Hotel, Locarno.
- 8615 Bademistress, Bademistress, Wicklerin, Zimmermädchen, Officierebursche, Commis de cuisine, sofort, ersklt. Hotel, Basel.
- 8616 Aide de cuisine, Kaffee-Personalküchenb., Casseroler, April, mittlgr. Hotel, Badoort, Aargau.
- 8628 Hausbursche, sofort, ersklt. Hotel, Zürich.
- 8628 2 Commis de rang, sofort, ersklt. Hotel, Zürich.
- 8638 Aide de cuisine, 1. Februar, mittlgr. Hotel, Zentralschweiz.
- 8640 Köchin, Restaurantotcher, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 8642 Officiereburschen, sofort, Grossrestaurant, Basel.
- 8643 Portier-Hausb., Kaffee-Küchenb., Office und Wäscherin, Küchenmädchen, nach Übereink., mittl. Passantenhotel, Basel.
- 8646 Barmad, Jg. Küche und Garben, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Ende Januar, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Loge, Lift & Omnibus

Chasseur, 19jährig, franz. und deutsch sprechend, sucht Saison- stelle im Tessin. Eintritt 15. März oder 1. April. **Chiffre 142**

Conducteur, Allein- od. Etagenportier, ganz tüchtig, deutsch und französisch u. engl. sprechend, sucht Saison- od. Jahrestelle, evtl. auch Kautler für längere Zeit auf Mitte od. Ende Februar. Off. an HD. Kästler, Hermann ASM, Kandersteg (B.O.). **(123)**

Conducteur-Concierege, Nacht- oder Alltagsportier, ganz tüchtig im Fach, 8 Sprachen sprechend, mit prima Referenzen, sucht sofort passendes Engagement. Offerten erbeten unter **Chiffre 138** einreichen.

Portier-Concierege, sprachkundig, m. guten Referenzen, vertritt alle vorkommenden Arbeiten, sucht Stelle auf Ende Febr.-März. Offerten unter **Chiffre 129** einreichen.

Portier, deutsch, französisch sprechend, fleissig und solid, mit guten Ref., sucht Stelle. Offerten unter **Chiffre 137** einreichen.

Divers

Hausbursche-Portier, gesetzten Alters, mit prima Empfehlungen, sucht Saison- oder Jahrestelle. Bewandert in Gartenarbeiten. Eintritt kann sofort erfolgen. **Offerten 141**

Trocher, sprachkundig, hauswirtschaftlich, gesunde, mit Bureaukenntnissen, wüchert für einige Wochen Aushilfe in ein Winterkurort, evtl. auch Halbjahrestelle oder stundenweise Beschäftigung. Offerten erbeten unter **Chiffre 134** einreichen.

8650 Aide de cuisine, mittl. Hotel, Arosa.

8652 Allein-Pflanzler, 2 Saal-Restaurantotcher, 2 Zimmermädchen, service-, Haus-Officierebursche, Wäscherin, Angestellter-Küchenb., Aide de cuisine, Sekretärin (Journ. Korrespondenz, Kass.), Officiemädchen, Commis de cuisine, April/Mai, Sommeraison, Hotel 150 Betten, View.

8653 Haus-Officiemädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Basel.

Lehrstellenvermittlung:

- 8424 Saalheotcher, Zimmerheotcher, Hotel 30 Betten, Tessin.
- 8425 Saalheotcher, Hotel 30 Betten, Badoort, Aargau.
- 8514 Saalvolontär, Ende Mai, Hotel 110 Betten, Zentralschweiz.
- 8538 Saalheotcher, Kochvolontärin, Ende März, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättener.
- 8615 Saalheotcher, Sommeraison, Hotel 80 Betten, Badoort, Aargau.
- 8623 Saalheotcher, Kochvolontärin, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 8457 Buffetheotcher, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 8463 Buffetheotcher, mittl. Hotel, Bern.
- 8465 Buffetheotcher, sofort, mittlgr. Hotel, Basel.
- 8505 Buffetheotcher, sofort, Hotel 30 Betten, Kl. Sol.
- 8508 Kochheotcher, Hotel 80 Betten, Tessin.
- 8509 Bureauvolontärin, Kurhaus, 40 Betten, Tessin.
- 8513 Bureauvolontärin, 1. Juni, Hotel 40 Betten, Wallis.
- 8419 Kochheotcher, unter 17 Jahren, Hotel 40 Betten, franz. Schweiz.
- 8646 Kochvolontär od. volontärin, Ende Januar, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Gesucht

per sofort, Frühjahr und Sommeraison

Allein- und Etagenportiers Kellerlehrlinge
Haus- und Kellnerburschen Heizer
Office-Küchenburschen Liftler-Chasseurs
Casseroller, Wäscher Pflästerer u. Commis
Aide-u. Commis de cuisine Kochlehrlinge
Commis de rang Schenkburschen

Zugunftschriften mit Bild an: **HOTEL-BUREAU, BÄSEL,** Gartenstrasse 112 (Fachbereichsamt des Schweizer Hotelier-Vereins).

44001

Lassen Sie Ihre gelben Textilecoupons nicht verfallen. Unsere weissen **PIQUÉDECKEN** sind noch aus reiner Baumwolle; 15 Coupons pro Stück.

Toppiehaus

W. Geelhaar A.-G. Bern, Thunstr. 7 (Hofelektro) Gsp. 1809 Tel. 2.10.58

CHAMPAGNE

LANSON Père et Fils, REIMS
Dry - Black Label Brut - Vintage 1934
de nouveau disponible en Magnums, Bouilles et demies

Agents généraux pour la Suisse
RENAUD S.A. BALE

Manquez-vous de Farine?

Faites donc un essai de la NOUVELLE FARINE DE POMME DE TERRE intégrale et cuite

POMTER SANS 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., LAUSANNE
et à leurs représentants à

Zürich, Lintheschergasse, 17, Tél. 3 78 27
Bâle, Kannenfeldstrasse, 28, Tél. 2 46 64
Berne, Bollwerk, 15, Genferhaus, Tél. 2 49 91

Junges, fachkundiges Ehepaar **sucht Pacht**
Hotel, Bar oder grösseres Restaurant
(auch Saisonsgeschäft)

Offerten unter Chiffre Z. R. 2639 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Grossrestaurant mit Dancing-Bar in Zürich, per 15. März 1944, tüchtig, erfahr.

Chef de service-Oberkellner

Gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre G. R. 2644 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinstehende Witwe, anfangs 50, tüchtige Geschäftsfrau, sucht gebildeten, ebenfalls tüchtigen

Hotelier od. Restaurateur als Teilhaber

ungefähr gleichen Alters. Gefl. Zuschriften mit Bild unter Chiffre A. C. 2646 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, selbständige KÖCHIN
auf grossen Gutsbetrieb im Wallis

50-60 Personen. Lohn Fr. 120.- bis 130.-. Eintritt am 1. Februar 1944. Offerten unter Chiffre G. K. 2623 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Liquidation!

Sehr preiswert zu verkaufen:
300 000 Pils Zieh-Zündhölzchen mit diversen Rückläufen.
1000 Dosen **SARDINEN** (190 Gramm) erstklassiger Marken.
4000 Dosen **GUINCHARD** (100 Gramm mit 7-8 Stück Inhalt).
Verschiedl. Sorten Zigaretten, Zigaretten u. Tabake. Verlangen Sie meine Preisliste.
A. H. A. B. E. R. I. I., Schützenhaus, Mönchenbuchssee
Am gleichen Ort eine 15-Liter-Kaffeemaschine „Wegata“, sowie ein Beer-Grill (220-380 Volt).

Günstig zu verkaufen

Hobart Universal-Küchenmaschine

mit 30 Literkessel, Hacker, Pasteurmaschine u. Reibmaschine. Anfragen unter Chiffre H. U. 2641 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Hotel-Restaurant

im Zentrum von Lugano, mod. Komfort zu vermieten zu günstigen Bedingungen. Offerten an Postfach 45 523, Lugano

Junges, tüchtiger **Chef**
sucht Stelle, auch als **Alleinkoch**

Frei ab 1. Febr. 1944. Offerten sind zu richten an J. Diethelm, Chef de cuisine, Hotel Sierlach, Engelberg.

Kochlehrling
sucht Stelle

als solcher in Hotel oder Restaurant. Eintritt sofort möglich. Gefl. Offerten unter Chiffre P. 1105 B. an Publicitas Bulle.

Küchenchef

tüchtiger, gesetzn. Alters, mit guten Referenzen
sucht längere Saison- oder Jahresstelle in mittlerem Haus

Off. unter Chiffre H. A. 2637 an die Hotel-Revue Basel 2.

Gesucht

auf Ende März oder nach Ueberkunft für 18-jährigen Jüngling mit 2-jährigen Handelschule Neuenstadt

Kochlehrstelle

Offerten unter Chiffre P. A. 2645 an die Hotel-Revue, Basel 2

Tüchtige, gut präsentierende **Barmaid**

sucht per sofort Jahres- oder Saison-Stelle. Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre Z. P. 120 an Mosse-Annoucen, Zürich

im Hofelich erfahrenes Fräulein, sprachkundig, sucht in gutem Haus Vertrauensposten als

Sekretärin

Jahresstelle, Stadt. Offerten gefl. unter Chiffre P. L. 2647, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Hygienische Bedarfsartikel und Gemüswaren

Diskreter Versand
Krampfaderstrümpfe
Verlangen Sie Gewebemuster und Markkarte.
E. Schwäbger, vorm. P. Hübscher, Zürich, Seefeldstr. 4

Jüngeres, tüchtiges **Hotelier-Ehepaar**
sucht auf kommenden Frühling **Kauf, Pacht evtl. Direktion**

eines mittelgrossen, jedoch gut eingerichteten Hotels oder Kurhauses (Jahresbetrieb). Offerten sind zu richten unter Chiffre R. S. 2642 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In Zürich zu verkaufen **Hotel-Restaurant**

an prima Verkehrsstrasse. Sehr einträgliche Existenz für tüchtigen Fachmann. Verkauf weil Besitzer sich vom Beruf zurückzieht. Anzahlung Fr. 100 000.—, Geschäftsübernahme nach Vereinbarung. Off. unter Chiffre Sc 5204 Z an Publicitas, Zürich.

Zu mieten gesucht **Funischlitten**

oder anderen grossen Schlitten für Personentransporte zum Anhängen an einen grossen Traktor, für 1 bis 2 Monate ab Februar oder März. Bei Eignung evtl. Kauf nicht ausgeschlossen. E. Hoffmann unter Chiffre P. T. 2646 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

OTARD
DEPUIS 1795
le cognac de qualité

Agence générale pour la Suisse:
PAULIN POUILLON S.A. LAUSANNE

Hotelier-Restaurateur

mit reicher Erfahrung als langjähriger Leiter grosser in- und ausländischer Hotels und Restaurants **sucht Pacht**

eines mittelgrossen **Hotels** oder eines gutfrequentierten **Restaurants**. Nötiges Kapital vorhanden. Weiter käme in Frage **leitender Posten** in Grosshotel oder dito in Restaurant. Offerten unter Chiffre H. R. 2630 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junges **Hotelierssohn**
mit absolvierter Fachschule, Kochlehre u. Hotelsekretärkurs, sucht passenden Wirkungskreis

Bureau, Réception, Journalführer, Kontrolle

Eintritt Februar oder März. Offerten an F. Hug, Lälli, Schlieren/Zürich.

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.

Gesucht gebildete, gut englisch sprechende, in allen Teilen des Hotelbetriebes tüchtige **TOCHTER**
für Bar-Buffer, Lingerie, Etage

in Hotel, welches mit englischen Internierten besetzt ist. Eintritt 15. Februar. Offerten mit Zeugniskopien u. Photo sind zu richten an Postfach 21414 Adelpoden.

Habe eine Stelle
auf das erste Inserat hin gefunden/rücken Sie es nicht mehr ein. So schreiben uns Stellensuchende oft.

Das K.I.A.A. Bern hat verfügt, daß UNION-Briketts für diesen Winter hauptsächlich den Feuerungsanlagen grösserer Betriebe zugeteilt werden

Das Union-Brikett eignet sich wirklich sehr gut für Zentralheizungen, was Versuche und Erfahrungen bewiesen haben

UNION-Briketts sind gasreich und brennen langflammig, darum tut der Verbraucher gut, die nachstehenden Ratschläge zu befolgen

1. Höchstens 1/3 des Kessels füllen (die Brikettflamme braucht viel Raum)
2. Kräftig brennen lassen, mit viel Zug und Sekundärluft
3. Ist nur noch Glut vorhanden, dann Luft abdrücken; die Briketts werden so noch stundenlang glühen
4. Brikettglut sorgfältig behandeln (nicht unnötig stochern!)

UNION-Briketts sind kein Ersatz-Brennstoff. — Widerborstigen Ersatzstoffen beigemischt, helfen sie jedoch nach, diese richtig zu verbrennen

Genaue Heizanleitungen für alle Feuerungen durch Ihren Kohlen-Lieferanten oder bei der Brikett-Union, Bahnhofstrasse 32, Zürich, erhältlich

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

Steinpilze

Ernte 1943, ganz erstklassige Ware, per Kilo Fr. 30.-.

RAVASIO & CIE., CHUR
LANDESPRODUKTE EN GROS — TELEPHON 2 15 15

A remettre pour cause de santé:
grand café-brasserie-restaurant

à Genève, au centre des affaires. Etablissement de 1er ordre et d'excellente réputation. Grands locaux nombreux sociation. — S'adresser: M. Charles Robert-Charrier, 16, rue de Rive, Genève.

Cherche très bonne **cuisinière**

pour maison de maître. Bon gage. Entrée la plus tôt possible. Offres sous chiffre U. 2131 T. à Publicitas Thoune.

Gesucht für Sommersaison
Mai/Juni-September
in gutem Haus über dem Vierwaldstättersee **KÜCHENCHEF**
(nur jüngerer, bestausgewiesener Fachmann)

Pâtissier-Aide de cuisine
Angestellter-Kaffeekoch
Casserolier
Office und Küchenmädchen
Saaltüchter
Hallenochter
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingere
Wäscherin
Gartenbursche
Bürovolontärin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre V. S. 2643 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für fleischlose Tage unsere **Fischmarinaden**

Pilzkonserven, Fischmarinaden Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATELN
Tel. No. (061) 8 01 38
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Gesucht KÖCHIN

fleissig und ordentlich, neben Küchenchef, in gutbezahlte Jahresstelle. Diese muss auch für Ordnung in der Küche besorgt sein. Evtl. käme auch in Frage Kaffee-Köchin, die sich in der feinen Küche ausbilden möchte. Off. unt. Chiffre K. B. 2631 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Kochlehrstelle
Ferner eine Stelle für kräftigen 18-jährigen Jüngling als **Volontär**

der speziell die elektrischen Anlagen neben anderen Hausarbeiten besorgen könnte. Wenn möglich beide ins gleiche Hotel in der französischen Schweiz. — Offerten an A. Keller, Voralberungsanstalt Neuhausen a./Rheinfall.