Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 34

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.

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

**http://www.e-periodica.ch**

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


# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

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

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

**Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr**

*Vierundfünfzigster Jahrgang* — *Cinquante-quatrième année*

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

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

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

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

**№ 34** Basel, 23. August 1945 — *Erscheint jeden Donnerstag* · *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 23 août 1945 **№ 34**


1 Arbeit

# Der Vorentwurf zum gewerblichen Arbeitsgesetz

In diesem Sommer hat die vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement eingesetzte vorberatende Kommission (kleine Expertenkommission) ihre Arbeiten für den Vorentwurf zu einem Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben abgeschlossen. Noch vor Herbstbeginn ist deshalb das Departement in die Lage gekommen, diesen Entwurf den Kantonen und Spitzenverbänden zur Vernehmlassung zu unterbreiten. Diesen ist eine Frist bis Ende Oktober gesetzt, worauf einer grösseren Expertenkommission die Aufgabe zufallen wird, einen bereinigten Gesetzesentwurf zu schaffen. Wie der Direktor des BIGA, Herr Dr. Willi, an der Delegiertenversammlung des Schweizerischen Gewerbeverbandes mitteilte, hofft man in Bern, dass die definitive Gesetzesvorlage bereits in der Frühjahrssession der eidgenössischen Räte in parlamentarische Beratung gezogen werden kann.

Die Eile, die die Bundesinstanzen an den Tag legen, um die Gesetzesvorlage möglichst bald parlamentarisch verabschieden zu können, mag nicht an allen Orten verstanden werden. Es ist jedoch zu bedenken, dass es sich bei diesem Gesetz um die Einlösung eines Versprechens handelt, das der Arbeitnehmerschaft vor bald vier Jahrzehnten gegeben wurde und dass heute in allen Ländern die sozialpolitischen Probleme in den Vordergrund der Staatspolitik gerückt sind. So versteht man, wenn die Auffassung weit verbreitet ist, dass die Verwirklichung eines gewerblichen Arbeitsgesetzes keinen Aufschub mehr verträgt. Es musste ja in der Tat als Lücke empfunden werden, dass zwar die Arbeitnehmer in Fabrikbetrieben sich schon seit 1877 eines Arbeitsschutzes erfreuen, in 200000 Betrieben mit 700000 Arbeitnehmern dagegen eine öffentlich-rechtliche Regelung des Arbeitsverhältnisses immer noch auf sich warten lässt.

In der Hotellerie hat man sich für ein gewerbliches Arbeitsgesetz, das auch unsern Wirtschaftszweig umfasst, begreiflicherweise nie recht erwärmen können. In seiner Widerstandskraft durch lange Krisenperioden geschwächt und durch den Krieg in eine Notlage ohne Beispiel gestürzt, sah man im Hotelgewerbe einem solchen Arbeitsgesetz nur mit Skepsis entgegen, denn es war anzunehmen, dass es den Hotelunternehmen sozialpolitische Auflagen bringen werde, die von ihnen nicht oder doch nur schwer zu tragen sein würden. Diese Befürchtung war umso begründeter, als bei der Vielgestaltigkeit der betrieblichen Verhältnisse die Gefahr schematischer, den Bedürfnissen der einzelnen Gruppen nicht oder nicht in genügendem Masse Rechnung tragender Vorschriften nicht von der Hand zu weisen war. Dennoch hat man sich in der Hotellerie zu einer positiven Einstellung durchgerungen. Man wollte nicht einer Vorlage, die einen Beitrag zur Sicherung des sozialen Friedens in der unmittelbaren Nachkriegszeit leisten will, Steine in den Weg legen. Und schliesslich sagte man sich auch, dass es nicht unsere Aufgabe sein könne, einer im Zuge der Zeit liegenden Entwicklung in die Speichen zu fallen. So hat sich denn unser Verein bereiterklärt, an der Ausgestaltung dieses Gesetzesentwurfes, soweit er dazu aufgerufen war, loyal mitzuwirken. Sein Bestreben ging, entsprechend dem Wunsche des BIGA, dahin, mit dem Schweizerischen Wirteverein und auf der andern Seite mit der Union Helvetia als Vertreterin der Arbeitnehmerinteressen in den entscheidenden Fragen eine Verständigungsbasis zu finden, um der Expertenkommission einen einheitlichen Vorschlag über die Normierung der Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe unterbreiten zu können.

Man kann nicht behaupten, dass die Bemühungen, zu einer Einigung zu gelangen, rasch zum Ziele führten. Langwierige Verhandlungen zwischen dem Hotelier- und dem Wirteverein auf der einen und der Union Helvetia auf der andern Seite, wie das ja bei den verschieden gelagerten Interessen nicht anders war, waren notwendig, um in der Arbeitszeitfrage zu einer Einigung zu gelangen. Namentlich durch die Haltung der Union Helvetia, die einem grundsätzlich von den beiden Arbeitgeberverbänden und ihr selbst als Vertreterin der Arbeitnehmerinteressen gebilligten Kompromissvorschlag im letzten Augenblick ihre Zustimmung versagte, wurden die Verhandlungen in die Länge gezogen, indem auch die Arbeitgeberverbände ihre Handlungsfreiheit zurückgewannen und von neuem eine Verständigungsbasis gesucht werden musste. Sie konnte freilich nicht mehr in einer positiven Regelung der Arbeitszeit gefunden werden, und das ist es auch, was dem Gesetzesentwurf, soweit er das Gastgewerbe betrifft, seinen Stempel aufdrückt.

## Die Arbeits- und Ruhezeit im Gastgewerbe

Im begleitenden Bericht der Kleinen Expertenkommission werden die Bestimmungen über die Arbeits- und Ruhezeit als das Kernstück der ganzen Vorlage bezeichnet. Während die Kommission bestrebt war, bei aller Würdigung der Unterschiede der Betriebsverhältnisse und Bedürfnisse der verschiedenen unter das Gesetz fallenden Wirtschaftszweige soweit als irgend möglich zu einer einheitlichen Regelung der Arbeits- und Ruhezeit zu gelangen, musste für das Gasthof- und Wirtschaftsgewerbe ein besonderer Unterabschnitt vorgesehen werden; denn, wie es im Bericht heisst: „Die Verhandlungen mit den beteiligten Verbänden haben gezeigt, dass für das Gasthof- und Wirtschaftsgewerbe mit seinen vielgestaltigen und anpassungsbedürftigen Verhältnissen eine geeignete, auf die Dauer gültige gesetzliche Ordnung der Arbeitszeit gegenwärtig nicht möglich ist. Doch besteht bei den Verbänden auf beiden Seiten die Bereitschaft zu einer vorläufigen Regelung auf dem Weg der Vereinbarung. Damit deren Inhalt auch für die Aussenseiter verbindlich gemacht wird und eine solche Regelung doch ihren vollen Wert erhält, muss durch Verordnung hiefür eine öffentlichrechtliche Grundlage mit entsprechender Kontrolle geschaffen werden können." Dem trägt nun Art. 74 des Vorentwurfes Rechnung. Während für die übrigen unter das Gesetz fallenden Erwerbszweige eine normale wöchentliche Höchstarbeitszeit von 52 Stunden vorgeschrieben und für bestimmte Wirtschaftszweige eine Sonderregelung vorgesehen ist, bestimmt Art. 74 lediglich, dass dann, „wenn infolge Vereinbarung oder Übung für bestimmte Betriebs- oder Arbeitnehmergruppen eine angemessene Arbeitszeit in überwiegendem Masse gilt, oder die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände gemeinsam eine angemessene Regelung der Arbeitszeit vorschlagen, sie vom Bundesrat durch Verordnung allgemein als Höchstarbeitszeit, unter Bestimmung der zulässigen Ausnahmen, vorgeschrieben werden kann." Damit ist die Arbeitszeitfrage in eleganter Weise auf den Weg gesamtarbeitsvertraglicher Regelung verwiesen, die der Bundesrat ermächtigt ist, allgemeinverbindlich zu erklären. Wo eine solche bundesrechtliche Regelung nicht vorgenommen werden kann, ist der Bundesrat befugt, eine Regelung der Höchstarbeitszeit wenigstens für gewisse Betriebs- oder Arbeitnehmergruppen zu treffen. Tut er dies nicht, so sind die Kantone zu ihrer Regelung ermächtigt.

In der Saisonhotellerie hat man stets nachdrücklich darauf hingewiesen, dass die Verhältnisse und betrieblichen Voraussetzungen in den Saisonunternehmen so grundverschieden von denjenigen in der Städte- und Ganzjahreshotellerie sind, dass sich mit dem besten Willen keine befriedigende Formel finden lasse, welche sich auf beide Gruppen anwenden liesse; für die Saisonhotellerie sei deshalb eine Ausnahmestellung zu erwirken.

Mit einem Verzicht auf eine zeitliche Regelung der Höchstarbeitszeit im Gesetzesentwurf und der Verlegung des Schwergewichtes auf die Vereinbarung ist es gegeben, den besonderen Verhältnissen der verschiedenen Gruppen in maximaler Weise Rechnung zu tragen. Dass die Union Helvetia im letzten Stadium der Vorbereitungen sich für diese Lösung entschloss, nachdem man monatelang um die Arbeitszeit gekämpft hatte, hat wohl seinen tieferen Grund darin, dass ihr der letzte Kompromissvorschlag: 63 Stunden für das gelernte Kochpersonal und die Pâtissiers, 72 Stunden für das übrige festbesoldete Personal und 75 Stunden für das Trinkgeldpersonal (Essenszeiten mit Rücksicht auf die Stadthotellerie) offenbar als zu wenig weitgehend erschien, ihr aber im Hinblick auf die Saisonhotellerie grössere Zugeständnisse von Arbeitgeberseite doch wohl kaum im Bereich der Möglichkeit zu liegen schienen. Anderseits hätte die Aufführung der Arbeitszeiten im Gesetz für Leute, die mit den Verhältnissen im Gastgewerbe nicht vertraut sind, zu einer Quelle von Missverständnissen werden müssen, wodurch die Aussichten auf Annahme des Gesetzes in einer allfälligen Volksabstimmung nicht unerheblich vermindert worden wären. Diese Überlegungen sind sicher richtig und es dürfte wohl auch die weitere zutreffen, dass mittels Vereinbarung zwischen Arbeitnehmer- und Arbeitgeberverbänden gesamthaft doch eine vom Standpunkt der Arbeitnehmer günstigere Regelung der Arbeitszeit verwirklicht werden kann, wofür ja gewisse Gesamtarbeitsverträge den untrüglichen Beweis erbringen. So musste sich vom Standpunkt der Arbeitnehmer, wie übrigens auch der Saisonhotellerie, ein Verzicht auf eine starre Arbeitszeitregelung wohl als die richtige Lösung erweisen.

Während, wie wir gesehen haben, die Arbeitszeit im Gesetzesentwurf nicht geregelt ist, so ist anderseits in den Artikeln 76—81 die Ruhezeit genau umschrieben. Hier konnten für die Kommission nicht die gleichen Überlegungen massgebend sein wie für die Arbeitszeit, denn für eine Fixierung der Ruhezeit besteht im Interesse der Gesundheit und der Arbeitskraft ein unmittelbares Bedürfnis.

Grundsätzlich verlangt der Gesetzesentwurf eine tägliche Ruhezeit von mindestens neun aufeinanderfolgenden Stunden. Aber auch hier sind für Saisonbetriebe und für Betriebe, die erheblichen jahreszeitlichen Schwankungen unterliegen, Erleichterungen vorgesehen, indem die tägliche Ruhezeit vom Betriebsinhaber während höchstens sechs Wochen in der Saison, aber nicht mehr als zweimal im Jahr ohne Bewilligung bis auf wenigstens sieben Stunden herabgesetzt werden kann. Ausnahmen gelten auch für Arbeitnehmer in den übrigen Betrieben, kann doch der Betriebsinhaber im Falle dringenden Bedürfnisses an einzelnen Tagen, jedoch nicht mehr als an 12 Tagen im Kalenderquartal, ausnahmsweise und vorübergehend die tägliche Ruhezeit herabsetzen.

In bezug auf den wöchentlichen Ruhetag wurden im wesentlichen die einschlägigen Bestimmungen aus dem Bundesgesetz über die wöchentliche Ruhezeit übernommen. Grundsätzlich hat der Betriebsinhaber seinen Arbeitnehmern eine Ruhezeit von mindestens 24 aufeinanderfolgenden Stunden zu gewähren. In Saisonbetrieben kann die wöchentliche Ruhezeit in der Saison aber nicht mehr als zweimal im Jahr während höchstens 6 Wochen auf einen halben Tag herabgesetzt werden. Dieser halbe Tag kann innerhalb eines Zeitraumes von jeweils 14 Tagen während einer Woche ausfallen, wenn in der anderen Woche zwei halbe Ruhetage oder 24 zusammenhängende Ruhestunden gewährt werden. Betriebe, die das ganze Jahr geöffnet sind, haben, wenn sie von dieser Bestimmung Gebrauch machen, eine dem Ausfall entsprechende Ersatzruhe zu gewähren durch verlängerte Wochenruhe oder durch eine verlängerte Ruhezeit. Weitere Ausnahmen von der wöchentlichen Ruhezeitregelung sind für Kleinbetriebe vorgesehen, oder in Fällen, wo zwingende betriebliche oder andere Gründe eine Abweichung erfordern.

Für Saisonbetriebe, die das ganze Jahr geöffnet sind, ist noch die Bestimmung wichtig, dass die Ruhezeit für jeden Arbeitnehmer im Zeitraum eines halben Jahres wenigstens viermal auf einen Sonntag oder anerkannten Feiertag fallen soll. Auch diese Vorschrift findet keine uneingeschränkte Anwendung.

Gemäss den allgemeinen Bestimmungen müssen die in den Vorschriften über die Arbeit und Ruhezeit vorgesehenen Bewilligungen durch die Betriebsinhaber schriftlich nachgesucht werden. Kann dies aus zwingenden Gründen nicht rechtzeitig geschehen, hat der Betriebsinhaber unter Angabe der Gründe spätestens am folgenden Tage bei der Bewilligungsbehörde um nachträgliche Bewilligung einzukommen. Für die Bewilligungen darf nur eine ermässigte Schreibgebühr erhoben werden.

Die Ruhezeitregelung und das einzuschlagende Bewilligungsverfahren lassen erkennen, dass die Experten auch hier bestrebt waren, den Bedürfnissen des Gastgewerbes weitgehend Rechnung zu tragen. Das darf man ruhig anerkennen, auch wenn man vielleicht im einen oder anderen Punkte noch weitergehende Erleichterungen gern gesehen hätte.

## Allgemeine Bestimmungen

Wenn wir uns bei der Arbeits- und Ruhezeit in den Betrieben des Gasthof- und Wirtschaftsgewerbes etwas lange aufgehalten haben, so darf darob nicht vergessen werden, dass auch der allgemeine Teil des Gesetzesentwurfes Bestimmungen enthält, die für die Hotellerie von grosser Bedeutung sind. Es sei nur auf den sehr weitgehenden Kündigungsschutz (Art. 14 bis 16) hingewiesen, dem der Arbeitnehmer teilhaftig werden soll. Die Kündigung eines Dienstverhältnisses durch den Arbeitgeber ist z. B. um nur den wichtigsten Fall zu erwähnen, ungerechtfertigt, wenn sie in den ersten sechs Monaten einer durch Krankheit oder Unfall verursachten Erwerbsunfähigkeit des Arbeitsnehmers vorgenommen wird. Bei ungerechtfertigter Kündigung hat der Arbeitnehmer Anspruch auf ein Entgelt, das mindestens dem Betrag des letzten Monatslohnes und höchstens dem Betrag des letzten Jahresverdienstes entspricht. Bei der Bemessung der Entschädigung ist zunächst die Dienstdauer und sodann die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit des Arbeitgebers zu berücksichtigen.

Von erheblicher finanzieller Tragweite sind die Bestimmungen über die Abgangsentschädigung. Art. 17 bestimmt:

„Hat das Dienstverhältnis im gleichen Betriebe mindestens zehn Jahre gedauert und wird es vom Arbeitgeber aufgelöst, ohne dass den Arbeitnehmer ein Verschulden trifft, oder

wird es vom Arbeitnehmer aus schwerwiegenden Gründen ohne eigenes Verschulden aufgelöst, so ist diesem eine Abgangsentschädigung zu entrichten." Diese beträgt 1/4 bis das Ganze des Jahresverdienstes.

Wird das Dienstverhältnis durch den Tod des Arbeitnehmers aufgelöst, so steht die Abgangsentschädigung als Sterbegeld der Witwe und den minderjährigen Kindern zu.

Zum Schlusse sei auch noch auf Art. 85 hingewiesen, der dem Betriebsinhaber die Verpflichtung auferlegt, seinen Arbeitnehmern alljährlich eine zusammenhängende Ferienzeit von mindestens nachstehend aufgeführter Dauer zu gewähren:

a) für jugendliche Arbeitnehmer vom ersten Jahr der Anstellung an zwölf Arbeitstage;

b) für Arbeitnehmer, die dauernd Sonntagsarbeit leisten, sowie allgemein für Angestellte, nach dem ersten Jahr der Anstellung neun Arbeitstage, nach dem dritten Jahr der Anstellung zwölf Arbeitstage;

c) für alle übrigen Arbeitnehmer nach dem ersten Jahr der Anstellung sechs Arbeitstage.

Da der Arbeitnehmer für die auf die Ferienzeit entfallenden Arbeitstage Anspruch auf den Lohn mit Einschluss allfälliger Zulagen hat, ergibt sich auch aus der Ferienzeitregelung eine nicht zu unterschätzende finanzielle Belastung der gastgewerblichen Betriebe.

Alles in allem wird man sagen können, dass der Gesetzesentwurf für den Arbeitgeber erhebliche Auflagen bringt, über deren Tragbarkeit die Meinungen wohl auseinander gehen dürften. Das Bestreben der Expertenkommission, den individuellen Bedürfnissen und Verhältnissen des Gastgewerbes, namentlich in bezug auf die Regelung der Arbeitszeit und der Ruhetage, weitgehend Rechnung zu tragen, wird dem Entwurf eine wohlwollende Prüfung seitens der Hotellerie sichern.

## Welcome to Switzerland?

In breiten Lettern steht dieser wohlwollende Gruss über dem Elsässerbahnhof in Basel. Gutaussehende Amerikaner, aber auch stark abgemagerte Auslandskinder werden ihm sicherlich freudig beistimmen. Ihre Grenzabfertigung verläuft ohne jede Schwierigkeit.

Anders werden leider die Reisenden behandelt, die mit den neu laufenden Zügen von Mülhausen, d. h. Paris her, in Basel einfahren. Verfolgt man die tragi-komische Prozedur, der diese ersten Versuchsobjekte des internationalen Reiseverkehrs ausgesetzt sind, wissen wir nicht, soll man sie bedauern, belächeln oder ob ihres Mutes bewundern. Man stelle sich vor:

Die achtzig oder mehr Personen langen in einem drei- oder vierteiligen Züglein mit wackelnder Lokomotive in Basel an. Die Komposition stellt die früher oder jetzt noch vorhandene, urgrossväterliche Fahrgelegenheit in das Wiesental oder nach Waldenburg geradezu in den Schatten. Nun, hiefür ist jedenfalls der Krieg und nicht die französische Bahnverwaltung verantwortlich.

Nach einer fürchterlichen Schüttelreise freut sich immerhin der Ankommende auf das ihm längst angepriesene Schweizer Paradies. Bedauerlicherweise begrüsst es ihn mit einem nicht besonders sauberen Perron, auf dem allerhand unbestimmbare Papiere und Dinge umherliegen. Dann wird die sehr verwunderte ankommende Person mit den Mitreisenden ungefähr in der Art und Weise, wie man eine Viehherde zusammentreibt, durch Gestikulationen und deutliche Handbewegungen in einen Wartsaal abgedrängt. Eine oberflächliche ärztliche Untersuchung, die immerhin viel Zeit raubt, wird vorgenommen. Männlein und Weiblein werden dann getrennt in besondere Räume verwiesen, wo man sie heisst ihre Kleider zu öffnen. Irgendein Individuum überschüttet sie mittels einer Art Mottenspritze, die eine schweflige Pulversubstanz enthält, innert 3 Sekunden mit der vorgeschriebenen Desinfektion, welche damit also die 4 Millionen Schweizer Bürger vor ansteckenden Krankheiten bewahren soll. — Dann kommt die Passkontrolle, die schweizerische und französische nebeneinander, mit ihrer unendlichen Langsamkeit, und hernach die Hauptsache, nämlich die minutiöse Überprüfung der mitgenommenen Gelder seitens des französischen Zolls. Die Devisen müssen laut französischer Vorschrift mit Tinte, und ja nur mit Tinte, in umständliche Formulare eingetragen werden. Wehe, wenn bei den zahlreichen, wenig komplizierten Menschen später etwas nicht stimmt. Ganze Zeilen von Reisenden müssen warten, bis die Sache examiniert ist. Sehr arg wird es, wenn der Reisende merkt, dass man ihm ohne besondere Bewilligung sein Schweizergeld abnimmt und er dann auf unserer Seite mit Pfund-, Dollar- oder auch französischen Noten effektiv mittellos dasteht.

Das ganze Verfahren an der Grenze dehnt sich oftmals auf Stunden aus, wohlverstanden stets nach einer Reise, die denkbar gute Nerven und einen gesunden Körper erfordert. Das Zeugnis wollen wir immerhin dem französischen und Schweizer Personal ausstellen, dass es sehr höflich, korrekt und gegenüber den oft erregten Reisenden mit guter Geduld gewappnet ist.

Die Leute handeln ja bloss nach ihren Vorschriften, so erklären sie uns achselzuckend. Wir glauben es ihnen gern. Aber darin liegt eben der unhaltbare Zustand. Nach dem Krieg scheint Monsieur le Bureau die Welt beherrschen zu wollen. Das wäre eine fast ebenso schreckliche Aussicht, wie der Krieg selber. Bedenken wir doch, mit welchen grosstuerischen Phrasen man bei uns und auch im Ausland das Wort „Freiheit" betont. Sollte es wirklich nicht möglich sein, eine gewisse Freizügigkeit in baldiger Zukunft wahrzumachen? Dass im Verkehr gewisse Schranken vorläufig weiterbestehen müssen, ist klar, dass man in dieser Beziehung aber übertreibt und den Bürger zur Verzweiflung und zur Ablehnung der Staatseingriffe führt, bedarf nicht besonderer Betonung. Charakteristisch ist ein Bericht in den „Basler Nachrichten" vom 15. August 1945 aus Paris, wonach in Frankreich über die Einmischung des Staates mit seinen unzähligen Amtsstellen und seinem übertriebenen Formalismus sehr viel Unwillen vorhanden ist. Wir möchten diesen Unwillen auch bei uns selber feststellen.

Unsere Verkehrskreise sollten jedenfalls dafür sorgen, dass die mittelalterlichen Zustände, die sich bei uns an der Grenze einzubürgern belieben, so rasch wie möglich beseitigt werden. Man hat uns Erleichterungen versprochen. Statt dessen hören wir von jenen Beamten die kategorische Erklärung, dass die Torturen bei den Grenzübertritten mindestens zwei Jahre andauern sollen und durch besondere Examinationen seitens der Heerespolizei eventuell nächstens verstärkt würden. Was sagen die Bundesbahnen und die Zollbehörden dazu, welche diese unerklärliche Geschichte jeden Tag mehrmals mitmachen müssen? Scheint ihnen nicht auch wie uns, dass z. B. die erwähnte Seuchenprophylaxe doch sehr zweifelhafter Natur ist, und dass man sich jedenfalls baldmöglichst über die Möglichkeit eines Geldwechsels an der Grenze von Staat zu Staat einigen muss? M. R.

## Amerikanische Urlauberaktion

Auf Montag, den 20. August, waren in das Hotel Bellevue-Palace in Bern die Sektionen und Vertrauensleute der einzelnen Plätze eingeladen, welche sich an der Sommeraktion für die amerikanischen Urlauber beteiligen. Ungefähr 80 Personen hatten der Einladung Folge geleistet. Zweck der Konferenz war eine Aussprache über die bisherigen Erfahrungen der Aktion.

Herr Vizepräsident H. Schmid eröffnete und leitete die Versammlung. In seiner Ansprache gab er einen Überblick über die Durchführung der Aktion. Er wies darauf hin, dass die Organisation nach der letzten Versammlung der Sektionspräsidenten vom 17. Juli innert wenigen Tagen aufgezogen werden musste, so dass selbstverständlich gewisse Unebenheiten vorerst nicht vermieden werden konnten. Indessen konnte festgestellt werden, dass der ganze, so plötzlich aufgestellte Apparat überraschend gut gespielt hat. Die Aktion sei nach allen Richtungen hin heute schon zu einem Erfolg geworden und zwar derart, dass die schweizerische Hotellerie vor die Frage gestellt werde, ob sie in nächster Zeit eventuell noch ein grösseres Kontingent an amerikanischen Urlaubern aufnehmen könne. Gewisse Schwierigkeiten mussten sich ja auch deshalb zeigen, weil der Beginn ausgerechnet in eine Hochsaison fiel, welche in die von der Aktion beanspruchten Plätze ohnehin recht viele Leute gebracht hatte.

Die Feststellung musste ferner gemacht werden, dass sich die amerikanischen Urlauber ihrerseits, abgesehen von einigen Ausnahmen, bisher durch ihr geradezu mustergültiges Betragen und Auftreten auszeichneten und damit nicht nur die Sympathie der Hotellerie, sondern der ganzen schweizerischen Bevölkerung erwirkten. Die Aktion ist für die Hotellerie und die Schweiz überhaupt von grösster Wichtigkeit, und zwar sowohl reklamemässig wie auch in bezug auf die zukünftigen wirtschaftlichen Beziehungen mit andern Staaten. Wir haben alles Interesse daran, dass sie in bisheriger Weise fortgeführt und noch ausgebaut wird. Verdankenswert ist besonders das Entgegenkommen der Behörden, des Finanzdepartementes, der Nationalbank und dann namentlich des Amtes für Verkehr, die sich für diese Aktion in ganz besonderer Weise eingesetzt haben. Auch die Reisezentrale ihrerseits, an deren Spitze Herr Florian Niederer steht, hat eine zeitlang Tag und Nacht ununterbrochen arbeiten müssen, um die Durchführung zu ermöglichen.

Bei der Hotellerie sind in bezug auf Preise und Einklassierung gewisse Schwierigkeiten entstanden, die aber, abgesehen von einigen Ausnahmen, gut überbrückt wurden. Den Sektionen und Hoteliers ist der Dank für ihre Mitarbeit auszusprechen. Wünschenswert ist indessen, dass nun die Verträge der einzelnen Hotels so rasch als möglich an die Reisezentrale zurückgesandt werden, damit die Auszahlungen erfolgen können. Solange dies nicht der Fall ist, kann keine Zahlung abgehen.

Der Vorsitzende schloss seine Ansprache mit der Darlegung, dass heute auch über die Frage der Herbstgestaltung dieser Aktion gesprochen werde.

Dr. Riesen äusserte sich nachher in eingehender Weise über die Preise und die Art und Weise, wie die Verteilung auf die Plätze und einzelnen Hotels vorgenommen wurde. Die Preisfrage ist heute leider noch nicht zur Befriedigung gelöst, was daher kam, dass unsere sämtlichen 15 bis 20 Hotelklassen in vier Preiskategorien zusammengedrückt werden mussten. Vorerst wurde diese Klassierung den Sektionen überlassen. Leider zeigte sich dann, dass in zahlreichen Fällen einfach versucht wurde, die Hotels unter allen möglichen Vorwänden in eine höhere Preisklasse hineinzubringen. Im Interesse des gerechten Ausgleiches konnte dies natürlich nicht zugelassen werden. Die Reisezentrale musste in Verbindung mit dem Zentralbureau nach den Preisen des Hotelführers eine genaue Klassierung vornehmen, die natürlicherweise in vielen Fällen Unzufriedenheit hervorrief. Diese Unzufriedenheit war dort sehr verständlich, wo dem Hotelier zugemutet wurde, unter seine Minimalansätze zu gehen. Da und dort wurde vergessen, dass es sich bei dieser Urlauberaktion um eine wichtige wirtschaftspolitische Angelegenheit handelt, die nicht bloss unter dem Gesichtspunkt unseres Minimalpreistarifs betrachtet werden kann.

Andererseits muss die Hotellerie verlangen, dass wenigstens die Minimalansätze doch nach Möglichkeit erhältlich sind. Der Sprechende führte aus, dass bei der kommenden Herbstaktion, wo die Transportspesen des Sommers zum Teil wegfallen, die Berücksichtigung unserer Minimalansätze unbedingt verlangt werden müsse.

Für die Verteilung auf die Plätze und namentlich die einzelnen Hotelkategorien war ein besonderer Schlüssel erforderlich, weil es natürlich angesichts der zur Verfügung stehenden Preise nicht anging, einzelne, und eventuell nur höhere Preisklassen zu berücksichtigen. Bisher sind keine Reklamationen über Hotels eingelaufen, obschon nun die Urlauber in die verschiedensten Kategorien und Plätze untergebracht werden müssen. Herr Häberlin von der Reisezentrale in Bern ergänzte die Ausführungen der Herren H. Schmid und Dr. Riesen.

An der nachfolgenden Vormittagsaussprache beteiligten sich eine grosse Zahl Sektionen und Vertrauensleute. Vor allem wurde eine fünfte Preisklasse für die Herbstaktion vorgeschlagen. Der Vorsitzende, Herr Schmid, versprach, dass diese Frage beim Herbstprogramm geprüft würde. Voraussichtlich wird diesem Wunsch entsprochen werden können, wobei natürlich unser Begehren dahin geht, die übrigen vier Klassen entsprechend zu erhöhen, damit eben keine Unterschreitungen der Minimalansätze stattfinden. Andere Votanten wünschten Berücksichtigung der bisherigen Heizzuschläge, was ebenfalls zugesagt wurde, dann eine häufigere Orientierung der Mitgliedschaft durch Zirkulare oder durch die Hotel Revue, eine bessere Voranmeldung der Urlauber für das Hotel, das sie aufzunehmen hat, damit der Hotelier über seine Betten disponieren kann, eine Verlängerung der Sommeraktion bis Ende Oktober, was indessen bei den nachherigen Erörterungen abgelehnt werden musste, Vereinfachung der Gutschriften für die Mahlzeiten, vor allem vermehrte Zuteilung von Lebensmitteln namentlich Käse, und Seife, was angesichts der Knappheit der gegenwärtigen Zuteilungen unbedingt erforderlich wäre, erneute Prüfung der Kohlenfrage, damit unsere Hotels in der Lage sind, die Urlauber einwandfrei zu beherbergen, ferner besondere Anmeldezettel für die Urlauber, damit sie ihre Namen dem Hotel bei der Ankunft übergeben können. Vorbereitung der Winteraktion durch Bereitstellung von Skiausrüstungen usw.

Am Schluss der Vormittagssitzung und später nochmals, ergriff der ebenfalls anwesende Zentralpräsident, Herr Dr. Franz Seiler, das Wort mit verdankender Anerkennung der Aktion, deren erfolgreiche Durchführung er besonders begrüsste und deren Bedeutung für das ganze Land er nochmals nachdrücklichst unterstrich. Er äusserte den Wunsch, dass die Hotellerie aus dieser Aktion preislich keinen Nachteil davontrage. Die Behörden sollten bei der weiteren Durchführung berücksichtigen, dass die Hotellerie ihre besonderen Leistungen in der Form der Unterbringung und der Verpflegung bringen müsse, was auch entsprechende Gegenleistungen erfordere. Im Gegensatz dazu hätten doch die Transportanstalten zusätzliche Leistungen erhalten.

Nach dem Mittagessen im Hotel Bellevue waren für die Nachmittagssitzung dann besonders noch die Herren Dir. Dr. Cottier vom Amt für Verkehr und Herr Florian Niederer, der Chef der Reisezentrale, eingeladen, um ihrerseits der anwesenden Hotellerie über die Durchführung der ganzen Aktion ihre Auskünfte zu erteilen und dann namentlich auch die Wünsche und Anregungen der Hotellerie entgegenzunehmen. Die sachlichen und von grossem Wohlwollen getragenen Ausführungen der Herren Dr. Cottier und F. Niederer ernteten bei der Versammlung grossen Beifall. Die beiden Herren drückten der Hotellerie über die gute Aufnahme der Aktion und ihre einwandfreie Durchführung ihre Genugtuung und ihren Dank aus. Die Sommeraktion soll bis zum 20. September wie vorgesehen durchgeführt werden, abgesehen von kleinen Änderungen einzelner Touren, die sich als notwendig gezeigt haben. Gleichzeitig muss die Frage abgeklärt werden, ob die Hotellerie allfällig zur Aufnahme grösserer Kontingente genügend Raum hat. Bis zum Montag sind über 20000 Urlauber, zuerst in bescheidenen Trupps und dann immer in grösseren Kontingenten, über die Grenze hereingekommen. Es ist indessen zu beachten, dass auf die Wünsche der Amerikaner bezüglich Weiterführung der Aktion Rücksicht genommen werden muss. Die amerikanischen Urlauber ziehen es vor, grössere Plätze zu besuchen. Auch muss ihnen an Unterhaltung etwas geboten werden. — Ob das Taschengeld von Fr. 150.—, für dessen Erhöhung einzelne Votanten eingetreten sind, erhöht werden kann, ist noch zu untersuchen. Wir haben bei dieser Ferienaktion keinerlei Interesse, dass jeder Amerikaner sein Taschengeld, sei es grösser oder kleiner, einfach dem Uhren- oder Souvenirgeschäft überweist. Diese Frage muss auch von dem Gesichtspunkt aus geprüft werden, dass nun in erster Linie die Hotellerie ihre angemessenen Minimalansätze erhält, was bisher nicht der Fall war. — Über die Gestaltung des Herbst- und Winterprogrammes werden nun die Vorbesprechungen eingeleitet. Voraussichtlich werden für den Herbst und den Winter die amerikanischen Gäste mehr und für längere Zeit auf die einzelnen Plätze verteilt, und also weniger Reisen ausgeführt. Hiebei wird man sich fragen, ob die Schaffung einer fünften Preisklasse und entsprechende Erhöhung der Hotelpreise möglich sind, selbstverständlich unter Berücksichtigung des Winterprogrammes, wo Heizzuschläge gewährt werden müssen.

Die gut ausklingende Versammlung stattete schliesslich der Vereinsleitung, unter dem Vorsitz von Herrn H. Schmid, für ihre unentwegte, opferwillige Arbeit und den Erfolg der Aktion ihren Dank ab. M. R.

*

### Illegale Uhrenverkäufe an amerikanische Urlauber

Die Abteilung Territorialdienst des Armeekommandos teilt mit:

In letzter Zeit ist es wiederholt vorgekommen, dass amerikanischen Urlaubern in der Schweiz auf Strassen, in Eisenbahnen, Hotels und öffentlichen Lokalen Uhren zum Kauf angeboten wurden, und zwar sowohl gegen Schweizergeld, als auch gegen amerikanische Währung oder Travellers Cheques, oft auch gegen geringe Anzahlung oder blosse Adressenangabe. In mehreren Fällen wurden auch übersetzte Preise verlangt und unzuständige Wiederverkäufer festgestellt.

Solche Handelsmethoden sind illegal und verboten. Sie sind überdies geeignet, sowohl das Ansehen der schweizerischen Qualitätsarbeit und die Fachgeschäfte, als auch die Käufer zu schädigen. Das Bundesgesetz über die Kontrolle des Verkehrs mit Edelmetallen und Edelmetallwaren bestimmt: „Das Hausieren mit Edelmetallwaren, Doubléwaren und Ersatzwaren, sowie mit Uhren ist untersagt. Dies gilt auch für die Bestellungsaufnahme durch Kleinreisende." Wer diese Vorschriften verletzt, macht sich strafbar. Die Abteilung Territorialdienst hat die nötigen Vorkehrungen getroffen, um dem erwähnten Unfug entgegenzuwirken und die amerikanischen Urlauber anzuhalten, Uhren nur von den einschlägigen Verkaufsstellen zu erwerben.

### Eine Urlauberaktion auch in Dänemark

Wie der NZZ von ihrem Stockholmer Korrespondenten gemeldet wird, vereinbarte das dänische Innenministerium in Zusammenarbeit mit dem Touristenverein mit dem amerikanischen Oberkommando, dass von der nächsten Woche an 30000 amerikanische Soldaten einen siebentägigen Erholungsurlaub in Dänemark verbringen dürfen, wovon drei Tage in Kopenhagen. Es sollen täglich 150 Mann mit dänischen Autobussen, die mit amerikanischen Pneus und mit amerikanischem Benzin fahren, in Bremen abgeholt werden.

## Aus dem Leserkreis

### Ein undiskutabler Vorschlag

*Von geschätzter Seite geht uns folgende Entgegnung zu:*

In der letzten Ausgabe der Hotel-Revue hat Fred Ammann die „ultrakurze Geschäftszeit" als das „Kernübel unserer Hotellerie" bezeichnet. Die ungenügende Ausnützung Bettenkapazität — nicht in der Hochsaison, wo ja das Bettenangebot keineswegs zu gross sei, — ermögliche es nicht, die investierten Kapitalien angemessen zu verzinsen, und dieser Umstand treibe nach und nach alle Betriebe zwangsläufig in eine Notlage hinein. Die bisherigen Stützungsmassnahmen, meint Ammann, krankten an dem Schönheitsfehler, dass sie sich nur der notleidenden Betriebe annähmen, statt zu verhindern, dass „das einwandfrei und stabil geführte Geschäft überhaupt notleidend werde." Man übersehe, dass jeder, der jetzt und voraussichtlich auch in den allernächsten Jahren ein Saisonhotel übernehme, innert kurzer Zeit zwangsläufig mittellos werden müsse. Die Hilfe müsse daher schon beim gesunden Betriebe einsetzen, weshalb Ammann als Hauptmassnahme die Einführung der „variablen Verzinsung sämtlicher Saisonhotelbetriebe ohne Unterschied" vorschlägt.

Es gibt Fragen, über die man geteilter Meinung sein kann. Hier aber kann es für die Hotellerie nur einen Standpunkt geben: der striktester Ablehnung.

Schon die Behauptung, dass jeder, der heute oder in den nächsten Jahren ein Saisonhotel übernehme, in kurzer Zeit unweigerlich vor dem Nichts stehe, entbehrt jeder tieferen Begründung.

Gewiss, wenn ein Hotelier einen gutgehenden Saisonbetrieb zu übersetzten Preisen kauft oder einen überschuldeten ohne vorherige ausreichende Sanierung übernimmt, und es ihm zudem an der nötigen Energie gebricht, den Betrieb auf der Höhe zu halten, dann kann es geschehen, dass er bald in eine hoffnungslose Situation gerät. Gegen eigene Fehler und persönliche Unzulänglichkeit ist aber kein Kraut gewachsen. Worauf hat der Kaufpreis eines Hotelobjektes zu basieren? Doch wohl auf dem gegenwärtigen und dem in Zukunft erwarteten Ertragswert, wobei der Erwerber nicht nur seine fachliche und kaufmännische Tüchtigkeit mit in Rechnung stellt, sondern sich auch normalerweise ein Urteil über die mutmassliche Entwicklung des Fremdenverkehrs zu bilden versucht.

Werden sorgfältig alle Faktoren, die für die gegenwärtige und künftige Ertragfähigkeit von Bedeutung sind, einkalkuliert, dann ist wahrlich nicht einzusehen, wieso das in einem Hotel neu investierte Kapital schlechter als in irgendeinem andern Wirtschaftszweig rentieren oder gar zum vornherein verloren sein soll? Welcher vernünftige Mensch gibt seine Ersparnisse für eine Sache hin, die er von anfang an als aussichtslos beurteilt?

Glücklicherweise sprechen auch die Tatsachen eine andere Sprache. Trotz Krise sind die Handänderungen zum Zwecke der Weiterführung von Hotelbetrieben keine Seltenheit geblieben. Immerhin zeigt sich, dass gerade bei den gutgehenden Saisonbetrieben — und solche gibt es entgegen einer weitverbreiteten Auffassung immer noch — das Angebot praktisch null ist, während anderseits die rege Nachfrage nach solchen Betrieben den besten Beweis bildet, dass tüchtige und initiative Kräfte auch heute noch im Hotelgewerbe eine Existenzgrundlage glauben finden zu können.

Wenn Ammann bemängelt, dass sich die bisherigen Hilfsmassnahmen für die Hotellerie nur auf die notleidenden Betriebe beschränken, so zeugt es von einer reichlichen Dosis Weltfremdheit, zu glauben, unsere Landesregierung, unser Parlament oder gar der Souverän wäre jemals dafür zu haben, einen so einschneidenden Eingriff in die Gläubigerrechte zugunsten solcher Hotelbetriebe gutzuheissen, die als gesund angesprochen werden können und einer Hilfe folglich gar nicht bedürfen. Hilfsmassnahmen sind doch schliesslich dazu da, jenen unter die Arme zu greifen, die wirklich Not leiden und der Unterstützung würdig sind, sowohl nach der persönlichen wie nach der sachlichen Seite hin betrachtet. Die Hotellerie würde

sich in ein schönes Licht stellen, wenn sie mit dem Begehren vor die Öffentlichkeit träte, der Staat möge ihr helfen, zu ihren Gunsten ein privatrechtliches Schuldverhältnis in einem wesentlichen Punkt — dem der Zinsverpflichtung — zu modifizieren, ohne dass eine akute Notlage geltend gemacht werden könnte. Allein schon eine ernsthafte Diskussion eines solchen Begehrens in unseren Kreisen müsste einen denkbar schlechten Eindruck erwecken, denn das Postulat des variablen Zinsfusses würde von Gläubigerseite als offenkundiger Ausfluss einer zweifelhaften Schuldnermoral aufgefasst werden. Gerade das aber darf sich die Hotellerie auf keinen Fall leisten. Ihr Zahlungswille muss über alle Zweifel erhaben sein. Die Wahrscheinlichkeit ist gross, dass die schweizerische Hotellerie eines Tages wieder bauliche Probleme beachtlichen Ausmasses zu lösen haben wird. Der dabei entstehende Kapitalbedarf wird sie aber nur decken können, wenn ihr Kredit nicht erschüttert ist. Die elementarste Voraussetzung dafür ist eine völlig intakte Schuldnermoral. Dann wird sie aber auch Anspruch erheben können, dass ihr von den Kreditinstituten Zinssätze gewährt werden, die nicht über den landesüblichen Sätzen liegen, was leider bei Darlehen an die Hotellerie sehr oft nicht der Fall war — mit ein Grund für die finanzielle Notlage vieer Betriebe.

Die Einführung des variablen Zinsfusses für die gesamte Saisonhotellerie käme aber auch noch aus einem andern Grunde einer falschen Weichenstellung gleich. Wenn der Zins vom Betriebsergebnis abhängig gemacht werden soll, dann würden Staat und Gläubiger doch wohl nur dann einer solchen Regelung zustimmen können, wenn die gesunden, den „Genuss" des variablen Zinsfusses beanspruchenden Hotelschuldner sich bereitfänden, sich einer scharfen Betriebskontrolle zu unterziehen. Für gesunde Betriebe entstünde dann die paradoxe Situation, dass sie — nach Ammann — vielleicht ihre Schulden bis zu 7% verzinsen und dieses Danaergeschenk mit dem Verlust der wirtschaftlichen, d. h. der Unternehmerfreiheit bezahlen müssten. Das wäre dann freilich alles andere als eine Hotelgesundung.

Unter welchem Gesichtspunkt man auch immer die Sache betrachtet, die Einführung der variablen Verzinsung der von der gesamten Saisonhotellerie aufgenommenen Schuldkapitalien ist keine Lösung. Für die Hotellerie ist dieser Vorschlag absolut undiskutierbar. Wo Betriebe unverschuldet, infolge kriegsbedingten Ausfalles der Ausländerfrequenz in eine Notlage geraten sind, da können sie der rechtlichen und finanziellen Hilfsmassnahmen, die ja durch das Inkrafttreten des neuen Hotelschutzgesetzes eine beachtliche Erweiterung erfahren haben, teilhaftig werden, deren Durchführung der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft anvertraut ist. Der wirksamste Schutz für die gesunden Betriebe besteht aber in einer allgemeinen Wirtschaftspolitik, die Rücksicht nimmt auf die internationalen Preisrelationen und die nicht durch autarkische Massnahmen die Freiheit der internationalen Wirtschaftsbeziehungen über Gebühr in Fesseln schlägt. Hier liegt der Punkt, wo die Hotellerie einsetzen muss. Nur von der Nachfrageseite her kann unser Wirtschaftszweig jene innere Stützung erfahren, deren er zu seinem Gedeihen bedarf.

# Kriegswirtschaftl. Massnahmen

## Vorläufig keine Erhöhung der Lebensmittelquoten

Kürzlich haben in Bern, gemeinsam mit dem Schweizerischen Wirte-Verein, Verhandlungen stattgefunden, die unsere Eingabe für eine Erhöhung der Lebensmittelquoten zum Gegenstand hatten. Seit ca. 1½ Jahren sind die Zuteilungen an die Hotels und Wirtschaften bedenklich gesenkt worden. Sicherlich war man seitens der Behörden willens, dem Umstand Rechnung zu tragen, dass wir ein Gewerbe sind, welches auf Verdienst angewiesen ist und deshalb auch mit einer anderen Zuteilung zu rechnen hat als die Privaten. Aber leider sind die Versorgungsumstände heute denkbar ungünstig. Das war der Grund, weshalb man unseren berechtigten Wünschen, die Quoten allgemein wieder etwas zu erhöhen, vorläufig seitens der Behörden noch nicht nachleben konnte.

Man gab uns indessen die Versicherung ab, dass die Sache wiederum geprüft wird, sobald sich die Zufuhren etwas bessern. Das hängt ja vor allem von Frankreich ab, dessen Verkehrsorganisation sehr zu wünschen übrigässt. Vielleicht fehlt es doch auch etwas am guten Arbeitswillen, was sich für die Schweiz sehr bedenklich auszuwirken droht.

Bedauerlich ist vor allem, dass auch die Quoten für die Angestelltenschaft seit einiger Zeit eine wesentliche Minderung erfahren haben. Man hat sich beeilt, zu erklären, dass man so rasch wie möglich einen Ausgleich suchen werde, was um so notwendiger ist, als man doch allgemein weiss, dass die heutigen Zuteilungen für die Privaten ernährungsphysiologisch nicht mehr genügen. Das trifft also auch für die Angestelltenschaft zu, welche heute ungefähr die gleichen Quoten wie die Privaten erhält.

## Absatz der Spanferkel

Kürzlich fand mit der Sektion Fleischversorgung eine Besprechung statt, um die Frage des Absatzes und der Preise von Spanferkeln gemeinsam mit der Hotellerie und dem übrigen Gastgewerbe zu organisieren. Man hat uns vorgehalten, dass die Spanferkel, trotzdem sie nur zu 30 Punkten pro 100 g bewertet werden, in der Hotellerie nicht genügend Absatz fänden. Seinerzeit hätte man die Produktion der Schweine bzw. Spanferkel ganz besonders angeregt, was wir ja zu verdanken wissen. Unsererseits haben wir dargelegt, dass die Berechnung mit 30 Punkten pro 100 g noch etwas hoch sei, weil mit den Knochen gerechnet dieses Fleisch eine Proportion sehr hoher Gewichte verlangt und der Hotelier vom Gast doch nur 2 Mahlzeiten-Coupons beanspruchen könne. Auch schwanke der Preis ungefähr von Fr. 8.— bis Fr. 10.— pro kg Schlachtgewicht, was für die bescheidenen Häuser unbedingt zu hoch sei.

Bei der Besprechung in Bern hat man von diesen Erklärungen des Gastgewerbes Kenntnis genommen und man ist nun daran, eine Lösung zu prüfen, die für alle Teile befriedigend sein könnte, sowohl in bezug auf die Abrechnung der Punktzahl als auch der Preise. Sobald wir definitiv das Nähere wissen, werden wir unsere Mitgliedschaft sofort orientieren. Es ist wirklich unser Bestreben, die Sektion für Fleisch, die sich in den letzten Jahren ausserordentlich grosse Mühe gegeben hat, unseren Bedürfnissen auch im Gastgewerbe zu entsprechen, in bezug auf den Absatz von Spanferkeln zufrieden zu stellen. Jedenfalls richten wir jetzt schon einen Appell an unsere Mitgliedschaft, in dieser Beziehung unsere Behörden nach Möglichkeit zu unterstützen.

Soeben gibt nun die Sektion für Fleisch und Schlachtvieh folgende Massnahmen zur Förderung und Sicherstellung des Absatzes von Ferkelfleisch, gültig ab 20. August 1945, bekannt.

a) **Beitrag der Metzger**

Der Beitrag der Metzger an eine weitere Verbilligung des Abgabepreises an kollektive Haushaltungen und andere Konsumenten besteht darin, dass bei Lieferungen an kollektive Haushaltungen (Hotels, Restaurants) ein Preis von höchstens Fr. 7.50 vereinbart werden konnte, sofern die Ferkel mindestens in Hälften bezogen werden. Bei der Lieferung grösserer Quantitäten werden Preisnachlässe im Sinne üblicher kaufmännischer Gepflogenheiten gemäss besonderen Vereinbarungen zwischen Käufer und Verkäufer gewährt. Auch beim Verkauf von Ferkelfleisch durch Metzgereien an die übrige Kundschaft sollen die bisher gültigen Verkaufspreise um Fr. —.80 bis 1.— gesenkt werden. Damit nähern sich die Preise des Ferkelfleisches denjenigen der Kaninchen und des Geflügels und können insbesondere dem Gastwirtschaftsgewerbe die Menugestaltung erleichtern.

b) **Punktbewertung**

In Würdigung der Darlegungen von Seiten des Gastwirtschaftsgewerbes und der Metzger ist die Sektion Fleisch bereit, die Punktbewertung auf 20 je 100 g Ferkelfleisch herabzusetzen. Die Verteilerorganisationen kassieren bei den Metzgern 15 Punkte ein, so dass den letztern 5 Punkte für die Deckung des Schwundes verbleiben.

## Höchstpreise für Kleinbrot

In einer Verfügung der Eidg. Preiskontrollstelle wurden mit Wirkung ab 16. August 1945 für Kleinbrot folgende Detailpreise festgesetzt:


Möbel **Koller** Basel
Das Spezialhaus für Hotel-Einrichtungen
Ausstellung und Bureaux: Brunngasse 9

**AUTO-DOPPIK**
*die Losblätter-Buchhaltung*
mit zwangsläufiger Gruppierung nach dem Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotellerie
**KOHLER-BUCHHALTUNG A.G., BIEL**
(Auto-Doppik) Telephon (032) 2 40 29

**Hotel-Sekretärkurse**
**Spezialausbildung** in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch**
**GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.**

**OBST UND GEMÜSE**
*Versand*
A. Gadola, Primeur, Zürich 7, Asylstrasse 57, Telephon 32 04 49

*A remettre*
**à Genève,** après décès,
**Hôtel-Pension**
**d'ancienne renommée,** sur la principale artère allant à la gare, maison bien meublée 35 lits. Chiffre d'affaires prouvé. Prix modéré. Ecrire sous chiffre H. P. 2988 à la Revue Suisse des Hôtel à Bâle 2.

*Umständehalber zu verkaufen*
**Kartoffelschälmaschine**
komplett, Inhalt 25 kg, fabrikneu. — Antragen an Postfach 34, Biel 6.

**Selbstinteressent sucht**
**Liegenschaft**
mit
**Restaurant** od. **Hotel**
**in Zürich,** möglichst Zentrum, **käuflich zu erwerben.** Evtl. auch Umbauobjekt. Diskretion zugesichert. Wünscht jedoch sofort nähere Angaben unter Chiffre H. L. 2010 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Zu kaufen gesucht**
**1 Boiler** (elektrisch)
ca. 600 bis 800 l haltend
Offerten unter Chiffre G. H. 2011 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

*Gesucht* gutausgewiesener Fachmann als
**GERANT**
**für unsere gastgewerbliche Fachschule in Neuenburg**
(Ecole professionnelle des Cafetiers, Hôteliers et Restaurateurs à Neuchâtel)
Eintritt: 1. November 1945. Bewerber mit fachtüchtiger Frau und pädagogischer Eignung, gelernter Koch, französisch und deutsch sprechend, belieben ausführliche, **handgeschriebene** Offerten mit Bild und Referenzen an Herrn R. Schweizer, Café du Théâtre, Neuchâtel, zu richten. Persönliche Vorstellung nur auf Wunsch.
Die Schulkommission.

**WIEDERVERSILBERUNGEN**
*und Reparaturen von „Hotelsilber", ausgeführt durch*
**CHRISTOFLE A.G. IN PESEUX (NEUCHATEL)**
*werden garantiert und mit Jahreszahl gestempelt*
*Offerten gratis und unverbindlich durch Spezialgeschäfte oder direkt ab Fabrik*

**Suppenhühner**
9.50 bis 10.—
**Poulets**
10.50 bis 11.—
solange Vorrat
**Stoessel-Comestibles AG., Burgdorf**

**Gesucht** nach Neuenburg, tüchtige
**Serviertochter**
deutsch und französisch sprechend. Hoher Verdienst zugesichert. Off. m. Zeugnisabschriften unt. Chiff. P 4297 N an Publicitas Neuchâtel.

Internationaler
**Bar-Pianist**
sucht auf diesem Wege ohne Agenturvermittlung Engagement für Wintersaison in nur erstes Haus. Man verlange ausführliche Offerte mit ersten Referenzen unter R. D. 69305 Publicitas Basel.

**MILCHMANGEL?**
Dann hilft Felchlin's
**DESSERT-PULVER**
**für Puddings und Glacen**
denn es enthält
**90 % Milchpulver**
Verlangen Sie gratis Muster und Rezepte
**Fr. 18.- per kg**
*felchlin*
**MAX FELCHLIN SCHWYZ**

*Serviertablett*
in eckig und ovalem Birn- und Nussbaumholz.
Sie sind wasserfest und hitzebeständig und geben Ihrem Service eine zeitgemässe, persönliche Note. — Offerten durch
**Mahler** CHUR
seit 1808
Neuheiten in Glas-, Holz- und Silberwaren.

*Alles* **Aluminium**
Pfannen, Kasserollen etc., repariert, schweisst und lötet
**JOS. RÖLLIN, ZWINGLISTRASSE 21, ZÜRICH 4**
*Einsetzen ganzer Pfannenböden.*

*On cherche pour PARIS*
**un couple**
**valet de chambre et cuisinière** stylés. Offres avec références sous chiffre U 11475 X à Publicitas Genève.

*Erstklassiges Berghotel*
**mit Sommer- und Wintersaison sucht ab Winter** einen tüchtigen, in der ganzen Küche erfahrenen
**Küchenchef**
Nur bestempfohlene, jüngere Fachmänner mit prima Zeugnissen wollen sich melden. Es kommt auch ein Abteilungschef mit besten Ausweisen über Stellvertretung des Küchenchefs in Betracht. — Offerten unter Chiffre B. H. 2977 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Initiatives Hotelier-Ehepaar** m. grossem Sommergeschäft
**sucht**
**Direktion oder Pacht**
**eines mittelgrossen Winterbetriebes.** Referenzen zur Verfügung. Kautionsfähig. Offerten erbeten unter Chiffre D. P. 2966 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gouvernante**
jüngere, tüchtige Kraft, als **Tournante in Jahresstelle**
*gesucht.*
Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. — Offerten unter Chiffre Z. H. 2891 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**GESUCHT**
in Jahresbetrieb (Erholungsbedürftige) nach Graubünden:
**Sekretärin-Gouvernante-Stütze der Hausfrau** ges. Alters
**Aide de Cuisine-Pâtissier**
**Köchin-Kaffeeköchin**
**Heizer**
**Casserolier**
**Küchenmädchen**
**Office-Mädchen**
**Hausbursche**
**Portier,** Fixbesoldung
**Saaltöchter,** Fixbesoldung
**Saallehrtochter,** Fixbesoldung
**Zimmermädchen,** Fixbesoldung
**Angestellten-Zimmermädchen**
**Lingère-Stopferin**
**Lingère-Glätterin**
Es wollen sich nur tüchtige Bewerber(innen) melden mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre A. R. 2902 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**SEKRETÄRIN**
4 Sprachen fliessend in Wort und Schrift, mit allen Bureauarbeiten vertraut, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, **sucht Stellung au pair** in nur gutes Hotel in Grosstadt oder Kurort. Gefl. Offerten unter Chiffre S. L. 2993 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht,** jüngere
**Tochter od. Bursche**
*für Küche*
Gute Gelegenheit das Kochen zu erlernen. Verdienst Fr. 100.— bis Fr. 120.— per Monat. Offerten an **H. Heller, Hotel Lindenhof, Arbon.**

**Solventer Hotelfachmann sucht** kleineres bis mittleres
**Hotel oder Restaurant**
**in Pacht zu übernehmen, evtl. zu kaufen.**
Offerten unter Chiffre H. F. 2996 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

| | Mindest-frischgewicht* | Detailhöchst-preis; netto (ohne evtl. Wust) |
|---|---|---|
| a. Weggli, Gipfeli und (Murren usw.): | | |
| Weissmehl . . . . . | 40 g | 12 Rp. |
| od. halb Weiss-, halb Backmehl . . . . . | 50 g | 15 Rp. |
| mit Milch und/oder Fett . . . . . | 100 g | 30 Rp. |
| b. Bürli: Backmehl . . | 75 g | 10 Rp. |
| c. Wasserbrötli (Mütschli, Semmeli usw.): | | |
| halb Weiss-, halb Backmehl . . . . . | 40 g | 8 Rp. |
| halb Weiss-, halb Backmehl . . . . . | 50 g | 10 Rp. |
| Weissmehl . . . . . | 40 g | 10 Rp. |
| Weissmehl . . . . . | 50 g | 13 Rp. |
| Weissmehl 2 St. zu 50 g . . . . . | 100 g | 25 Rp. |
| d. Zöpfli: Weissmehl (eventuell unter Beimischung von etwas Backmehl) mit Milch und/oder Fett . . . . . | 100 g | 35 Rp. |

*) Unter Frischgewicht ist das Minimaldurchschnittsgewicht 24 Stunden nach Verlassen des Ofens, das unter keinen Umständen unterschritten werden darf, verstanden.

Die erwähnten Zutaten sind Mindestzutaten. Die Höchstpreise dürfen auch bei Verwendung höherer Zutaten nicht überschritten werden, und gelten auch für die Abgabe der betreffenden Artikel im Gastgewerbe. — Bei Lieferungen an das Gastgewerbe sowie an andere Grossverbraucher ist auf den genannten Nettohöchstpreisen der früher übliche Preisnachlass, mindestens jedoch 20% Rabatt, zu gewähren.

## Kriegswirtschaftl. Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegsernährungsamtes teilt mit:

**Lunchpakete an fleischlosen Tagen.**

Es ist ganz selbstverständlich, dass an fleischlosen Tagen auch die Lunchpakete kein Fleisch enthalten dürfen. Sie gehören ebenfalls zur Verpflegung durch kollektive Haushaltungen. Einzelne schlaue Hoteliers meinen diese Bestimmung dadurch umgehen zu können, indem sie die Lunchpakete am Vorabend, d. h. am Fleischtag, den Gästen fertig verpackt übergeben. Dies kann jedoch keineswegs geduldet werden; denn es kommt hier nicht auf den Buchstaben an, sondern auf den Sinn des Erlasses. Massgebend ist der Tag, an dem der Lunch verzehrt wird. Hoteliers, die sich nicht an diese Vorschriften halten, machen sich nicht nur strafbar, sondern sie lenken zudem den Verdacht des Einkaufes im Schwarzhandel auf sich. Das KEA weiss sehr wohl, dass die Betriebsleiter bei den heutigen kleinen Fleischzuteilungen darauf angewiesen sind, die vorgesehene Anzahl fleischloser Mahlzeiten abgeben zu können.

**Abgabe von Schlagrahm.**

Bei den Kontrollen in Landgasthöfen und Berghotels musste in diesem Sommer leider gelegentlich wiederum die Abgabe von Schlagrahm beanstandet werden. Auffälligerweise ist das Schlagrahmverbot vorwiegend in Selbstversorgerbetrieben umgangen worden. Eine Bestrafung der Schuldigen ist umso nötiger, als die Betriebe, die sich nicht an die kriegswirtschaftlichen Bestimmungen halten, für die übrigen eine illoyale Konkurrenz bedeuten. In den einen oder andern Fällen darf wohl vermutet werden, dass, um genügend Rahm zu gewinnen, die einschränkenden Bestimmungen über die Milchverfütterung umgangen worden sind.

## Personalrubrik

**Ein Jubilar der Angestelltenorganisation**

Dieser Tage konnte Herr Rudolf Baumann, Generalsekretär der Union Helvetia seinen 60. Geburtstag feiern, zu dem wir ihm auch unsererseits gratulieren. In ihm hat die Angestelltenschaft einen starken und zielbewussten Anwalt ihrer Interessen gefunden. Seiner energischen und zielbewussten Persönlichkeit ist es zu einem erheblichen Teil zuzuschreiben, dass die Angestelltenschaft in den letzten Jahren auf dem Gebiete der sozialen Besserstellung beachtliche Erfolge zu erzielen vermochte. Wir vergönnen ihr diese Erfolge nicht, bedauern nur, dass die Lage der Hotellerie dieser Besserstellung gewisses Schranken gesetzt hat. Die Zusammenarbeit mit Herrn Baumann war in den vergangenen Jahren eine erfreuliche und erspriessliche, gestimmt auf den Ton der gegenseitigen Achtung und der Verständigung.

**Ein „Départ"**

Nach 25jähriger erfolgreicher Tätigkeit tritt unser persönliches Mitglied, Herr R. A. Zähringer von der Leitung des Park-Hotel Lugano AG., zurück. An seiner Stelle wird, wie wir vernehmen, seine Schwester die Direktion übernehmen. Herr Zähringer gilt nicht nur als tüchtiger Fachmann, sondern er hat auch stets für die Probleme unserer Berufsorganisation grosses Interesse bekundet. Von 1927 bis 1933 war er Mitglied unseres Zentralvorstandes. In Lugano sieht man diese sympathischen Hoteliers, dessen Hotelierslaufbahn doch wohl noch nicht beendet ist, nur ungern scheiden. Wir wünschen ihm auf seinem weiteren Lebensweg Glück und Erfolg.

## Diverses

**Der belgische König lässt sich in der Schweiz nieder**

Die Meldungen wonach der König der Belgier, Leopold III beabsichtige, sich in der Schweiz niederzulassen, haben ihre Bestätigung gefunden. Nach Aussagen seines persönlichen Freundes und Beraters Professor Jaques Pirenne, der zwecks Kontaktnahme mit unseren Behörden in die Schweiz gekommen ist, hat König Leopold im Einvernehmen mit dem Regenten und der belgischen Regierung beschlossen, die schweizerischen Behörden um die Erlaubnis zu ersuchen, sich für einige Monate am Genfersee niederzulassen.

**Thun.**

Der Thuner Kursaal schliesst seine Pforten nicht wie vorgesehen schon am 2., sondern erst am 17. September. Diese Erweiterung der Betriebsdauer erfolgt namentlich im Hinblick auf die zahlreichen Amerika-Urlauber, aber auch mit dem Gedanken, im Anschluss an die gute Sommersaison die Nachsaison zu verlängern.

## Reisechecks der schweizerischen Kantonalbanken

Wie der Verband Schweizerischer Kantonalbanken unseren Mitgliedern auf dem Zirkularweg mitteilt, konnte die generelle Sperrung der im Ausland ausgestellten Reisechecks gelockert werden. Die Checks aus folgenden Ländern dürfen wieder ohne weiteres ausbezahlt werden:

*Liechtenstein, Frankreich, Belgien* und *Luxemburg, Holland* (ohne Kolonien), *Schweden, Dänemark, Grossbritannien* und *Irland, Spanien, Portugal.*

Sobald es die Verhältnisse erlauben, werden weitere Länder von der verfügten Sperre ausgenommen werden.

Da der Handel mit fremden Banknoten in der Schweiz gemäss Vereinbarung mit den Alliierten vorderhand gesperrt bleibt, stellt der Reisecheck das gegebene Mittel dar, um den ausländischen Besuchern nach ihrer Einreise in die Schweiz sofort Bargeld zu beschaffen. Der Reisecheck erleichtert somit den Reiseverkehr und verdient alle Aufmerksamkeit, weil mit dem Geldmittel auch zahlreiche Reisende in die Hotels unserer Verbandsmitglieder gelenkt werden.

Nachdem seinerzeit alle unsere Mitgliederbetriebe im Einverständnis mit unserm Zentralvorstand als Zahlstellen für die Kantonalbanken-Reisechecks bezeichnet worden sind, ersuchen wir um genaue Befolgung der erteilten Weisungen. Namentlich sei darauf hingewiesen, dass die Reisechecks dem Vorweiser stets spesenfrei auszuzahlen sind, da die Checks bei der nächsten Kantonalbankstelle ebenfalls ohne Abzug einkassiert werden können. Bei irgendwelchen Unklarheiten in bezug auf den Reisecheck erteilen die Kantonalbanken oder die Geschäftsstelle in Bern (Kantonalbank von Bern) bereitwillig Auskunft.

**Redaktion — Rédaction:**
**Ad. Pfister — P. Nantermod** (abw.)

SHERRY & PORT
DELAFORCE
Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

**Gesucht**
nach Luzern in Jahresstelle gutpräsentierende, ehrliche
**Serviertochter**
**mit Bar- und Mixkenntnissen.**
Gefl. Offerten unter Chiffre S. T. 2980 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**COMPTABLE-CAISSIÈRE**
de 1ère force et
**ECONOME FÉMININ**
**demandées** pour établissement médical des bords du Léman. Entrée 1er septembre, bon traitement complet, place à l'année. Offres avec références, curriculum vitae, photo et prétentions à **« La Métairie », Nyon.**

**Etagen-Gouvernante**
ruhige, tüchtige Kraft, **in Jahresstelle gesucht.** Eintritt nach Uebereinkunft. Gutausgewiesene Bewerberinnen belieben Photo und Zeugniskopien mit Gehaltsansprüchen einzusenden unter Chiffre E. G. 2986 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Erfahrener Oberkellner**
mit erstklassigen Referenzen, 4 Sprachen perfekt,
**sucht Winterengagement.**
Zuschriften erbeten unter Chiffre O. K. 2967 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen** zu baldmöglichstem Eintritt für Betrieb mit ca. 100 Insassen
**perfekte Köchin**
Bewerberinnen, die auf eine gutbezahlte Dauerstellung reflektieren, wollen sich melden bei
**Schweiz. Israel. Altersasyl, Lengnau** (Aargau)

**GESUCHT**
auf 1. September in Familienhaus Luzern zuverlässige, deutsch und franz. sprechende
**Lingère-Glätterin** in Jahresstelle
Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sowie Altersangabe unter Chiffre J. S. 2004 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZENT A.G. BERN
*Das heutige Problem für die Hotelküche:*
**Heisser Herd**
trotz Ersatzbrennstoffen.
Das
**BRANDIS-SPARGEBLÄSE**
hilft dieses Ziel zu erreichen. Dutzende von Referenzen.
Vertrieb durch
**ZENT AG. BERN** Ostermundigen
Telephon 41211/13

**Hôtelier de 32 ans, suisse allemand, cherche place comme**
**VOLONTAIRE**
dans un hôtel important de la suisse française pour se perfectionner d'avantage. Ecrire sous chiff. F. R. 2390 à la Revue Suisse d. Hôtels à Bâle 2.

ZU KAUFEN GESUCHT
**5 Vierer-Tische, 2 Zweier-Tische, 24 Stühle**
alles in prima Zustand.
Eilofferten an G. 4759 Y Publicitas Bern.

**Gesucht**
von 2-Saison-Betrieb zu sofortigem Eintritt:
**1 Bürofräulein** tüchtig u. sprachenkdg.
**1 I. Lingère**
**2 Saal-Restaurant-Töchter**
**1 Saal-Lehrtochter**
**1 Zimmermädchen** servicekundig
Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre M. T. 2005 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

682

*Gesucht mit Eintritt auf Ende August*
**1 Chasseur**
Deutsch und französisch, Jahresstelle
**1 Glätterin** für Fremdenwäsche, Jahresstelle
**1 Saallehrtochter**
Erstklassiges Hotel am Genfersee. Gefl. Offerten unter Chiffre D. R. 2961 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

*Gesucht* für Grosshotel am Genfersee
**2 Zimmermädchen**
Eintritt sofort oder September
Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre G. H. 2904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**25jähriger Bursche sucht Stelle in Weinhandlung**
für Behandlung und auf Transporte. Bisherige Tätigkeit: selbständiger Koch in Arbeiterwirtschaft. Zeugnisse zu Diensten. Längere Anstellung erwünscht. Eintritt 17. Sept. evtl. 1. Oktober. Adresse: **Vifian Alfred,** Koch, Haselhof, **Altikon-Sins** (Kt. Aarg.), Tel. 4 86 46.

*Gesucht*
in alkoholfreies Restaurant nach Zürich tüchtige
**Buffetdame**
Eintritt nach Übereinkunft im Oktober. Offerten mit Zeugnis und Photo unter Chiffre F. R. 2006 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht** in kleines, gediegenes Haus 17 bis 18jähr.
**Hotellehrtochter**
für 1½ Jahre Lehrzeit. ½ Jahr Zimmer und Buffet, ½ Jahr Küche und Economat, ½ Jahr Saalservice und Lingerie. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gelegenheit zum Schulbesuch. Offerten unter Chiffre H. T. 2008 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# REVUE SUISSE DES HOTELS

**Nº 34**
**Bâle,** 23 août 1945

**ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME**

**Nº 34**
**Bâle,** 23 août 1945


## Le plan comptable normalisé de l'hôtellerie suisse

(Note de la réd.) La plupart de nos membres se souviennent d'avoir reçu, il y a quelque 3 mois, en même temps que le rapport de gestion de notre Société pour 1944, une brochure verte intitulée «*Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotellerie*». Nos dirigeants qui l'ont éditée avaient aussi l'intention de la faire paraître en français, mais ils ont dû ajourné cette publication à des temps meilleurs pour des raisons d'économie. Afin de renseigner ceux de nos membres romands que cette terminologie comptable allemande aurait quelque peu rebutés, nous traduisons l'excellent article que M. *H. Weissenberger* avait publié en allemand dans nos colonnes pour introduire ce Plan comptable normalisé de l'hôtellerie suisse.

### Origine de ce plan comptable

On serait tenté de croire à une curieuse coïncidence en constatant qu'à la fin de la première guerre mondiale notre Société a publié un «*Schéma pour la comptabilité d'hôtel*» dû à Messieurs Egli et Stigeler et que, cette année, soit 25 ans après, et au moment où la 2ème guerre mondiale prend fin, c'est un *plan comptable pour l'hôtellerie* qui voit le jour.

La différence entre ces deux «Guides de comptabilité hôtelière» illustre on ne peut plus nettement la *transformation de principe* qui s'est opérée pendant cette période quant à la *conception des buts et des tâches de la comptabilité.*

Autrefois l'on se contentait modestement de faire donner à la comptabilité des renseignements sur la fortune et les dettes (actifs et passifs), sur les recettes et dépenses et sur le gain ou la perte réalisés au cours de l'exercice. La subdivision des frais d'exploitation était tout à fait arbitraire; elle dépendait des méthodes et de la compréhension du comptable, aussi variait-elle considérablement d'entreprise à entreprise.

Dans la préface du schéma de comptabilité paru en 1917, les auteurs se plaignent déjà du fait que dans de trop nombreux cas les hôtels ne disposent pas, et ne sont par conséquence pas en mesure de fournir, les *données statistiques* que l'on voudrait avoir sur les *conditions de rendement* de l'hôtellerie, et l'on doit malheureusement constater qu'il n'a pas été fait de grands progrès dans ce domaine depuis lors.

Certes, sur la base d'une enquête faite par la Société suisse des hôteliers en 1938, le Dr *H. Gurtner* a pu rassembler certaines données et établir, à l'intention de l'exposition nationale de 1939, quelques statistiques qui permettaient d'avoir des renseignements sur la valeur immobilière et l'endettement, la répartition des recettes et des dépenses, le niveau du rendement brut et du rendement net d'exploitations de diverses catégories et des différentes régions du pays, représentant le 13,3% de l'ensemble des entreprises ou le 34,7% des lits de l'hôtellerie suisse.

Mais c'est surtout lors des laborieuses négociations qui eurent lieu avec le service fédéral du contrôle des prix au cours de ces dernières années de guerre que *l'absence ou l'insuffisance du matériel statistique sur l'évolution des frais* se révéla particulièrement désagréable. Il est vrai qu'au cours de ces années de crise et de guerre l'on vit s'atténuer lentement la résistance à l'égard d'une comptabilité ad hoc de certains inébranlables — quoique fort respectables — selfmademen qui pensaient, grâce à leur contrôle personnel, avoir parfaitement leur affaire en mains. On en vint peu à peu à engager un comptable, ou l'on confia sa comptabilité à une fiduciaire ou tout au moins à l'expertise d'un tel bureau. Mais l'on doit, hélas! reconnaître que, dans son ensemble, la manière dont la plupart des hôtels tiennent leur comptabilité ne correspond pas aux exigences scientifiques et pratiques de la comptabilité d'exploitations commerciales modernes.

L'*échange d'expériences*, tel qu'il se pratique maintenant a un rôle considérable à jouer dans la diffusion de comptabilités adéquates et modernes. En effet, la première condition nécessaire, pour pouvoir comparer des résultats d'exploitations et pour supprimer les lacunes qui existaient partout dans les comptabilités tenues par les hôtels, était de créer un plan comptable uniforme. Il existait bien un schéma comptable pour les hôtels et restaurants allemands, mais celui-ci était surtout basé sur les besoins fiscaux et sur les conditions législatives de ce pays. On se souvient aussi que, sous la direction du *professeur Walther*, l'*Institut du tourisme de l'Université de Berne* avait également établi et communiqué, lors du cours pour hôteliers donné en 1943, un plan comptable. Mais la terminologie nouvelle dont il était fait usage avait paru quelque peu difficile et rébarbative aux participants de ce cours et, de ce fait, le but n'était pas tout à fait atteint.

C'est pourquoi le *groupe d'échange d'expériences II* qui s'est fondé l'année dernière au sein de la *Société suisse des hôteliers* s'est immédiatement mis à l'œuvre, en collaboration avec la *Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie* et le *Service de renseignements économiques de la S.S.H.*, et la brochure verte que nos membres ont reçue est le résultat de ces efforts conjugués. L'hôtellerie est ainsi digne de tenir sa place dans le groupe des milieux progressistes du commerce et de l'industrie qui entendent montrer à leurs collègues la voie qui aboutit à une gestion plus rationnelle de l'entreprise et à un plus exact calcul des prix. L'augmentation du rendement et de la rentabilité que ces méthodes doivent provoquer contribueront, en donnant au travail sa pleine signification, à accroître le plaisir et l'enthousiasme professionnels.

### Pourquoi un plan comptable?

La réponse à cette question est au fond contenue dans les mots eux-mêmes. Un plan de travail doit empêcher que l'on ne comptabilise sans discernement les faits comptables. Il doit aussi permettre de faire figurer les frais dans les comptes où ils doivent et qui répondent au but d'une comptabilité moderne, c'est-à-dire donnant la possibilité de *procéder sans difficulté à une analyse d'exploitation et créant les bases indispensables pour déterminer les prix de revient effectifs*, ainsi que la *marge de vente* nécessaire pour obtenir un gain commercial.

### Quelles conditions un plan comptable doit-il remplir?

Comme il doit être utile à toute une branche d'industrie dont les besoins, le genre et la grandeur des entreprises sont très différents, il faut qu'il soit assez souple pour pouvoir être développé ou simplifié suivant les cas.

Il doit en outre être établi logiquement et ne doit contenir que des expressions facilement compréhensibles qui invitent ou même obligent à comptabiliser naturellement un fait comptable à sa juste place.

La structure du plan doit être telle qu'elle permette de voir clairement, et sans travaux supplémentaires, les chiffres nécessaires à la statistique d'exploitation. Le plan comptable de l'hôtellerie suisse répond largement à ces exigences. En ce qui concerne les

### méthodes de comptabilité

nous arrivons également à la conclusion qu'une *comptabilité duplicative* est supérieure à n'importe quel autre ancien système de comptabilité à reports dans les livres, qu'il s'agisse de la comptabilité italienne, allemande ou américaine. La comptabilité duplicative fait gagner *beaucoup de temps*, donne moins de travail et occasionne moins de frais. Elle permet aussi — et c'est fort important — d'avoir sa comptabilité continuellement à jour, ce qui est naturellement indispensable pour pouvoir surveiller constamment son entreprise.

Mais, il est évident que notre plan comptable peut s'appliquer à n'importe quelle autre méthode de comptabilité. Ce qui est surtout nécessaire, c'est que chacun tienne les *mêmes comptes principaux* et n'y comptabilise que les écritures qui, d'après notre nouveau plan comptable, doivent vraiment y figurer. Nous renvoyons à ce sujet à notre proposition d'un **plan comptable simplifié** tel qu'il est mentionné aux pages 4 et 5 de la brochure verte. Ce plan comptable simplifié donne la possibilité d'obtenir, dans les conditions indiquées, au moins une partie du matériel statistique dont l'hôtellerie a toujours plus besoin pour étayer sa politique commerciale et pour sauvegarder ses justes intérêts.

### Utilisation pratique du plan comptable

Comme nous l'avons déjà dit, toute comptabilité a pour tâche de donner, de la manière la plus détaillée, des renseignements sur la marche de l'entreprise, et c'est la raison pour laquelle l'utilisation d'un plan comptable établi rationnellement prend une si grande importance.

Le plan comptable normalisé de l'hôtellerie suisse ne correspond pas seulement à une idée théorique ou purement scientifique, c'est davantage le produit d'une étroite collaboration entre des *personnalités qui sont à la tête d'hôtels* et des *reviseurs de comptabilités hôtelières* qui ont longuement discuté en commun des projets appropriés qui existait déjà, et qui, depuis des années, étaient à la base de plans comptables hôteliers ayant déjà fait leur preuve.

*La valeur pratique* de ce nouveau plan n'a donc pas besoin d'être d'abord éprouvée, et c'est la raison pour laquelle son application ne doit rencontrer aucune difficulté.

Les *comptes* ont été déterminés d'après les comptabilités nouvelles ou, si l'on veut, d'après les rapports des reviseurs de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, ce qui garantit l'*uniformité désirée* dans les futures enquêtes statistiques et publications.

La *succession des comptes* est systématique et a été établie de façon à avoir une vue d'ensemble. La table des matières qui se trouve à la fin facilite la recherche de n'importe quel compte. Les remarques et les commentaires explicatifs qui accompagnent la plupart d'entre eux doivent permettre d'éviter à peu près sûrement toute fausse interprétation.

La *façon dont les comptes ont été numérotés* permet sans autre d'étendre les subdivisions et d'introduire des comptes qui ont été tenus jusqu'à présent et qui ne figurent pas dans le nouveau plan comptable. D'autre part, il est aussi possible de grouper certains sous-comptes, si cela paraît désirable, ou se révèle inévitable. *Ce qui est indispensable, c'est que les comptes principaux ne réunissent que les éléments de frais qui appartiennent à leurs subdivisions.*

Dans les provisions d'exploitation on trouve pour la première fois un compte d'emballages. Suivant les besoins, ce compte peut être subdivisé comme suit: 3896 bouteilles de vin vides, 3897 bouteilles de bière, 3898 bouteilles d'eaux minérales, 3899 autres emballages vides (harasses, caisses, etc.). La valeur qu'ont aujourd'hui ses emballages montre qu'il est nécessaire de tenir à leur sujet un contrôle dans la comptabilité elle-même pour prévenir des pertes éventuelles dans ce domaine.

Du côté dépenses, la subdivision des comptes a été très poussée pour éviter tout malentendu. Nos efforts tendent à aboutir à une conception et à une structure claire des comptes et des frais.

Le *plan comptable* est basé sur le principe du *calcul des frais selon leur catégorie*, ce qui veut dire que, par exemple, les salaires, le combustible, l'électricité, l'eau, les nettoyages, les frais généraux et les réparations ne sont pas passés tout de suite dans les comptes qu'ils affectent tels que cuisine, cave, vestibule, étage, restaurant, buanderie, etc. Les frais sont ainsi judicieusement et clairement séparés.

C'est dire que, ce faisant, on ne vise pas du tout à un nouveau perfectionnement de la comptabilité hôtelière selon des méthodes encore plus modernes, soit à une répartition des frais dans les comptes qu'ils affectent, et à l'analyse de la rentabilité de chacun des comptes de frais.

Il est peut être bon à cette occasion d'attirer l'attention sur un malentendu qui repose dans le fait que l'on craint parfois que le contrôle de certaines catégories de frais n'ait à souffrir de ces décomptes de frais, autrement dit que les frais ne disparaissent immédiatement dans ces comptes de résultat. Or, ce n'est nullement le cas. D'après les expériences faites dans l'industrie, on peut d'autant mieux surveiller et contrôler ces frais s'ils sont réunis dans les comptes en question.

Les exemples donnés aux pages 42 et 43 du plan comptable au sujet du calcul des résultats de cuisine, cave et buanderie marquent déjà cette tendance.

*C'est notre ferme volonté d'éviter absolument toute complication et notre intention de faire œuvre éducative qui sont à la base de nos efforts en vue d'introduire dans nos entreprises des méthodes de travail et de raisonnement modernes, en procédant par étapes et sans rien précipiter.*

### Rôle et importance du plan comptable pour le calcul des prix et pour la comparaison des résultats

La comptabilité commerciale et industrielle évolue continuellement. L'hôtellerie fait donc bien de suivre le mouvement et de ne pas se montrer réticente au progrès. Elle doit faire au contraire en sorte que l'on applique dans ses rangs aussi des principes commerciaux et les connaissances nouvelles qu'elle a tout intérêt à suivre et à encourager. Le niveau du coût de la vie et des prix de revient nous oblige à calculer toujours plus âprement, c'est-à-dire à surveiller inlassablement l'évolution exacte des frais.

Une conception précise de nos prix de revient et l'analyse, d'après le plan comptable, des frais fixes et des frais variables, nous donneront de précieuses indications pour notre politique de prix.

L'entreprise qui se basant sur le plan comptable, comparera son résultat d'exploitation et son chiffre d'affaires avec ceux d'autres établissements semblables en retirera le plus grand profit. En jetant ainsi un regard derrière les coulisses des divers frais d'exploitation, et en constatant des inégalités qui avaient jusqu'alors passé inaperçues, on aura une vue exacte de sa propre entreprise et l'on cherchera à procéder à des corrections qui seront fort utiles.

Mais l'emploi du plan comptable n'est pas seulement dans l'intérêt bien compris de chacun des membres auxquels il permet de dominer leurs affaires et de comparer leur situation avec d'autres, mais il doit être considéré comme un *devoir de solidarité* de chacun des membres de soutenir leur association professionnelle en pratiquant *une comptabilité uniforme.*

Comme le disait le professeur Walther lors du cours pour hôteliers:

**«Si une branche d'industrie tout entière veut défendre ses prix vis-à-vis du grand public et des autorités, il faut qu'elle puisse apporter une preuve irréfutable de ses frais.»**

En utilisant notre plan comptable, c'est certainement le résultat que nous obtiendrons. Dans notre propre intérêt, comme dans celui de notre Société, aucune peine ne doit nous sembler trop lourde pour suivre avec enthousiasme cette invite à défendre et à assurer notre existence.

C'est pourquoi il faut espérer que le *plan comptable normalisé de l'hôtellerie suisse* contribuera à l'heureux développement de notre Société et marquera le début d'une nouvelle *ère de prospérité pour notre industrie.*

## *Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .*

### Faut-il garder les réserves de denrées alimentaires?

Comme les approvisionnements en combustible sont très mauvais partout, nous souffrirons certainement du froid, l'hiver prochain. Il y aura vraisemblablement un grand besoin de mets chauds et de boissons chaudes; il n'est donc pas justifié de consommer maintenant les provisions existantes.

### Firture de poisson

Aux termes de l'art. 2, lettre a, de l'ordonnance 132 de l'Oga, il est interdit de servir des mets frits à grande friture, mais l'Oga a prévu une exception, il autorise les fritures de poisson pendant les périodes de pêche abondante. Comme la pêche présente de grosses différences selon la température et la localité, l'autorisation de servir des fritures de poisson est, jusqu'à nouvel avis, applicable dans toute la Suisse.

Nous rappellerons qu'avec une certaine expérience, on arrive même à apprêter de façon savoureuse les poissons ayant beaucoup d'arêtes en les cuisant au four.

### Deux coupons seulement pour les menus à quatre service

Des contrôles prouvent que l'on demande encore 3 MC pour des repas à 4 services, les dimanches ou les jours de fête. L'ordonnance 132 de l'Oga dit de façon claire qu'on ne peut pas demander plus de 2 coupons pour un menu. Cette disposition est applicable à tous les menus, même aux menus de banquets. On ne peut demander 3 coupons que si le client modifie le menu de façon telle qu'il faille beaucoup de denrées rationnées.

### Nous n'avons pas assez de coupons

Depuis que les rations de denrées alimentaires accordées par la carte d'alimentation ont été diminuées, les clients sont plus économes de leurs MC. Certains restaurateurs tiennent compte de ce fait et n'oublient pas de servir des mets sans denrées rationnées. Les clients désirent, avant tout, pouvoir se procurer des collations pour lesquelles il ne faut pas beaucoup de coupons.

### Coupons et collations

Aux termes de l'art. 6, lettre d, de l'ordonnance 132 de l'Oga, le nombre de coupons à donner dépendra des denrées rationnées utilisées. On évaluera par quarts le nombre de coupons à donner pour la pâtisserie et les boissons à base de lait, par demis le nombre de coupons à donner pour les autres collations. L'ordonnance précise que les ménages collectifs servant des collations sont tenus d'offrir des consommations pour lesquelles il suffit de donner un coupon. Le restaurateur peut être puni si les collations mentionnées dans ses cartes de mets exigent toutes deux coupons.

### Quels coupons peut-on accepter à côté des MC?

Les ménages collectifs doivent demander des coupons de repas contre les denrées alimentaires qu'ils servent. En règle générale, il n'est pas permis à un restaurateur de recevoir des coupons de denrées alimentaires; cette règle comprend seulement deux exceptions: pour les coupons de pain et de lait si l'on demande du pain, des produits de boulangerie ou du lait. Le restaurateur ne peut accepter d'autres coupons.

### Quels établissements doivent tenir un livre de menus?

L'art. 7 de l'ordonnance 132 de l'Oga prévoit que les établissements échangeant, en moyenne, plus de 3000 coupons de repas par mois, contre des coupons de Gc ont l'obligation d'établir des cartes de mets ou de tenir un livre de menus.

### Crème fouettée

Malgré la pénurie de beurre et de graisse, il y a encore des entreprises qui ne s'en tiennent pas aux dispositions de l'économie de guerre et enfreignent l'interdiction de confectionner de la crème fouettée. Il est rappelé qu'il est absolument interdit de préparer de la crème fouettée. De plus, l'ordonnance sur nos approvisionnements en denrées alimentaires interdit d'écrémer le lait destiné aux boissons dans les ménages collectifs. On ne peut pas non plus tolérer que soit écrémé le lait destiné aux employés.

### Les cartes des mets doivent mentionner le prix et le nombre de coupons exigibles

Le public n'aime pas à demander, en faisant sa commande, le prix et le nombre de coupons à donner. Les prescriptions de l'économie de guerre exigent que ces indications soient mentionnées sur la carte. Qui les omet, est punissable.

## Petite chronique

### Retenir une chambre, c'est conclure un contrat

Il est une opinion très répandue parmi les hôtes: c'est que le fait de retenir une chambre engage l'hôtelier, mais pas le client, et il arrive souvent que, le jour prévu pour l'arrivée, un hôte fasse savoir qu'il ne viendra que quelques jours plus tard. Il est évident qu'il peut y avoir des cas de force majeure et alors l'hôtelier ne pourra, bon gré mal gré, qu'enregistrer cette décision. Mais lorsque de tels ajournements se produisent uniquement parce que le bon plaisir de sa majesté l'hôte l'incite à retarder son voyage ou que des nuages l'engagent à attendre en ville le retour du soleil, ou pour toute autre raison aussi futile, il convient de déclarer fermement que de *telles méthodes sont inadmissibles*. Ces ajournements causent des *pertes sensibles* aux hôteliers, car ils doivent souvent refuser des clients, surtout quand, comme à cette époque, les établissements sont complets. Les clients devraient comprendre la situation et se rappeler qu'à moins qu'il ne s'agisse d'un cas de force majeure, l'*hôtelier a le droit*, si le client retarde son arrivée, non seulement de *s'en tenir au contrat*, mais selon les usages internationaux et le règlement des prix minimums de la Société suisse des hôteliers, de *réclamer des dommages et intérêts*. Le règlement No 6 de la S.S.H. prévoit comme base d'indemnisation les tarifs suivants:

a) en cas de *chambre réservée pour des passants:* le prix de la chambre pour une nuit, plus une indemnité pour le manque à gagner sur les consommations;

b) pour les *arrangements de pension:* le prix de la chambre pour 5 jours, plus une indemnité pour le manque à gagner sur les consommations pendant une période de même durée. Il est évident que dans chaque cas il convient de tenir loyalement compte des circonstances et l'indemnité ne doit jamais constituer pour l'hôtelier un gain supplémentaire. Il ne pourra pas exiger davantage que la perte que lui fait subir le client par cette rupture de contrat. Mais il est indéniable qu'en cas de non occupation d'une chambre réservée ou en cas d'ajournement de l'arrivée du client, l'hôtelier a un *droit légal* à une indemnité.

## Nouvelles de l'étranger

### L'Angleterre, hôtelier du continent?

Le tourisme anglais est appelé à prendre un très grand essor après la guerre, et la propagande déclenchera sa campagne aussi bien dans le pays lui-même qu'à l'étranger. Avant 1939, les touristes anglais apportaient environ, bon an mal an, 30 millions de livres sur le continent. En se basant sur ces chiffres, les experts en la matière supposent que les étrangers visitant l'Angleterre y laisseraient 100 millions de livres. Cette somme couvrirait par moitié les anciennes recettes provenant des capitaux investis à l'étranger. Il convient de remarquer que la Grande-Bretagne possède tous les éléments nécessaires à l'extension de son tourisme. Malgré les bombes volantes et autres projectiles de tout genre, les destructions ne sont pas extrêmement étendues; en tous cas, bien moins que sur les pays du continent.

Les grands ports d'Angleterre, qu'on peut aborder de tous les côtés, font de ce pays une espèce d'entrepôt général pour l'Europe. Les transports, très bien développés, permettront aux étrangers de visiter le pays rapidement et confortablement. Du reste, les hôtels et les «boardinghouses» sont bien connus partout. Ces établissements, très nombreux, n'auront pas besoin d'être reconstruits une fois la tourmente passée, mais modernisés seulement. Ceci facilitera le plan de l'industrie du bâtiment, puisqu'il ne s'agira pas de construire de nouveaux hôtels.

En outre, un plan tout nouveau prévoit l'utilisation à des fins touristiques des anciens camps de prisonniers, qui offriraient une hospitalité confortable aux petites bourses, car il est entendu que tout le monde fera, après la guerre, son petit voyage en Angleterre.

Le tourisme prévoit diverses catégories de voyageurs: les très riches logeant dans les hôtels de 1re classe et voyageant par avion; les moins riches, très nombreux, logeant dans les excellents hôtels de 2me classe; les pensions et les auberges de campagne; enfin, la troisième classe, aux moyens limités, qui utiliseront les camps de vacances ou les anciens logements des prisonniers de guerre.

On organisera des voyages d'une semaine depuis les États-Unis et le Canada, des tours standard pour les commerçants ne disposant que de temps limité, et enfin des visites aux colonies basées sur les mêmes principes.

### «Tourisme et Travail» en France

L'Association «Tourisme et Travail» a été agréée par le Commissariat au Tourisme en février 1944. Mais son activité n'est devenue effective qu'après la libération.

Le but principal de Tourisme et Travail est d'organiser des voyages pour les ouvriers ou autres personnes, dont les ressources sont moyennes ou faibles, d'obtenir des hôteliers des conditions de bien-être et de confort à des prix abordables. A cet effet Tourisme et Travail fait appel aux Banques Populaires qui octroient des crédits aux hôteliers.

## Nouvelles financières

### Savoy Hotel Viager

Il a été constitué à Lausanne sous cette raison sociale une société anonyme ayant pour but toutes les opérations rentrant dans le cadre de l'industrie hôtelière et de l'entretien viager. Elle peut, en particulier, acquérir et exploiter des hôtels, prendre des participations dans des entreprises hôtelières et organiser des voyages et séjours. La société procure, dans ses immeubles ou dans les hôtels affiliés à son organisation, l'entretien total ou partiel, temporaire ou viager, des personnes qui désirent s'assurer des prestations et prend toutes mesures pour couvrir ses engagements. Bureau: avenue d'Ouchy 40, dans ses locaux.

### S.A. de l'Hôtel Royal, Lausanne

La fréquentation est restée à peu près la même que l'année précédente, soit 23 600 nuitées. Cependant, elle eut tendance à diminuer vers la fin de l'exercice, et ce mouvement s'est accentué au début de l'année en cours. Le total des recettes a atteint 710 mille francs. Le rationnement et le renchérissement des denrées alimentaires rendent l'exploitation toujours plus ardue. La clientèle, habituée au luxe, a beaucoup de peine à comprendre les restrictions qui nous sont imposées. D'autre part, il n'est souvent pas possible d'augmenter les prix dans toute la mesure correspondant au renchérissement de la vie, parce que plusieurs hôtes étrangers ne peuvent transférer leurs capitaux que dans une mesure réduite.

Malgré ces difficultés, le bénéfice d'exploitation brut a augmenté de 68 mille à 83 mille francs. Après déduction de 21 mille francs de frais généraux, le produit net de l'hôtel s'élève à 62 mille francs. Celui-ci est comptabilisé à 1,50 million avec le mobilier. Si l'on tient compte des provisions, le total des capitaux investis dans l'exploitation hôtelière atteint 1,56 million. Déduction faite des intérêts, le bénéfice net est de 57 mille francs contre 44 mille il y a un an.

Au bilan, nous relevons une augmentation des débiteurs-clients de 35 mille à 50 mille francs; elle est peut-être en relation avec les difficultés de transfert. En même temps, les avoirs en caisse et en banque ont diminué de 106 mille à 90 mille francs. Aux disponibilités et aux débiteurs s'opposent 172 mille francs de créanciers contre 189 mille précédemment.

### Grand Hôtel Monney et Beau-Séjour au Lac, Montreux

L'exploitation de l'hôtel au 31 décembre 1944 a laissé un déficit de fr. 5556.— et les immeubles locatifs ont rapporté fr. 4852.—. Le solde passif de pertes et profits s'élève à fr. 983.—. Le capital est de fr. 277 596.—. Les immeubles sont inscrits au bilan pour 1 650 000 fr. plus fr. 185 000.— valeur du mobilier. Les dettes hypothécaires sont de fr. 1 504 769.—, la réserve pour réorganisation de fr. 49 543.— plus divers engagements en banque et envers la Fiduciaire suisse pour l'hôtellerie.


**Gesucht**
fleissiges, tüchtiges Mädchen für
**Office u. Buffet**
in Hotel-Restaurant, Jahresbetrieb. Gute Gelegenheit den Buffet-Service und die französische Sprache zu erlernen. Offerten unter Case postal 10276, Chaux-de-Fonds.

Junger Kochvolontär der zur Zeit als Commis de cuisine in einem Saisonbetrieb tätig ist, sucht für Ende Sept. Mitte Oktober Stelle als
**Commis oder Kochvolontär**
wo ihm Gelegenheit geboten wäre, sich weiter auszubilden. Offerten unter Chiffre L. P. 2991 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Koch, gesetzten Alters, sucht passendes Engagement als
**Küchenchef oder Chef de partie**
Eintritt ab Mitte Oktober. Erstklassige In- und Auslandzeugnisse zu Diensten. Offerten: Postlagernd Nr. 2000. Bürgenstock-Luzern.

*Hotelfachmann sucht Posten als*
**Gérant evtl. Beteiligung**
in Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre G. B. 2997 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

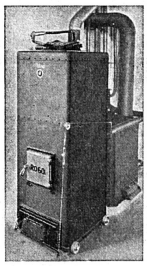
Gesucht nach Graubünden auf anfangs Oktober
**Koch oder Köchin**
in Krankenhausbetrieb (200 Personen). – Zeugniskopien und Referenzen tüchtiger Bewerber unter Chiffre OFA 3721 D an Orell-Füssli-Annoncen Zürich.

**Direktion oder Bureauposten**
gesucht von seriösem Fachmann mit erstklassigen Zeugnissen. Bescheidene Ansprüche. Gefl. Offerten unter Chiffre D. B. 2985 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Oberkellner und Küchenchef**
(evtl. mit Brigade) mit besten Referenzen
**suchen**
Winterengagement. Offerten unter Chiffre T. R. 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**
für die Neueröffnung eines erstklassigen Stadtbetriebes
**Sekretärin**
**Sekretärin-Volontärin**
**Chef de partie**
**Aide de cuisine-pâtissier**
**Gouvernante**
junge, mit Bureau-Kenntnissen
**Buffetdame**
**Saaltochter**
**Saallehrtochter**
**Küchenbursche**
Jahresstellen mit guter Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K. E. 2022 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

**ROGO**
Holzgasgenerator für Zentralheizung
der äusserst interessante Holzvergaser

Wird vor den bestehenden Zentralheizungskessel vorgeschaltet und verbrennt ausschliesslich Holz, Holzabfälle (Sägemehl). Automatischer Betrieb ohne Mithilfe von elektrischer oder motorischer Kraft. Einfache Bedienung, bessere Heizung. Ideale und konstante Temperatur in jedem Lokal.
*Beträchtliche Brennstoffersparnis*
daher rasche Amortisation. Zahlreiche Referenzen.
**ROGO A.-G., ZÜRICH**
Löwenstrasse 55/57, Telephon 23 58 48

Flinke, freundliche Tochter in
**Tea-room**
gesucht. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E. 7022 Q. an Publicitas, Basel.

Couple Hôtelier ayant expérience de la branche cherche
**LOCATION**
event. reprise ultérieur de café-restaurant avec pension dans région touristique de préférence Tessin. Ecrire sous chiffre C.H. 2019 à la Revue suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Zu verkaufen aus Hotel-Inventar:**
**1 elektrische Wäsche-Mange**
Marke Lavator, Walzenlänge 135 cm, Motor 0,6 PS
**15 Kupfer-Kasserollen** (3—15 l)
**Kupfer-Marmiten** (versch. Grössen)
**Kupfer-Sauteusen**
(versch. Grössen)
**1 grosse Kupferpoissonniere**
mit Einsatz (25 l)
**1 kleine Poissonniere** verzinkt (5 lt)
**4 Kaffeemaschinen**
Marke Schwabenland (Inhalt 5, 10, 10, 15 l)
**diverse Pâtisserie-Formen**
**1 Fettpresse**
**2 Eisschränke**
**2 Kupferschlagkessel**
Nähere Auskunft erteilt: Eidg. Zentralstelle für Vorunterricht, Turn-, Sport- und Schiesswesen, Magglingen ob Biel, Telephon 2 78 71.

**Serviertochter**
gesetzte, tüchtig, Deutsch, Franz., Engl. perfekt, sucht Stelle auf 20. Oktober oder nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre Xe 12835 Z an Publicitas, Zürich.

**Etagen-Portier**
tüchtig, sucht Stelle in gutgehendes Hotel. Saison- oder Jahresstelle (Tessin bevorzugt). Prima Zeugnisse vorhanden. Johann Schmid, Portier, Passugg (Graub).

Hôtelier expérimenté, ayant sa clientèle, cherche à
**reprendre un établissement**
en suisse romande pour date à convenier. Eventuellement
**direction ou gérance**
Excellentes garanties et références. Offres sous chiffre H. R. 2983 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

*Grosses Hotel in Basel sucht:*
**tüchtige Köchin neben Chef**
**I. Lingère-Glätterin**
**franz. sprech. Saallehrtochter**
**Küchenmädchen od. -burschen**
Alles Jahresstellen. Reise bezahlt. Offerten unter Chiffre G. H. 2015 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstellen:
**1 Etagenportier**
**1 jüngere Saaltochter**
Sich zu melden bei Hotel Hofer, Basel.

*Gesucht*
in erstkl. Hotel im Tessin tüchtige, jüngere
**Economat-Kaffee-Küchen-Gouvernante**
Eintritt erste Hälfte September. Gefl. Offerten unter Chiffre H. T. 2023 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**GESUCHT** erstklassige
**Lingère-Gouvernante**
für mittelgrosses Hotel in Genf. Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gefl. Off. unter Chiffre 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**
zu baldigem Eintritt eine tüchtige Menu- und à-la-Carte-kundige
**Restaurationstochter**
mit guten Umgangsformen in Jahresstelle. Erstklassiges Grill-room-Restaurant. — Ausführliche Offerten unter Chiffre F 7030 Q an Publicitas, Basel.

**Gesucht nach Bern in erstkl. Restaurantionsbetrieb:**
*1 Stütze der Hausgouvernante*
Im Hotelfach geschulte Töchter erhalten den Vorzug. — Jahresstelle;
*1 Buffetier (Vertrauensposten)*
Einem erfahrenen, ehrlichen Bewerber wird guthonorierte Jahresstelle geboten;
*1 Buffet-Volontärin*
(Lehrzeit ein Jahr). Tochter aus ehrbarer Wirtefamilie hätte Gelegenheit, sich in allen Teilen des Buffetdienstes auszubilden.
*1 Serviertochter-Volontärin*
Gutpräsentierende, arbeitsame, einfache Tochter mit etwas Vorkenntnissen im Service hätte Gelegenheit, sich im feinen Service auszubilden.
Offerten unter Chiffre B. E. 2378 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Der Erfolg Ihrer Offerte**
liegt in einer guten Photo und raschen Zustellung. Ein kleiner Vorrat wird Ihnen stets von Nutzen sein.
Senden Sie uns irgend ein gutes Bild und wir liefern Ihnen innert kürzester Zeit:
12 Photos 4,5x6 cm für Fr. 4.—
12 Photos 6x9 cm für Fr. 5.—
**„FOCOPAN" AARAU**
Postfach 38

**Älterer Perser**
oder
**Maschinen-Teppich**
gesucht. Telephon Zch. 25 61 70.

**Kochlehrstelle**
*gesucht*
für 16jährigen Jüngling mit Sekundarschulbildung in mittleres Haus, bevorzugt neben Patron. Offerten sind zu richten unter Chiffre F. M. 2009 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

*Zu kaufen gesucht*
einwandfreie
**Universal-Küchenmaschine**
**1-2 Kippkessel**
**1 Fleisch-schneidemaschine**
elektrisch oder Handbetrieb.
Offerten unter Chiffre U. K. 2001 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Verlangen Sie Muster und Preisofferte.
**Mahler**
CHUR
Das Spezialgeschäft für Neuheiten in Glas, Porzellan und Silberwaren.

# Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 34

## Offene Stellen - Emplois vacants

**Alenrtochter** für Economat und Cafeterie neben tüchtige Gouvernante gesucht. Hotel du Lac, **Vevey.** (1936)

**Bureaufräulein,** tüchtig, energisch, mit allen Bureau- und Kontrollarbeiten vertraut, speziell aber selbständig in deutscher Korrespondenz, in Dauerstelle gesucht. Eintritt 1. September oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild, Zeugniskopien, Alters- und Lohnangabe gefl. richten an Bahnhofbuffet, **Rapperswil.** (1906)

**Barmaid** für Hotel nach Zürich auf Anfang September gesucht. Möglichst französisch und englisch sprechend. Offerten unter Chiffre 1937

**Buffettochter,** jg., sprachenkundige, für mittelgr. Hotel-Restaurant in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Merkur, **Olten.** (1935)

**Buffetlehrtochter,** 18—20jährige, intelligente, strebsame und seriöse Tochter gesucht. Eintritt 1. September oder nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an Bahnhofbuffet **Rapperswil.** (1947)

**Buffettochter,** selbständiger Vertrauensposten, Fr. 280.- Monatsverdienst, per Okt./Nov. von Café-Tea-room in Höhenkurort gesucht. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1946

**Chef de réception-Kassier.** Mittelgrosses Stadthotel I. Ranges sucht tüchtigen, initiativen, jüngeren Chef de réception-Kassier in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Chiffre 1934

**Etagengouvernante,** fähige, arbeitsfreudige, von erstklassigem Hotel Zürichs in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Chiffre 1950

**Gesacht** in Stadthotel: **Anfangsgouvernante-Stütze der Hausfrau** und ein **Küchenmädchen.** Offerten unter Chiffre 1916

**Gesucht** in Jahresstelle: einfache, tüchtige **Serviertochter,** deutsch und franz. sprechend, wenn engl. bevorzugt. 1 **Zimmermädchen,** 1 **Haus-Küchenbursche** oder **Küchenmädchen.** Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Krone, **Zweisimmen.** (1919)

**Gesucht** in Grossrestaurant der deutschen Schweiz: **Buffetdame, Gouvernante, Chef de partie als Tournant, Commis de cuisine, Kellermeister.** Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild, Gehaltsansprüchen, Altersangabe unter Chiffre 1943

**Gesucht:** Sehr tüchtige **Sekretärin, 1 Anfangsgouvernante, 1 Buffetlehrtochter, 1 Bufetdame, 1 Kellerbursche, Saaltochter, Office- und Küchenpersonal.** Eintritt sofort. Chiffre 1942

**Gesucht** für **Kurhaus Weissbad (Appenzell)** zu baldmöglichem Eintritt oder nach Übereinkunft: ein junger **Hausbursche,** auf September **Anfangs-Zimmermädchen** und **Saaltöchter.** Bei Zufriedenheit Jahresstellen. Offerten an die Direktion. (1933)

**Gesucht,** mit Eintritt nach Übereinkunft, in Restaurant der Zentralschweiz: **Serviertochter,** Tochter mit Zeugnissen als Saaltochter bevorzugt; ferner **Tochter für Haushalt und Service,** Lohn Fr. 80.— und Trinkgeld, und **Hausbursche-Kegelsteller,** Verdienst Fr. 150.—. Offerten von gutausgewiesenen Bewerbern unter Chiffre 1940

**Gesucht** in Restaurationsbetrieb: 1 jüngerer **Koch** oder **Köchin,** neben Chef, 1 **Küchenmädchen-Küchenhilfe,** 1 **Haus- und Küchenbursche,** 1 **Buffetlehrtochter,** 1 **Bureaufräulein** für allgemeine Bureauarbeiten. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Lohnansprüche an Chiffre 1955

**Gesucht** auf Anfang September nach Montreux in Jahresstelle: 1 **Glätterin** für Fremdenwäsche, 1 **Saaltochter,** französisch sprechend, 1 **Chasseur,** 1 **Zimmermädchen.** Offerten unter Chiffre 1948

**Gesucht** in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee auf 1. Sept. evtl. früher: einfache **Serviertochter,** deutsch, franz. sprechend, nicht unter 24 Jahren, Fr. 50.—, tüchtige **Restaurauttochter** als Aushilfe für ca. 5 Wochen, **Hausmädchen** mit Kochkenntnissen Fr. 90.— bis 100.—. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1954

**Hausbursche** (Alleinportier) exakter, auf Anfang September oder nach Übereink. gesucht. Grundlohn Fr. 80.— plus 40% Trinkgeldanteil. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Weisses Kreuz, **Flüelen.** (1939)

**Küchenchef,** für grösseres Bahnhofbuffet gesucht. Nur prima Kraft und guter Restauráteur. Eintritt baldmöglichst. Offerten an Chiffre 1932

**Köchin** oder **Koch,** gut und sauber arbeitend, für Hotel-Restaurant per sofort in Jahresstelle gesucht. Chiffre 1949

**Lingère,** perfekt im Maschinenstopfen, bewandert im Mangen und Plätten in kleineres Passanten-Stadthotel der Westschweiz bei baldigen Eintritt gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photographie und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre 1945

**Mann** im Alter von 25 bis 35 Jahren, gelernter Schreiner, Maler oder tüchtiger **Etagenportier** als Hausabwart gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Bild unter Chiffre 1944

**On demande femmes de chambre** pour entrée de suite et 1er septembre. Offres avec photo et copies de certificats sous chiffre 1957

**On demande** pour hôtel de 1er rang: **gouvernante d'étages, femme de chambre, chef de rang, commis de restaurant, chasseur, portier et garçon d'office.** Chiffre 1941

**Restaurantkellner** f. feines Speiserestaurant auf dem Platze Basel in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Altersangabe unter Chiffre 1956

**Saucier und Entremetier** von erstkl. Stadtrestaurant in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1952

**Sekretär,** tüchtiger, in Erstklasshotel Zürichs gesucht. Handschriftliche Offerten unter Chiffre 1951

**Tochter für Zimmer** und **Lingerie** in kleines Hotel gesucht. Lohn Fr. 120.—. Offerten an Hotel Victoria, **Aigle.** (1938)

**Zimmermädchen** in Erstklasshotel Zürichs gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre 1953

**Zimmermädchen.** Gesucht per sofort in kleines Hotel nach Lugano ein jüngeres Zimmermädchen, deutsch und franz. sprechend, für die Herbstsaison. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1921

## Stellengesuche - Demandes de Places

### Bureau & Reception

**Junger Sekretär,** zur Zeit in erstklassigem Saisonbetrieb tätig, deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, sucht auf anfangs September entsprechendes Engagement. Offerten erbeten unter Chiffre 500

**Tochtor,** freundliche, nette, 18 Jahre, mit Handelsschulbildung, in kleinem Hotelgewerbe aufgewachsen, sucht Stelle auf 15. Sept. als **Sekretärin-Volontärin** in die franz. Schweiz. Offerten an Doris Nievergelt, Hotel Rheingold, **Neuhausen am Rhf.** (520)

### Salle & Restaurant

**Barmaid,** gut präsentierend, mit erstklassigen Referenzen, sucht Engagement auf 15. Sept. Offerten unter Chiffre 464

**Barman-Chef de service** mit Bureaupraxis und Fachschule Lausanne, franz., englisch, it.l., sucht passende Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 486

**Barmaid,** junge, tüchtig im Fach, sucht passende Stelle in gute Hotelbar. Gefl. Offerten unter Chiffre 516

**Barlehrstelle** sucht junge, hübsche, sprachenkundige Dame in nur seriösen Betrieb. Offerten unter Chiffre 504

**Kellnerlehrling.** 20jähriger Bursche, ehrlich und treu, mit guten Zeugnissen, mit Anfangskenntnissen der franz. Sprache, sucht Kellnerlehrstelle in der franz. Schweiz. Chiffre 506

**Mädchen,** aufgeweckstes, sucht Stelle als **Saallehrtochter** in Erstklasshotel der welschen Schweiz. Offerten unter Chiffre 512

**Obersaaltochter,** tüchtig, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht Stelle in mittleres Haus. Offerten erbeten unter Chiffre 505

**Pâtissier,** mit guten Kochkenntnissen, sucht Stelle als **Commis de rang,** evtl. als **Kellnervolontär.** Offerten an David Lickert, **Hotel Rigi-First.** (511)

**Restaurantlochter,** deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht Stelle in Restaurant, Saal oder Tea-room. Eintritt 1.—15. September. Tessin bevorzugt. Chiffre 502

**Restaurantlochter,** 20jährig, tüchtige, sprachenkundige und flinke, sucht Stelle in gutgehendes Restaurant. Bern, Basel oder Zürich bevorzugt. Evtl. käme auch Saisonstelle im Tessin in Betracht. Eintritt sofort oder anfangs September. Offerten erbeten unter Chiffre 522

**Saaltochter,** tüchtige, 2 Sprachen sprechend, sucht Stelle. Offerten an Mlle Schneider, rue de la Colline 22, **Genève.** [556]

**Serviertochter.** Gesucht für die Wintersaison Stelle als **Serviertochter** in Tea-room. Offerten unter Chiffre Z 23266 U an Publicitas **Biel.** [555]

### Cuisine & Office

**Alleinkoch,** 38 Jahre alt, gewohnt den heutigen Verhältnissen entsprechend eine gute bürgerliche Küche zu führen, sucht Stelle zur Aushilfe. Winter- oder Jahresengagement. Chiffre 518

**Alleinkoch** (Chef), 48 Jahre, entremetskundig, mit grosser Auslandspraxis, sucht Stalle, eventl. Aushilfe, Saison- Herbst, Winter. Jahresbetrieb. Eintritt nach Übereinkunft oder sofort. Chiffre 517

**Alleinkoch,** älterer, jedoch sehr rüstig, arbeitsfreudig, mit In- und Auslandspraxis, tüchtig, sparsam und solid, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement. Chiffre 521

**Alleinkoch,** pâtisseriekundig, älterer, sparsam und solid, sucht Jahresstelle auf 15. Sept. evtl. Okt. Chiffre 507

**Chefkoch,** 49j., tüchtig, solid, sparsam, verträglicher Charakter, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt September oder nach Übereink. Gefl. Offert. mit Lohnangaben unter Chiffre 494

**Chefkoch,** arbeitsfreudiger, haushälterischer, ges. Alters, ledig, mit gutem Charakter, sucht Stelle. Chiffre 385

**Cuisinier** cherche place dans hôtel ou pension, à **Genève,** comme **aide cuisinier** ou éventuellement comme **garçon de cuisine.** Chiffre 501

**Küchenchef,** 35 Jahre alt, seit Jahren in erstklassigem Grossbetrieb tätig, mit besten Referenzen erster Häuser der Schweiz, sucht Stelle auf Ende September. Offerten unter Chiffre 471

**Saucier,** 29 Jahre alt, tüchtiger, mit erstkl. Referenzen und Zeugnissen, sucht Stelle für die Herbstsaison als solcher oder als Küchenchef. Offerten unter Chiffre 503

### Etage & Lingerie

**Allein- oder Etagenportier,** 26 Jahre alt, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle per Ende August oder Anfang Sept. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Fr. Sch., Hotel Weisses Kreuz, **Flüelen.** (519)

**Conducteur,** 24 Jahre, tüchtiger, sprachenkundiger, mit erstklassigen Umgangsformen, sucht per anfangs September Stelle als **Conducteur** oder **Nachtportier.** Referenzen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Saisonstelle im Tessin bevorzugt. Jahresstelle in Stadthotel jedoch nicht ausgeschlossen. Evtl. auch Aushilfe bis Dezember in Etage. Offerten unter Chiffre 523

**Etagenportier,** gesetzten Alters, deutsch und franz., sucht Posten in gutes Haus für September. Chiffre 496

**Maschinenwäscherin und Glätterin,** tüchtige, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 513

**Zimmermädchen,** tüchtig, mit guten Referenzen, sucht Stelle auf 1. September. Offerten unter Chiffre 472

### Loge, Lift & Omnibus

**Conducteur, Allein- oder Nachtportier** (Chauffeur) mittleren Alters, mit prima Zeugnissen und Referenzen, sucht Stelle in guten Betrieb auf Ende September. Offerten an E. G., Postfach Nr. 62, **Gstaad.** (497)

**Conducteur oder Nachtportier,** 38 Jahre alt, deutsch, französisch und ziemlich englisch sprechend, sucht Jahresstelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 509

**Nachtportier** oder **Alleinportier,** 50 J., sucht für anfangs September Stelle. Zeugnisse vorhanden. Chiffre 490

**Portier-Conducteur,** 30jährig, mit eigener Uniform, sucht Engagement für die Wintersaison. Auch als Allein- oder Nachtportier. Offerten unter Chiffre 514

**Portier.** Jeune homme, 23 ans, français, allemand, cherche place comme portier, chasseur ou tournant dans bonne maison. Libre de suite. Bons certificats et références. Faire offres sous chiffre 515

### Divers

**Gouvernante-Anfängerin.** Junge, patentierte Haushaltungslehrerin sucht Stelle als Anfangsgouvernante in Hotel der Westschweiz oder Berner Oberland. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 508

**Hotelschreiner,** gesetzten Alters, sucht Stelle in Hotel ersten Ranges. Ist mit allen vorkommenden Arbeiten bestens vertraut, sei es Bau- oder Möbelschreinerei. Ia. Referenzen zur Verfügung. Jahresstelle bevorzugt. Bescheidene Lohnansprüche. Chiffre 492

**Mann,** gesetzten Alters, versiert in Hotelreparaturen, gelernter Mechaniker und Elektriker, sucht passende Stelle, evtl. auch stundenweise. Platz Zürich bevorzugt. Chiffre 510

---

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

## Vakanzenliste

*Liste des emplois vacants*

**des Stellenvermittlungsdienstes**

*Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst* **„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)** *zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.*

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

8244 Kaffee-Personalköchin, Saaltochter, Lingère-Maschinenstopferin, Sekretärin, sprachenkundig, sofort, mittelgr. Hotel, Tessin.
8253 Buffettochter, Küchenmädchen, Officemädchen, 2 gewandte Serviertöchter, 1. Sept., mittelgr. Rest., Zürich.
8259 Köchin n. Chef, Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
8263 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Gunten.
8264 Saaltochter, Rest.-Tochter, Commis de rang, Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
8272 Köchin, sofort, Hausbursche, mittl. Hotel, Montreux.
8277 Restaurantkellner, sofort, Grossrestaurant, Genf.
8278 Kellermeister oder Caviste, Buchhalterin, Lingeriegouvernante, sofort, Grossrestaurant, Bern.
8280 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Meiringen.
8281 Küchenbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8289 Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
8291 Commis de rang, 1. Sept., erstkl. Hotel, Basel.
8292 Lingère, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
8296 Buffetdame, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.
8299 Serviertochter, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Beatenberg.
8302 Gouvernante für Economat und Kaffeeküche, 1. Sept., Sekretär, 15. Sept., 2 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
8306 Glätterin-Lingère, 2 Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
8310 Zimmermädchen, servicekundig, Office-Küchenmädchen, Jahresstellen, sofort, mittl. Hotel, Wengen.
8313 Serviertochter, Köchin, Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
8320 Lingère-Glätterin, 1. Sept., Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
8424 2 Zimmermädchen, Etagenportier, Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Montreux.
8328 Wintersaison, Obersaaltochter-Barmaid, 4 Saaltöchter, 4 Zimmermädchen, Aide de cuisine-Pâtissier, 4 Küchen-Officemädchen, Casserolier, Lingère-Glätterin, 2 Stopferinnen, Wäscherin, mittelgr. Hotel, Arosa.
8346 Restaurantochter, Buffettochter, Küchen-Hausmädchen, 1. Sept., jüngerer Barkellner, Ende Aug., Hotel 30 Betten, Aargau.
8353 Zimmermädchen, Glätterin, Lingeriemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
8356 Anfangsköchin, Serviertochter, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Berner Oberland.
8359 Portier-Hausbursche, Jahresstelle, 1. Okt., Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8360 Saal-Restaurantlochter, Barmaid 1. Sept., mittelgr. Hotel, Engelberg.
8361 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Basel.
8364 Jüngerer Officebursche-Tournant, 1. Sept., Hotelfachschule, franz. Schweiz.
8365 Jüngere Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Interlaken.
8369 Buffettochter, 2 Restaurauttöchter, Serviertochter, 1. Sept., erstkl. Restaurant, Basel.
8375 Serviertochter, Sekretärin, Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8404 Wintersaison, Saaltochter, Zimmermädchen, Portier, Heizer-Mechaniker, Koch-Pâtissier, Küchenmädchen, Officemädchen, Lingère, Maschinenwäscherin, Hotel 70 Betten, Grb.
8414 Saaltochter, Anf. Sept., mittl. Hotel, Locarno.
8416 Gouvernante-Tournante, Hausmädchen, Jahresstellen, Grosshotel, Zürich.
8418 Alleinsaaltochter, Restaurauttochter, sofort, mittl. Hotel, Schaffhausen.
8420 Portier, Casserolier, Officebursche, Gouvernante f. Etagen und Lingerie, sofort, mittl. Hotel, Bern.
8424 Köchin oder Koch, Anfangszimmermädchen, Lingère, einf. Restaurauttochter, nach Übereink., mittl. Hotel, Adelboden.
8431 2 Officebuschen, Hausbursche, sofort, Hotel 100 Betten, franz. Schweiz.
8435 Chefkoch (Aush. 1 Monat), sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
8438 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8440 Aide de cuisine, 1. September, erstkl. Hotel, Rheinfelden.
8441 Commis de cuisine (jüngerer), Sept., mittelgr. Hotel, Jahresstelle, Aargau.
8445 Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Neuenburg.
8450 Serviertochter, Portier, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Basel.
8451 Aide de cuisine, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Olten.
8456 Saaltochter, Aide de cuisine, 1. Sept., mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
8458 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8460 Buffetdame, Saaltochter, Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
8463 Chefkoch, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
8464 Chef de service-Oberkellner, Maschinenwäscher, Buffetdame (Ablösung ca. 1 Monat), mittelgr. Hotel, Zürich.
8469 Barkellner, Commis de cuisine, sofort, Grossrest., Lausanne.
8471 Jüngere Tochter als Stütze der Hoteliersfrau (Economat, Service, Bureau), nach Übereink., Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
8472 Personalkoch, Fr. 300.— bis 350.—, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
8474 Commis de rang, Zimmermädchen, sofort, Grosshotel, Lausanne.
8476 Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Basel.
8477 Office-Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8480 Jüngerer Koch oder Köchin, 1. Sept., mittl. Hotel, Interlaken.
8481 Economatgouvernante sofort, Commis de rang, erstkl. Hotel, Basel.
8486 Sekretär oder Sekretärin, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8487 Hilfsköchin, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
8483 Chef de rang, mittelgr. Hotel, Biel.
8489 Etagenportier, Sekretär-Journalführer, erstkl. Hotel, Lugano.
8491 Lingeriegouvernante, mittl. Hotel, Fribourg.
8492 Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Rheinfelden.
8493 Restaurauttochter, Lingère, 1. Sept., mittl. Hotel, Schaffhausen.
8495 Officebursche, Lingère-Glätterin, Wäscherin, Aide de cuisine, Buffettochter-Tournante, mittelgr. Rest., Bern.
8496 Aide de cuisine, Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
8502 Officemädchen oder -bursche, sofort, erstkl. Rest., Bern.
8505 Saaltochter, Kellerbursche, Hilfsgouvernante, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
8509 Aide-Officegouvernante, Economatgouvernante, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Näherin-Stopferin, Officemädchen, Et.-Portier, Anf. Sept., erstkl. Hotel, Locarno.
8514 Kellner oder Serviertochter, Deutsch, Französisch, Italienisch, Herbstsaison, kl. Hotel, Locarno.
8516 Hilfsköchin, Aide de cuisine, einfache Serviertochter, Lingerie-Näherin, sofort, Hotel 80 Betten, Grb.
8520 1. Saaltochter, sprachenkundig, mittelgr. Hotel, Genf.
8521 Kassier, Hilfs-Empfangschef, Sekretär-Mainceurantier, Telephonistin, mehrere Chefs und Commis de rang, Glätterinnen, Lingère, Maschinenwäscher oder -wäscherin, Wintersaison, erstkl. Hotel, St. Moritz.
8531 Saaltochter, mittelgr. Hotel, Baden.
8532 Zimmermädchen, 1. Sept., Hotel 60 Betten, Genfersee.
8533 Restaurauttochter, Zimmermädchen, Lingère, mittl. Hotel, Gstaad.
8536 Allein-Lingère, mittl. Hotel, Arosa.
8537 Lingère, Hilfszimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
8541 Etagenportier, jüngere Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8543 Portier-Hausbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8544 Economatgouvernante, Hilfsgouvernante, 1. Sept., Hotel 120 Betten, franz. Schweiz.
8546 Chef de cuisine, Küchenbursche, sofort, erstkl. Sanatorium, Leysin.
8549 Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
8550 Chef de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
8563 Saaltochter, Zimmermädchen, Chef de partie, Ende August, mittelgr. Hotel, Interlaken.
8566 Serviertochter, sofort, Confiserie, Thun.
8567 Bureaufräulein, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Rheinfelden.
8571 Gouvernante, sofort, Zimmermädchen, Officemädchen, Mitte September, mittelgr. Hotel, Baden.
8574 Buffetdame, Hilfsgouvernante, Sekretärin, Kellerbursche, Küchen-Officemädchen, Küchen-Officebursche, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
8582 Casserolier, sofort, mittl. Hotel, Grindelwald.
8585 Saaltochter, Restaurauttochter, 1. Sept., Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
8587 jüngere Serviertochter, Hotel 60 Betten, Thunersee.
8588 2 Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, sofort, Grosshotel, Genfersee.
8590 Allsinkoch, Allsinportier, Restaurauttochter, Küchenmädchen, 1. Sept., mittl. Hotel, Weggis.
8594 Serviertochter, 1. Sept., kl. Hotel, Otschweiz.
8604 Saaltochter, mittl. Hotel, Bern.
8607 Hilfszimmermädchen-Tournante, Hotel 30 Betten, Genfersee.
8608 Bureaufräulein, I. Lingère, 2 Saal-Restaurauttöchter, Zimmermädchen, servicekundig, sofort, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
8613 Personalköchin, Personal-Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
8615 Hilfs-Economatgouvernante, Liftier-Chasseur, Zimmermädchen, Chef d'étages, Anf. Sept., mittelgr. Hotel, Lugano.
8625 Glätterin, Saaltochter, Chasseur, Zimmermädchen, Jahresstelle, Anf. Sept. mittelgr. Hotel, Montreux.
8633 Restaurationstochter, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
8631 Wäscherin, Pâtissier-Aide de cuisine, Köchin neben Chef, Wintersaison, mittl. Hotel, Davos.
8634 Buffettochter, Serviertochter, Hotel 20 Betten, Zentralschweiz.
8639 Einfache Köchin, Oktober, Serviertochter, Sept., Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
8641 Sekretärin oder Sekretär, Ende August, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
8642 Etagenportier, Hilfszimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8647 Buffettochter, Restaurauttochter (evtl. Anf.), sofort, mittl. Hotel, Olten.
8650 Aide de cuisine, Jahresstelle, mittl. Hotel, Biel.
8653 Jüngerer Küchenbursche, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
8656 Köchin, Commis de cuisine, Glätterin-Lingère, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8663 Köchin, Serviertochter, Zimmermädchen, Saaltochter, 1. September, mittelgr. Hotel, Vitznau.
8675 Restaurantkellner, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8676 Casserolier, Küchenbursche, sofort, mittelgr. Rest. Basel.
8677 Serviertochter für Bahnhofbuffet III. Klasse, Ende Sept., Ostschweiz.
8678 Kaffee-Angestelltenköchin, Fr. 200.—, sofort oder Anf. September, erstkl. Hotel, Arosa.
8679 Jüngere Serviertochter, sprachenkundig, 1. September, kleines Hotel, franz. Schweiz.

### Lehrstellenvermittlung:

8279 Saallehrtochter, Mitte Sept., kleines Hotel, franz. Schweiz.
8297 Saallehrtochter, sofort, mitl. Hotel, Zürich.
8309 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.
8158 Saallehrtochter, sofort, Hotel 40 Betten, Winterthur.
8611 Saallehrtochter, sofort, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
8688 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Locarno.
8893 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8253 Buffetlehrtochter, 1. September, Grossrestaurant, Zürich.
8264 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
8540 Buffetlehrtochter, sofort, Grossrestaurant, Basel.
8299 Kochlehrtochter, sofort, Hotel 30 Betten, B.O.
8369 Kochlehrtochter, 1. Sept., mittelgr. Restaurant, Basel.
8287 Kochlehrling, sofort, Grossrestaurant, Basel.
8451 Kochlehrling, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
8437 Bureauvolontärin, sofort, mitl. Hotel, Lugano.
8667 Bureauvolontär, sofort oder Anf. Sept., mittelgr. Hotel, Lugano.
8264 Bureauvolontär, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
8581 Bureauvolontärin, nach Übereink., erstkl. Hotel, Genf.

---


Für die Neueröffnung eines mod. Stadtbetriebes (Hotel m. Bar) werden auf den 10. Okt. **gesucht.**

**Barmaid** tüchtig, gut aussehend
**Restaurationstochter**
**Schenkbursche**
**Küchenmädchen**

Jahresstellen. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind einzureichen unter D 4753 Y an Publicitas Bern.

**Commis de cuisine**
**per sofort gesucht**
Offerten mit Zeugniskopien an Fr. Probst, Café Odeon, Basel.

**Hotelfachmann (Küchenchef)** 37jährig, ledig, Absolvent der Hotelfachschule Luzern und Cour supérieur pour Hôteliers, Lausanne, sehr gut im Hotelfach vers., initiative Kraft **sucht Vertrauensposten als**
**Mitarbeiter, Gerant od. Verwalter**
Offerten unter Chiffre W. E. 2014 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Restaurationsbetrieb in Stadt der Ostschweiz sucht in Jahresstellen:**
**1 Buffettochter**
fachtüchtig, auf Ende August
**1 Restaurationstochter**
servicekundig, hoher Verdienst
Offerten unter Chiffre S. O. 2016 an die Hotel-Revue, Basel 2.

*Tüchtige*
**Barmaid**
*sucht Stelle*
auf 1. Oktober, evtl. 20. September, englisch, französisch, italienisch sprechend. Sehr gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Bevorzugt Berner Oberland od. Bündnerland. Ellen Scherrer, Alpenrose, Adelboden.

Tüchtige, 34jährige, gut aussehende **Geschäftsfrau** mit eigenem Sommersaisongeschäft, frühere Barmaid, perfekt deutsch, franz., ital., engl. sprechend,
**sucht Stelle als**
**Barmaid oder Gerantin**
in gutes Haus für die Wintersaison.
Offerten unter Chiffre N. M. 2018 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener, tüchtiger und anpassungsfähiger
**Chef de cuisine**
mit besten Empfehlungen aus ersten Häusern, **sucht passendes Winterengagement.** Offerten gefl. unt. Chiffre B. L. 2942 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

*Gesucht* in Jahresstelle tüchtige
**Kaffeeköchin**
Guter Lohn. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Bewerberinnen belieben Offerten mit Zeugnisabschriften einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

*Occasion*
**A vendre une belle chambre**
à 2 lits et une à 1 lit (chêne clair) parfait état, avec **grande armoire,** 3 portes glace ovale, **chiffonnier, coiffeuse, banquette,** etc., matelas neuf.
**1 lot de fenêtres et portes-fenêtres doubles**
Téléfon Montreux 6 32 25.

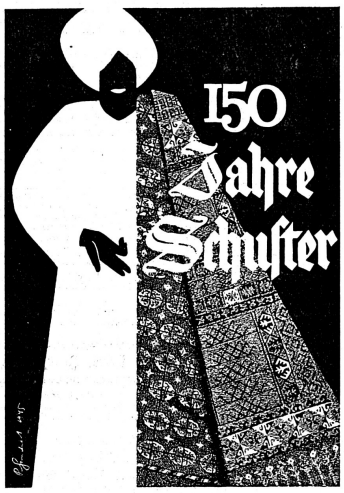
2 collègues cherche place comme
**Cuisinier**
aide de cuisine et commis de cuisine pour commencement sept. Faire offres avec condit. à P. Bergamaschi, Hôtel Schweizerhof, Vulpera.

*Occasion*
**1 Kartoffelschälmaschine**
gebrauchte, fabrikrevidierte abzugeben. Reibscheibe und Zylinder von 50 cm Durchmesser mit Carborundumbelag. Anfragen unter Chiffre O. M. 2020 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**
**Lingerie-Gouvernante**
Offerten gefl. an
CASINO BERN

**GESUCHT**
auf den 1. oder 15. Sept. 1945 eine gutausgewiesene
**Personal-Kaffeeköchin**
**Jahresstelle.**
Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Referenzen an Parkhotel Bellevue, Lenk (B. O.)

**SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE**
**LUZERN** Im Hotel « Montana ». Staatlich subventioniert.
**Die Herbstkurse:**
**Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs:** je vom 18. Sept. bis 20. Dez.
**Hochkurse / Servierkurse** } je vom 5. Sept. bis 27. Okt. und 29. Okt. bis 20. Dez.
**Barbetriebslehre** («Mixkurs»): 8.—21. November.
Illustrierter Prospekt sofort auf Verlangen. Telephon 2 55 51.




TEPPICHHAUS SCHUSTER & CO., ST. GALLEN - ZÜRICH

*Der überall bevorzugte*

**ARISTO-FRUCHTGELEE**

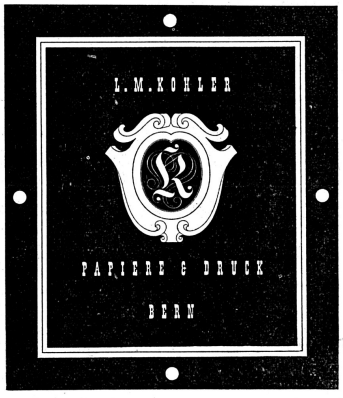
punktfrei

in **ORANGEN-AROMA**
**ORANGEN-SCHALEN**
**APFEL-AROMA**
**ZWETSCHGEN**

ist wieder lieferbar
in Kesseln zu 4½ Kilo netto zu Fr. 4.50 per Kilo
in Kesseln zu 12 Kilo netto zu Fr. 4.45 per Kilo
plus Emballage und Wust.

Zu beziehen bei Ihrem Grossisten oder bei der Generalvertretung:

**STRUB & AEBERHARD, Postfach HB, ZÜRICH**
Telephon (051) 27 26 17




**Hotel**

in sehr schöner Berglage (1000 m ü. M.) zu günstigen Bedingungen **zu verkaufen.** (Unterwallis) 50 bis 60 Betten. Fliessendes Wasser. Zentralheizung. Sommer- und Wintersaison. Eignet sich sehr gut für Ferienheim. Anfr. sind zu richten unt. Chiffre P 7347 an Publicitas, Lausanne.

**Hoteltochter**

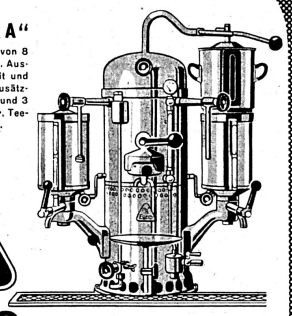
gut präsentierend, fach- und sprachenkundig (Deutsch, Franz., Ital.) **sucht Stelle in den Tessin als**

**Saaltochter**

Gefl. Offerten unter Chiffre H. T. 2384 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Modell „SUPRA"**

mit Gas oder elektr. Boiler von 8 Liter Inhalt. Vollautomatisch. Ausführung in 10 Varianten mit und ohne Kaffeebehälter, oder zusätzlichen Milchbehältern von 2 und 3 Liter Inhalt. Expressarmatur. Teewasser- und Dampfzapfhahn.



Egro

**Kaffee Maschinen**

*Verkauf durch:*

| | | |
|---|---|---|
| **Sanitas A.G., Basel** | Spitalstr. 18 | Tel. 4 78 20 |
| **Christen & Co. A.G., Bern** | Marktgasse 28 | Tel. 2 56 11 |
| **A. Grüter-Suter Söhne, Luzern** | Hirschmattstr. 9 | Tel. 2 54 40 |
| **Autometro A.G., Zürich** | Rämistrasse 14 | Tel. 24 47 66 |
| **Genf** | Rue Bonivard 8 | Tel. 2 85 44 |

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

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

Dank neuen Importen ist es mir möglich meine

*Kaffee* und *Tee-Mischungen*

in den alten bewährten Qualitäten abzugeben.

**HANS GIGER BERN**
**Lebensmittel-Grossimport**
**Gutenbergstr. 3 Telephon 22735**

ca. **400** Meter

**Hotel-Läufer**

Moquette Ia Qualität, sehr gut erhalten, zu verkaufen. Ferner ein Posten

**Spannteppiche Moquette**

uni grau - Anfragen gefl. an

*Teppichhaus*

**Geelhaar**
BERN

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

**Gesucht**

in gutgehendes Passantenhaus eine selbständige

**Gouvernante-Directrice**

Ferner aushilfsweise für ca. 4 Wochen

**1 Etagen-Portier**
**1 Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre P. H. 2398 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**A GENÈVE**
**au centre des affaires à remettre pour cause de santé**

**Grand Café-Brasserie-Restaurant**

Important établissement de 1er ordre d'excellente réputation, en pleine prospérité. Installation moderne électrique - Gril - Super-confort. Grand locaux. Siège de nombreuses sociétés. Capital nécessaire: frs. 225.000.–. S'adr. à M. Ch. Robert-Charrue, 16, rue de Rive, Genève.

**Tüchtiges Hotelier-Ehepaar,** seit Jahren im eigenen Betriebe arbeitend, **sucht per Anfang November 1945**

**Direktion, Gérance oder Pacht**

eines gut eingerichteten mittleren Jahresbetriebes. Sprachenkundig, fachlich und kaufmännisch gebildet, kautionsfähig, Inhaber des Fähigkeitsausweises. Offerten unter Chiffre H. E. 2907 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**SICKEL**

ET FILS S. A.

MEUBLES, AGENCEMENT, MENUISERIE
DÉCORATION **LAUSANNE**

ERFAHRENER, INITIATIVER

**ARCHITEKT**

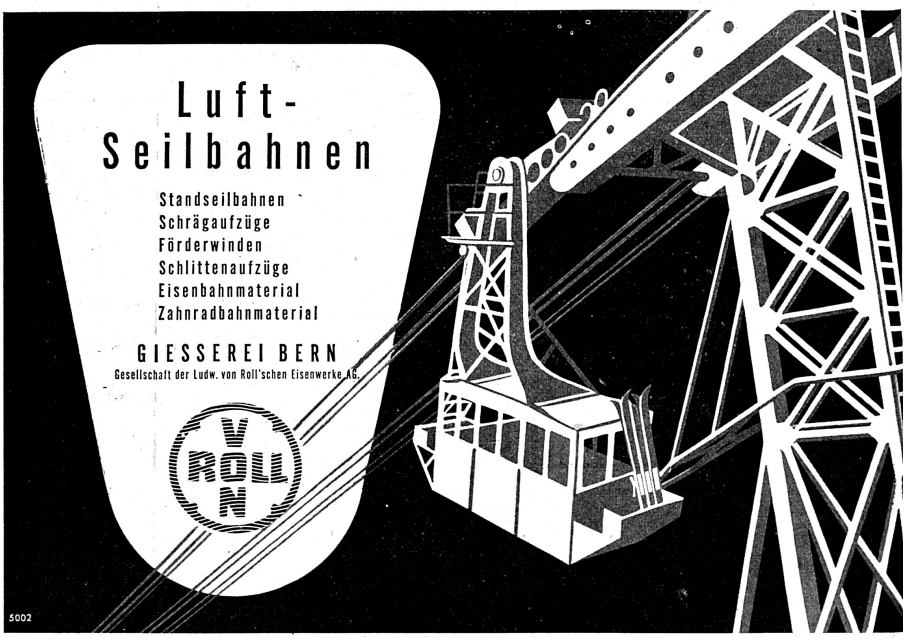
mit leistungsfähigem Büro, Spezialist für interessante, architektonisch-dekorative Gestaltung, sucht zur Durchführung von Renovationen, Umbauten oder Neubauten von Hotels, Gasthöfen, Ferienheimen

*Verbindung mit Hoteliers, Restaurateuren, Heim-Leitungen*

sowie Genossenschaften oder Instituten aufzunehmen.

Offerten unter Chiffre S 37899 Lz an Publicitas Luzern.

**Luft-Seilbahnen**

Standseilbahnen
Schrägaufzüge
Förderwinden
Schlittenaufzüge
Eisenbahnmaterial
Zahnradbahnmaterial

**GIESSEREI BERN**
Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke AG.