

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **55 (1946)**

Heft 42

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einseitige Nonpareilseite 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. 9.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preis bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.O., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Fünfundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-cinquième
année

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

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

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

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

N° 42 Basel, 17. Oktober 1946

Erscheint jeden Donnerstag Parait tous les jeudis

Bâle, 17 octobre 1946 N° 42

Internationale Konferenz nationaler Fremdenverkehrsorganisationen

Die Normalisierung der touristischen Beziehungen zwischen den verschiedenen Ländern ist eine Hauptaufgabe, die der Nachkriegszeit gestellt ist. Der erste umfassende Versuch, auf diesem Gebiete die Diskussion über die wichtigen Probleme in Gang zu bringen, bildete die anfangs Oktober von der „Travel Association of Great Britain and Ireland“ einberufene Konferenz der nationalen Fremdenverkehrsorganisationen, deren Empfehlungen, wie die von England und Frankreich beschlossene Aufhebung des Visumzwanges zeigen, nicht ganz in den Wind gesprochen waren. Wir freuen uns, über diese Konferenz eine Würdigung aus der Feder des Direktors des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Herrn Prof. Dr. W. Hunziker, veröffentlichen zu können. (Die Red.)

Die Bedeutung dieser vom 1.—4. Oktober in der Londoner County Hall abgehaltenen Konferenz lag nicht in unmittelbaren praktischen Ergebnissen für die weitere Gestaltung des Tourismus, sondern in der *erstmaligen Fühlungnahme massgebender touristischer Vertreter* auf breiter Basis nach dem Kriege und der Kundgebung ihrer Auffassungen. Dass die Veranstaltung in solchem Sinne als repräsentativ gelten durfte, lässt der Umstand erkennen, wonach es der rührigen Travel Association of Great Britain and Northern Ireland gelungen war, nicht weniger als 41 Länder zur Beschickung der Konferenz zu veranlassen. Darunter befanden sich, was hervorgehoben zu werden verdient, die Tschechoslowakei, Polen und Rumänien, ferner Italien, Österreich, Ungarn und Finnland. Selbst China hatte einen Delegierten entsandt. Die Sowjetunion war durch einen Beobachter vertreten, die Schweiz durch Direktor S. Bittel von der SZV, und den Verfasser, Prof. Dr. W. Hunziker vom Schweizerischen Fremdenverkehrsverband. Teils handelte es sich um Abgeordnete privater, halbstaatlicher oder staatlicher Fremdenverkehrsorganisationen, teils um Vertreter touristischer Ämter oder anderer Behörden, woraus die unterschiedliche Kompetenz hervorgeht und sich auch die eingangs erwähnte beschränkte Auswirkung der Konferenzbeschlüsse ableitet. Diese konnten bestenfalls in *Empfehlungen an die zuständigen Behörden* bestehen, worüber die folgende Kennzeichnung der im einzelnen behandelten Gebiete Aufschluss geben soll.

Fragen der Pass- und Visumkontrolle und des Zahlungsverkehrs

An diesem für die künftige Entwicklung des Fremdenverkehrs entscheidenden Kriterium wurde die problematische Tragweite der Konferenz besonders deutlich. Nur ein Kongress verantwortlicher Behördenvertreter hätte hierüber Beschlüsse von praktischer Wirksamkeit fassen können. Es war deshalb richtig, dass die Konferenz auf amerikanischen Antrag eine Resolution traf, wonach den Vereinigten Nationen empfohlen werden möchte, auf dem raschesten Wege eine Zusammenkunft von Regierungsdelegierten zur Verwirklichung einer *Vereinfachung der Passformalitäten* einzuberufen.

Dass sich die Versammlung mit dem Hauptreferenten, Sir Frederick W. Ogilvie, im Wunsche nach einer baldigen *Abschaffung des Visums* finden würde, kann nicht verwundern. Die *Unmöglichkeit einer Realisierung* dieses Wunsches unter Verhältnissen wie den gegenwärtigen ging aber aus den Voten der Vertreter Grossbritanniens und der USA., denen sich bezeichnenderweise auch Frankreich anschloss, ebenso eindeutig

hervor. Es darf immerhin als bemerkenswert registriert werden, dass eine *Erklärung der britischen Regierung* zur Verlesung kam, worin diese ankündigte, dass es ihre Absicht sei, im Jahre 1947 Visa für die Einreise nach Grossbritannien zu rein touristischen Zwecken ohne weiteres zu erteilen.

Der Einsicht, wonach bis auf weiteres *Restriktionen im internationalen Zahlungsverkehr unvermeidlich* bleiben, musste sich die Versammlung resigniert beugen. Die Zusammensetzung des Forums war im übrigen nicht dazu angetan, dieses Gebiet, das besonderes Fachwissen erfordert, zu vertiefen, weshalb die Diskussion sich auf allgemeine Erklärungen beschränkte und damit der eminenten Bedeutung des Fragenkomplexes nicht gerecht zu werden vermochte.

Austausch touristischen Werbematerials

Damit befand sich die Konferenz auf angestammtem Boden. Ein von I. G. Bridges, Direktor der Travel Association of Great Britain and Northern Ireland, verlesenes grundlegendes Memorandum kennzeichnete übersichtlich die verschiedenartigen Methoden der Zollbehandlung solcher Materials. Es forderte abschliessend eine klare und international übereinstimmende Definition der Bezeichnung „Touristisches Werbematerial“ sowie dessen *zoll- und steuerfreie Ein- und Ausfuhr*, und die Konferenz beschloss, es sei den zuständigen Behörden der Abschluss zwischenstaatlicher Übereinkünfte zu diesem Zweck zu empfehlen.

Fremdenstatistik

Die Schweiz darf mit Genugtuung merken, dass ihre Fremdenverkehrsstatistik, wie sie durch Direktor S. Bittel zur Darstellung gelangte, allgemeine Anerkennung fand und dass deren Anlage und Durchführung die Grundlage der Erörterungen einer dafür eigens geschaffenen Kommission bildete. Dass diese in ihrer einzigen andert-halbständigen Sitzung zu *keinem abschliessenden Ergebnis* gelangte, kann bei der Schwierigkeit, den höchst verschiedenartigen Verhältnissen gerecht werdende allgemeine Richtlinien zu finden, nicht verwundern. Sie wird deshalb bestehen bleiben und ihren Befund später bekannt geben, wobei sie, den Erklärungen ihres Berichterstatters gemäss, davon auszugehen beabsichtigt, dass 1. als Tourist derjenige zu betrachten sei, der als Fremder an einem Orte während wenigstens 24 Stunden Aufenthalt nehme; 2. eine Fremdenverkehrsstatistik sowohl über die Zahl der Fremden, als die Dauer ihres Aufenthalts Aufschluss geben sollte; 3. eine Vereinheitlichung der Erhebungsgrundlagen angestrebt werden müsse; 4. ein internationaler Austausch der Erhebungsergebnisse wünschenswert erscheine. Die vorstehende Definition des Touristen fand schon an der Konferenz Widerspruch. Wenn es auch nicht leicht halten wird, gerade hier einen gemeinsamen Nenner zu finden, so dürfte doch der Augenblick gekommen sein, um nunmehr eine feinere Umschreibung zu treffen als die wieder-gegebene.

Internationaler Austausch von Studenten und Jugendlichen

Die Bedeutung der Ermöglichung und Förderung eines solchen Austausches fand in W. Ferris von der Travel Association of Great Britain and Northern Ireland einen

temperamentvollen Verfechter, dessen Empfehlungen sich die Konferenz einmütig anschloss. Es hätte eigentlich nahe gelegen, sich auch mit einer andern Kategorie des Tourismus näher zu befassen, die international nicht weniger hervorgetreten war: dem *Volks-tourismus*. Erst in letzter Stunde unternahm der belgische Delegierte A. Haulot einen Vorstoss in dieser Richtung. Die positive Reaktion zeigte, wie berechtigt die Behandlung des Themas gewesen wäre; da keine Zeit mehr zur Verfügung stand, musste man wohl oder übel die nächste Konferenz dafür vorsehen.

Bildung einer internationalen Organisation nationaler touristischer Körperschaften

Die Erörterung darüber war mit der Hypothek belastet, dass die Union Internationale des Organes Officiels de Propagande Touristique, wenn auch in ihrer früheren Gestalt nicht mehr verwendbar, zweifelsohne formell noch besteht, was der Hauptreferent, Mogens Lichtenberg, Direktor der Touristforeningen for Danmark, in seinen Schlussfolgerungen zunächst zu übersehen schien. Die Notwendigkeit einer internationalen Organisation stand indes von vorneherein fest. Man kam überein, dass eine Kommission von neun Mitgliedern den beteiligten Ländern Vorschläge über deren Bildung vorzulegen habe, wobei eine Lösung mit der alten Vereinigung zu finden und auch eine Zusammenarbeit mit der UNO. anzustreben sei.

Touristische Ausbildung

Es blieb dem Verfasser vorbehalten, das

Augenmerk der Konferenz auf deren Notwendigkeit zu lenken. Er hatte die Genugtuung, lebhafteste Unterstützung und die einmütige Annahme der folgenden, von ihm eingebrachten *Resolution* zu finden: In Erkenntnis der Bedeutung eines gut ausgebildeten Personals in touristischen Institutionen und Organisationen sowie in Behörden, die am Tourismus interessiert sind, empfiehlt die Konferenz, dass die nationalen touristischen Organisationen: 1. alle Massnahmen unterstützen, die der Ausbildung dieses Personals dienen; 2. insbesondere die Bestrebungen zur Ausbildung des an leitender Stelle tätigen Personals auf wissenschaftlicher Grundlage fördern; 3. dahin wirken, dass eine internationale Zusammenarbeit Platz greift, um dem touristischen Personal eine Aus- und Weiterbildung in andern Ländern zu ermöglichen.

Die Konferenz war nicht zuletzt deshalb wertvoll, weil sie einen *internationalen Meinungsaustausch* über die den Tourismus beschäftigenden wichtigsten Fragen verwirklicht half. Dies ist und bleibt ihr Verdienst und damit dasjenige der Travel Association of Great Britain and Northern Ireland, die die Initiative dazu ergriffen hatte und keine Mühe scheute, um für eine ausgezeichnete Organisation besorgt zu sein und den Delegierten einen angenehmen und zugleich abwechslungsreichen Aufenthalt zu verschaffen, was an sich schon unter den von mannigfachen Schwierigkeiten belasteten Verhältnissen in England eine nicht hoch genug zu wertende Tat bedeutete.

Prof. Dr. W. Hunziker.

Hotelerneuerung - Finanzierungsfragen

Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft ersucht uns, die nachfolgenden Ausführungen in unserem Vereinsorgan aufzunehmen, um damit einer Erscheinung entgegenzuwirken, die in letzter Zeit immer häufiger auftritt und schon zu grösseren Schwierigkeiten Anlass gegeben hat. Wir geben deshalb diesem Anrufe gerne Raum und bitten unsere Mitgliedschaft, ihn im eigenen Interesse beherzigen zu wollen. (Die Red.)

Die zuverlässige Kostenberechnung bei Hotelerneuerung stösst oft auf gewisse Schwierigkeiten. Anders als beim Neubau handelt es sich bei den Erneuerungen bestehender Objekte um Umbauten, deren Umfang und Ausmass sich nicht zum vornherein mit Sicherheit feststellen lässt, indem — z. B. durch verborgene Schäden und dergl. — nicht alle Voraussetzungen bekannt sind. Erstes Gebot ist daher stets die *gewissenhafte und gründliche Untersuchung des Bauzustandes*, wobei es angezeigt ist, je nach den Umständen in den Kostenberechnungen den Posten „Unvorhergesehenes“ nicht zu knapp zu bemessen.

Leider haben die Erfahrungen in zahlreichen Fällen der letzten Zeit ergeben, dass *Kostenüberschreitungen* im Ausmass von 30, 50 und mehr Prozent keine Seltenheit sind. Forschte man den Gründen nach, so musste man feststellen, dass es zumeist nicht unvorhersehbare Dinge waren, welche die Einhaltung des Budgets verunmöglichten, sondern nachträgliche Abänderungen und Erweiterungen des ursprünglichen Bauprogrammes, Verwendung teurerer Materials, zusätzliche Anschaffungen, nachträglicher Einbezug nichtprojektierter Arbeiten u. a. m.

Könnten derlei Mehrauslagen stets anstandslos bezahlt und risikolos verantwortet werden, so bestände kein Grund zur Beun-

ruhigung. Leider aber haben vielfach diese *Kostenüberschreitungen* zu wesentlichen *Schwierigkeiten in der Finanzierung* geführt; an einigen Orten harren sie noch ihrer Lösung. Nicht selten herrscht dabei die Meinung, dass es selbstverständlich sei, die Nachfinanzierung von Kostenüberschreitungen bei der SHTG. regeln zu können, insbesondere auch dann, wenn dieses Institut bereits schon vor Baubeginn mit einem Meliorationskredit ausgeholfen hat.

Diese *Sorglosigkeit* gegenüber der Erweiterung eines Bauprogrammes und der Überschreitung von Kostenvoranschlägen kann *nicht scharf genug verurteilt* werden. Abgesehen davon, dass die nachträgliche Durchführung nicht budgetierter und devisierter Arbeiten sehr oft keiner zwingenden Notwendigkeit entspricht, dass sie vielfach aus betriebswirtschaftlich nicht recht zu verantworten sind und in ihrer vollen Tragweite dem Bauherrn oft erst mit der Bauabrechnung bewusst werden, widerspricht es den Grundsätzen gesunder und solider kaufmännischer Geschäftsführung, etwas zu bauen oder anzuschaffen, dessen Bezahlung nicht zum vornherein sichergestellt und möglich erscheint.

Wer daher seinen Betrieb erneuert und verbessert, und sich erst nachher um die Finanzierung kümmert, wer aus nicht zwingenden Gründen die Kostenvoranschläge wesentlich überschreitet, ohne hierfür die nötigen Mittel zu haben, oder wer sein Bauvorhaben nachträglich sonstwie ändert und dadurch Mehrauslagen hat, der darf und kann nicht damit rechnen, dass ihm die SHTG. einfach die erforderlichen Kredite zur Verfügung stellt.

Motorisierung des Verkehrs und Hotellerie

Der Motorisierung des Strassenverkehrs muss man im allgemeinen bei uns vorläufig wenigstens, noch nicht die grosse Bedeutung zu, die ihr tatsächlich zukommt. Man gibt zwar zu, dass durch sie allerhand verändert wurde, betrachtet aber das Auto immer noch als Luxusgegenstand, als Freiwild für jeden fiskalischen Unsinn. Wir wollen aber hier nicht die Fragen der Autosteuer oder gar des „Emserswassers“ aufgreifen. Wir stellen einfach fest, dass die Hotellerie durch die Probleme gestellt worden sind, die von grösster Bedeutung sind.

Einmal ist die ganz bedeutende

Vermehrung des Passantenverkehrs

festzuhalten. Dieser hat vielerorts auch neuartige Spitzenbelastungen mit sich gebracht, wie sie im Zeitalter der Alleinherrschaft der Bahn nicht existierten. Diese Spitzenfrequenzen an Feiertagen betreffen sowohl Beherbergung wie Restauration, sind aber in der letzteren viel ausgeprägter. Wir glauben auch, dass neben dem zusätzlichen Passantenverkehr der motorisierte Strassenverkehr auch eine wesentliche Verkürzung der Aufenthaltsdauer des Gastes verursacht, ja einen grossen Teil des Fremdenstroms zu einem eigentlichen Passantenverkehr stempeln wird. Es wäre kurzichtig, diese Tendenzen bekämpfen zu wollen. Sie sind Ausdruck der Lebensverhältnisse der Bevölkerungsschichten, und deshalb ist eine frühzeitige Einstellung der betroffenen Kreise auf diese Verhältnisse allein sinnvoll.

Jeder Hotellier weiss, dass Passantenverkehr ihm mehr Kosten verursacht als der Dauergast. Jeder weiss auch, welche organisatorischen Schwierigkeiten das plötzliche Auftauchen von Gästemassen mit sich bringt. Davon abgesehen ist sich jedermann bewusst, dass die Qualität des Gastes durch Massenandrang leidet und der Materialverschleiss ungeheurer Formen annehmen kann.

Es gilt also, da mit fortschreitender Zunahme des Autourismus in immer mehr Betrieben plötzliche, stärkste und vor allem unvorhergesehene Frequenzanfälle eintreten, die besten Mittel und Wege zu finden, um die Gäste zu bedienen und zwar in gewohnter Qualität! Mit anderen Worten: Das Problem der Verpflegung und Beherbergung bei plötzlichem Massenandrang muss eingehend erforscht werden, insbesondere nach seinen betriebswirtschaftlichen Gesetzmässigkeiten und Rentabilitätsgrundlagen. Die daraus sich ergebenden Konsequenzen müssen allen in Frage kommenden Betriebsinhabern in Form klarer Richtlinien zugänglich gemacht werden. Als eine Selbstverständlichkeit sei beigelegt, dass das Problem des Massenandranges vor allem durch äusserste Rationalisierung der Betriebe gelöst werden muss, und Investitionen zur Vergrösserung der Kapazität erst in letzter Linie in Betracht zu ziehen sind.

Neben der strukturellen Umwandlung des Fremdenverkehrs durch den Autourismus, die, wie bemerkt, einen wohl immer stärkeren Ausdruck im Kurzaufenthalt des Gastes zeitigen wird, müssen den dadurch entstehenden betriebswirtschaftlichen Folgen, ergeben sich nicht zu unterschätzende

Probleme verkehrstechnischer und baulicher Art.

Immer mehr wird das Automobil bevorzugtes Personentransportmittel. Diese Entwicklung nicht wahr haben zu wollen, wäre verhängnisvoll. Es ist daher sowohl im schweizerischen als im deutschen Verkehr auch im internationalen Verkehr mit einer den Vorkriegsstand weit übersteigenden Anzahl von Automobilen zu rechnen, die in unseren Städten und Kurorten Raumprobleme aufwerfen werden. Wollen wir Schritt halten, so müssen wir diese Raumprobleme frühzeitig zu lösen versuchen.

Einmal leiden unsere grösseren Städte schon heute unter starkem Platzmangel. Für auswärtige Gäste ist dieser Mangel äusserst unangenehm. Fehlende Erkenntnis der Entwicklung in den zwanziger Jahren und die Unterlassung der frühzeitigen Schaffung von Parkplätzen stellen unsere Städte vor sehr kostspielige Lösungsversuche. Es müssen aber Abstellplätze erstellt werden!

Im weiteren ist die Garagierungs- und Parkplatzkapazität unserer Kurortesschen jetzt grösstenteils erschöpft. Besonders unangenehm ist es für den Schweizer Touristen, welcher besonderer Parkplätze oder ihre zu geringe Aufnahmefähigkeit. Gewiss kann man den Wagen an den Strassenrand stellen. Schliesslich sollte man aber Kurpromenaden oder Sequais nicht mit Autos vollstopfen. Auch der eingeleichtete

Automobilist will „Landschaft“ sehen und nicht eine permanente Autoausstellung. Wer sich an das Bild erinnern kann, welches gewisse Fremdenzentren vor dem Krieg in dieser Beziehung boten, wird zugeben, dass Abhilfe geschaffen werden muss, wollen wir den Charakter unserer Kurorte wahren. Gewiss, kein leichtes Problem.

Wo Raum hernehmen, wenn keiner vorhanden ist, wird mancher fragen. Der einzelne Betrieb kann in der Regel auf eigenem Grund und Boden keinen oder nur wenig Platz schaffen. Es ist dies auch nicht die Lösung. Das Problem kann dauerhaft nur in grosszügiger Zusammenarbeit von Gemeinden, Behörden und Gastgewerbe der Kurorte bewältigt werden. Eine Fülle von Fragen werden dadurch aufgeworfen, die früher oder später ihre Erledigung finden müssen, damit nicht unser Land als rückständig vom Automobilität — oder vom ruhesuchenden Gast als autoverseucht — gemieden wird. Die ideale Lösung der Parkierungs- und Garagierungsfrage ist, wie wir schon bei kleineren Ortschaften in der Schaffung grosser Parkplätze ausserhalb derselben und bei grösseren Zentren durch Anlage mehrerer, für den Fussgänger gut gelegener Parkplätze. Dabei sollten Strassen und Plätze der eigentlichen Kurorte nicht als Parkplätze herangezogen, ja mit Parkverbot belegt werden. Das stehende Auto gehört nicht in das Bild unserer Saisonplätze und behindert auf ihren Strassen und Plätzen nur den Verkehr und die Erholung! Auch ist es weder gesundheitschädlich noch eine besondere Zumutung, wenn der Automobilist vor oder nach der Fahrt 5 bis 7 Minuten spazieren gehen muss, um seinen Wagen zu erreichen.

Ein besonders betrübliches Kapitel ist die

Epilog zum Berner Vertragskonflikt

Kein Geringerer als Herr Generalsekretär R. Baumann in persona schrieb in der letzten Nummer der „Union Helvetia“ diesen aus neun Punkten zusammengesetzten Epilog zu einem Konflikt, der nicht von der Arbeitgebererschaft heraufbeschworen worden war und der wie gerne zu hoffen ist, ein einseitig schiedlichen und friedlichen Abschluss gefunden hat.

Zu der persönlichen Erklärung des Generalsekretärs der Union Helvetia sind folgende Feststellungen am Platze:

ad. 1. Es ist uns nicht bekannt, dass „in gewissen Arbeitgeberkreisen krampfhaft versucht wird, einen angeblichen Gegensatz“ zwischen dem jetzigen und dem vermutlich zukünftigen Generalsekretär der Union Helvetia, „zu konstruieren“. Wir haben vielmehr in daran geglaubt, dass Herr Dr. Portmann in vollem Einverständnis mit dem Generalsekretär und „gemäss dessen allgemeinen Weisungen“ gehandelt hat.

ad. 2. Wir nehmen mit Interesse davon Kenntnis, dass die Vertragsaktion der Berner Köche sachlich wie auch taktisch von der ausdrücklichen Billigung und Unterstützung des Generalsekretärs der Union Helvetia getragen war.

ad. 3. Die Unterstellung, es hätten die Berner Arbeitgeber die angestrebte Schaffung eines Landesvertrages nur deswegen gemacht, um möglichst ungeschoren zu bleiben, muss mit aller Entschiedenheit zurückgewiesen werden. Mit solchen Verdächtigungen leistet man dem sicherlich auch von Herrn Baumann gewollten Programm des sozialen Friedens und der konstruktiven Zusammenarbeit keinen guten Dienst.

ad. 4. Der „empörte“ Hieb gegen Herrn Direktor Hermann Schmid — verbunden mit einem Seitenhieb auf den SHV, — muss auf jene zurückfallen, die den Arbeitgeberseite unangenehm und ungesund mit gewerkschaftlichen Massnahmen, d. h. auf deutsch mit Arbeitsniederlegung gedroht haben. Was hätten die Berner Wirte und Hoteliers dazu gesagt, wenn Herr Schmid angesichts solcher Androhungen und Angriffe sein Haus neuerdings für das Jahresfest der Sektion Bern der Union Helvetia zur Verfügung zu stellen bereit gewesen wäre? Man könnte wohl in den Kreisen der Union Helvetia, das Kollegialität und Solidarität keine leeren Worte sind!

Aus spontaner Sympathie hatte Herr Schmid seinerzeit seine Räumlichkeiten für den grossen Jahresball der Union Helvetia zur Verfügung gestellt und damit den Berner Hotelangestellten einen nicht zu unterschätzenden Dienst erwiesen. Ebenso spontan und ohne Rücksicht auf Herrn Schmid, der er nun auf Anfrage hin soeben mitteilt, nach Rücksprache mit leitenden Angestellten des Hotel Bellevue, von seinem Entgegenkommen unter den neugeschaffenen, nicht durch ihn oder seine Kollegen provozier-

bauliche Gestaltung der Garagen.

Wieviel landschaftliche Schönheit durch sie total verunziert wird, ist unerträglich. Es muss verlangt werden, dass die Garagebauten dem Landschaftsbild, dem baulichen Charakter der Ortschaft angepasst werden. Jeder Hotellier sollte sich hüten, seiner Liegenschaftsbildgestalt Zwecken anzugleichen. Wir betrachten auch in keiner Weise die hoteliergenen Garagen als erstrebenswertes Ziel. Für die zu erwartende Entwicklung ist sie nur ein Nothbehelf, denn es kann damit gerechnet werden, dass in ein paar Jahren $\frac{1}{2}$ bis zur Hälfte der Zahl der Gäste ein Auto mitbringt. Es würde den einzelnen Hotellier, selbst wenn er über den grossen Zehntel der Vergrößerung würde, mit viel zu grossen Investitionen belasten, wenn die erforderlichen Garagen selbst erstellen wollte.

Für unsere Fremdenzentren kann an Hand der ausgewiesenen Bettenzahlen nur leicht der zukünftige Garagierungsbedarf errechnet werden, und die Hotellerie der Fremdenorte täte gut, wenn sie schnell daran ginge, eine Befriedigung dieses Bedarfes in die Wege zu leiten. Selbstverständlich wird ein etappenweises Vorgehen Grund eines Gesamtplanes vorteilhaft sein. Die Sicherung der Zusammenarbeit mit den Gemeindebehörden und dem Autogewerbe ist dabei eine Notwendigkeit, denn es ist klar, dass die Vermehrung der Garagierungskapazität grössere Summen erfordert.

Wir haben heute die Probleme des motorisierten Verkehrs, wie sie für die Hotellerie sich ergeben, aufgeworfen, weil uns scheint, dass im Zusammenhang mit der Hotel- und Kurorterneuerung ihnen eine grosse Bedeutung zukommt. Für die fernere Zukunft und die Prosperität eines grossen Teiles gerade unserer konjunkturfempfindlichen Saisonhotellerie wird nur eine vorausschauende Planung und Verwirklichung grosszügiger Lösungen dauerhafte und wirtschaftlich tragbare Regelungen schaffen können.

Dr. H. Daum.

Reglement über die höhere Fachprüfung

Das vom Schweizer Hotelier-Verein im Einvernehmen mit dem Schweizerischen Wirtverein ausgestellte Reglement über die höhere Fachprüfung für Leiter von Betrieben des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes ist am 4. Oktober durch den Chef des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes genehmigt worden.

Der SHV. wird demnächst seine Vertreter in die Prüfungskommission bestimmen, so dass dann die Vorbereitungen für diese Prüfungen ohne Verzug an die Hand genommen werden können.

fördern und zu erhalten. Herr Baumann weiss das und hat uns eine Anerkennung für das Geleistete öfters kundgegeben. Sein eigener grosser Anteil an dem Erreichten bleibt unbestritten. Hoffen wir, dass es ihm und seinen Nachfolgern, wie auch uns selbst, noch lang beschieden sei, „auf die Barrikaden zu steigen“, um dieses Werk des tragbaren Ausgleichs der Interessen zu festigen und auszubauen, zum Nutzen des für die schweizerische Volkswirtschaft so lebenswichtigen Hotelgewerbes!

Hotelsfreik in London

Von unserem Londoner s. b.-Berichterstatler.

Der Streit zwischen Hotel- und Restaurantangestellten einerseits und Hotel- und Restaurantbesitzern auf der anderen Seite, der seinen Anfang im weltberühmten Savoy nahm, hat in der britischen Öffentlichkeit grösste Beachtung gefunden. Alle Blätter beschäftigen sich ausführlich mit der Angelegenheit, und nehmen in Leitartikeln zu ihr Stellung. Der „Caterer an Hotel Keeper“, der oft als Sprachrohr für die Hotel- und Restaurantbesitzer benutzt wird, führt unter anderem folgendes aus:

„Ein Punkt, der der Öffentlichkeit nicht klar gemacht wurde, ist, dass der Streik von aussen herein getragen wurde und nicht innerhalb der Hotelindustrie begann. Die Mehrheit der von den Hotels beschäftigten Personen hat niemals ein sehr grosses Interesse an Gewerkschaftsfragen gezeigt, und der gegenwärtige Streik ist durch aussenstehende Agitatoren entfacht worden. Die gegenwärtige, unlegene Demonstration versetzt die betroffenen Hotels in eine besonders schwierige und ärgerliche Lage. Die Streiker fordern eine Anerkennung ihrer Gewerkschaft. Wenn diese Forderung bewilligt werden würde, so würde sie, so glauben wir, sofort eine Forderung nach Diskussionen über Löhne, Arbeitsstunden und Arbeitsbedingungen nach sich ziehen. Da diese Fragen aber bereits von einem durch die Regierung eingesetzten Lohnausschuss behandelt werden, so wäre es für jede Hotelleitung höchst ungeschicklich gegenwärtig in solche Besprechungen einzutreten.“

„Was die gegenwärtige Forderung nach Anerkennung der Gewerkschaft betrifft, so hätten wir gedacht, dass diese Anerkennung doch bereits durch Einsetzung des Lohnausschusses vollzogen worden sei, zumal dieser Lohnausschuss Vertreter der Arbeitgeber und Arbeitnehmer, die Mitglieder der Gewerkschaften sind, aufweist. Wenn die Hotelarbeiter eine Gewerkschaft benötigen, so würde ihnen sicherlich besser geraten sein, eine eigene Gewerkschaft zu bilden. Dies wäre einer Einverleibung in eine grosse allgemeine Gewerkschaft vorzuziehen. Die mannigfaltige Art der Arbeit in einem modernen Hotel könnte sogar noch zweckmässiger und vorteilhafter durch eine Anzahl von gewerkschaftlich repräsentiert werden — eine für Küche, eine für Portiers, eine weitere für Kellner usw.“

Die Tagespresse nimmt einen allerdings etwas abweichenden Standpunkt ein. Die „Times“ weist darauf hin, dass mehr als in den grossen Hotels vor allem in den kleinen Hotels, Teehäusern und Restaurants ein wachsendes Auge der Gewerkschaften notwendig sei. Es müsse aber auch anerkannt werden, dass die Löhne unter die allgemeinen Bedingungen in zahlreichen grossen Hotels viel besser seien als dies für den Durchschnitt der Industrie gesagt werden könne.

Die „Times“ beleuchtet dann die Sonderstellung der Hotelindustrie, in der viele Angestellte in den Hotels, in denen sie arbeiten, auch gleichzeitig leben und wo infolgedessen sehr oft ein engeres persönliches Verhältnis

Sind Grand Hotels hässlich?

Die führende Monatsschrift für Kunst, Architektur und künstlerisches Gewerbe, das „Werk“, nimmt in der Oktober-Ausgabe unter dem Titel „Sind Grandhotels hässlich?“ Stellung gegen jene oberflächlichen Verallgemeinerungen und seichten Urteilschicks, „die aus einer historischen Situation heraus oder in einem mechanischen Gepräg, während Generationen mechanisch wiederholt werden, um mit weiterer Ausbreitung und wachsender Entfernung von ihrem Ursprung aber immer mehr inhaltsärmer und unrichtiger zu werden“. Wie z. B. seit einem Jahrhundert der Vorwurf von der „Überladenheit“ der Barockarchitektur gedankelos weitergegeben werde, so werde auch beim Anblick eines grossen Hotels das

haben wird, die dieses verschmähen, bezieht sich im Grunde einzig auf die Dimensionen der Gebäude, denn er wird gegen alte und neue, fehlende und architektonisch untadelige Grandhotels angewandt. Doch gerade in bezug auf die blosse Proportion des Gebäudes zu seiner Umgebung ist er selten gerechtfertigt. Es ist fast selbstverständlich, dass ein grosser Hotelbau sich zu einer kleinteiligen Landschaft oder zu einer älteren Siedlung massstäblich falsch verhält. In erster Linie werden aber die Gassbauten im Gebirge in dieser Weise angegriffen, in einer Umgebung also, die sich als Grosseordnung durchaus hält. Es wäre lächerlich, zu behaupten, dass etwa die Berge des Wallis, des Berner Oberlandes oder des Engadins durch ein grosses Hotel verkleinert würden.

Begründeter ist die Aussetzung, dass ein Grandhotel als sichtbarer Ausdruck modernen Komforts und der Ansammlung von einigen hundert Menschen die Unberührtheit der Landschaft schädige. Diese Spannung zwischen Gebirgsnatur und Zivilisation — die vielfach sogar als etwas hybrider Reiz geniessbar wird — lässt sich aber auch durch Auflösung in Kleinhotels und Pensionen von insgesamt gleicher Kapazität nicht vermeiden. Ob Hotelsiedlung oder Grandhotel — der Eindruck des wesensfremden Einsprengels lässt sich nicht umgehen, und rechnerische Überlegungen wie die praktischen Ergebnisse zeigen, dass zwei Hotels mit zusammen 400 Betten einer Agglomeration von 16 Häusern mit 10 bis 40 Betten durchaus vorzuziehen sind. Sogar wenn die ständige den üblichen Stilwirrwarr zu vermeiden, infiziert ein

solcher Kurort schon durch seine blosse Ausdehnung eine Landschaft viel stärker. Am leichtesten vermögen noch Alpengegenden mit Streusiedlung, das Berner Oberland zum Beispiel, eine grössere Anzahl kleiner und mittlerer Hotels widerstehlich aufzunehmen. In einem Gebiete aber, das immer grösser und konzentriert geht, das die Engadins, fällt der Vergleich durchaus zugunsten der grossen Bauten aus. Nur ein eingewurzelter Vorurteil kann darüber täuschen, dass beispielsweise in St. Moritz die grossen Hotels unterhalb des eigentlichen Dorfes — abgesehen von ihrer Fragwürdigkeit in der Ausführung — die weitaus günstigere Ansicht ergeben als die planlos zerstreuten kleinen Bauten gegen das Bad hin, und dass in St. Moritz-Bad nicht die Grossbauten hässlich sind, sondern das Chaos von ein- und zweistöckigen Zweckbauten: Läden, Kiosken, Garagen usw.

St. Moritz hat in den letzten Jahren noch ein Weiteres gelehrt: die Gefährlichkeit einer Mischung grosser und kleiner Formen. Zwischen den grossen Hotels und dem See begreifen sich kleine Einfamilienhäuser einzeln, und um gleichen Gebiete werden Nadelhöher angepflanzt. Dadurch erst, nicht durch das Verhältnis der Grandhotels zum Piz Julier und Piz Albana, entstehen Missproportionen; die neuen Bauten und Pflanzungen erscheinen winzig, die Hotels überdimensioniert. Früher erhoben sich das „Grandhotel“ und „Palace“ über den baum- und strauchlosen Wiesenhänge, die als grosse rultige Flächen eine gute Proportion schufen und die kompromisslos alpine Natur wieder betonten. Am „Carlton“ lässt sich diese Wirkung

noch überzeugend kontrollieren. Darum ist zu hoffen, dass die Sanierung von St. Moritz-Dorf und -Bad jene Verniedlichung durch Planzungen vermeide. Wo nicht unbedingt Schatten erwünscht ist, geben die Engadiner Bergweiden die viel richtigere Ergänzung zu den Hotelkörpern als Park- und Alleenanlagen, die wesenfremd sind und bei dem langsamen Wachstum der einheimischen Bäume während einem halben Jahrhundert nur kümmerliche Andeutungen bleiben. In dieser Landschaft bedeuten nicht die einzelnen grossen, sondern die gehäufteten kleinen Formen die Gefahr.

Was ernsthaft generell gegen die Grandhotels sprechen könnte, ist nicht eine ästhetische, sondern die Bedürfnisfrage. Es ist möglich, dass sie als Wohnform wirklich überlebt sind. Aber es wäre falsch, vorzeitig von der schweizerischen Abneigung gegen die grossen Hotels, wie sie während des Krieges sich auswirkte, unmittelbar auf die Ansprüche des internationalen Publikums zu schliessen. Vielleicht treffen sehr bald wieder jene Gäste ein, welche die weiten Räume, den lautlosen Betrieb, den Luxus, die grössere Bewegungsfreiheit und die Anonymität im Grandhotel verlangen.“ h. k.



zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer besteht als dies zum Beispiel in einer Fabrik der Fall ist.

Wenngleich diese Blätter die Streikenden auch in ihren idealen Bemühungen unterstützen, so tadeln sie doch aufs schärfste die Art und Weise des Vorgehens. Der „Daily Telegraph“ zum Beispiel weist auf die gesetzlichen Bestimmungen hin, nach denen die Gewerkschaft der Hotelangestellten die Arbeitgeberorganisation um Verhandlungen hätte ersuchen müssen. Wären diese Verhandlungen verweigert worden oder ergebnislos verlaufen, so hätte die Hilfe des Arbeitsministers angerufen werden müssen, der sich seinerseits bemüht hätte, die Parteien zusammenzubringen und eventuell die Angelegenheit dem nationalen Schiedsgericht zu übergeben. Die Organisatoren des Streiks hätten es aber vorgezogen, einzeln mit besonders ausgewählten Hotels zu verhandeln, um dann bei Ablehnung ihrer Forderungen den Streik in diesen Hotels auszurufen. In ähnlicher Weise sprach sich auch ein leitender Angestellter des berühmten Ritz Hotels aus, der sich dagegen wandte, dass die Streikenden den Hotelleitungen jetzt einfach die Pistole auf die Brust setzten.

Die Blätter verlangen, dass dieser Streik im nationalen Interesse schnell und geräuschlos beigelegt werden solle. Dies sei von grösster Wichtigkeit, um das Hereinströmen von Überseebesuchern nicht zu unterbinden, auf das das Land warte, um Grossbritannien in den sich aufdringenden Devisenschwierigkeiten zu helfen und um die Kenntnis über Grossbritannien zu vermehren, was nicht als kleinster Faktor für gute internationale Beziehungen anzusehen sei.

Wie der sch.-Korr. der NZZ aus London berichtet, hat am 13. Oktober eine Konferenz der Hotelangestellten und der Hotelbesitzer im Arbeitsministerium stattgefunden, über deren Ergebnis wir noch nicht orientiert sind. Die Regierung hat also bereits die Vermittlerrolle übernommen. Der Streik hat sich in so zivilisierten Formen und zum Teil mit so viel Humor abgespielt, dass auf beiden Seiten ein neues Abkommen gerechnet wird. Voraussichtlich werden die Hoteliers sich bereit erklären, die Gewerkschaften als Verhandlungspartner anzuerkennen, werden aber darauf hinweisen, dass ein Teil der Angestellten der Gewerkschaft fernbleibt und die Abmachungen auch diesen nichtorganisierten Angestellten gemein sein müssen. Die Hotelbesitzer haben zwar mit Hilfe eines Teils ihrer Angestellten die Betriebe recht und schlecht weiterzuführen vermocht. Die Gewerkschaften haben ihrerseits die Belagerung der Hotels, die Unterbindung der Belieferung mit Nahrungsmitteln und anderen Konsummitteln vermieden. Es ist sichtlich niemand nach einer heftigen Auseinandersetzung zumute. Deswegen sieht es ganz danach aus, als ob der Streik noch in dieser Woche beigelegt werden könnte. Die Gewerkschaften bestehen nicht auf einer Zwangsmitgliedschaft. Die Hoteliers sind bereit, mit den Gewerkschaftssekretären zu reden.

Streik der Hotelangestellten in Washington

Die von den Brauereien beschäftigten Bierverfeiler schlossen sich heute dem Streik der 5000 Hotelangestellten an, so dass in der amerikanischen Bundesstadt über das Wochenende kein Bier erhältlich war. Die Bars und Cocktail-Dielen der Hotels sind geschlossen worden. — Am Samstag fanden keine Verhandlungen zwischen dem Hotelierverband und der Hotelangestellten-Gewerkschaft statt. Die Hotelierdirektoren weigerten sich, über ihr ursprüngliches Angebot einer Lohnerhöhung von 5 Cents pro Stunde hinauszugehen. Die Streikenden verlangen eine Erhöhung von 15 Cents.

Grösserer Freizügigkeit im internationalen Reiseverkehr entgegen

Frankreich und England haben beschlossen, den Visumzwang für ihre Staatsbürger gegenseitig abzuschaffen. Die Aufhebung erfolgt auf englische Anregung. Die Durchführung der Reiseerleichterungen dürfte noch einige Wochen in Anspruch nehmen.

Dazu meldet der Londoner Korrespondent der NZZ: „Die Aufhebung des Visumzwangs im Verkehr zwischen England und Frankreich ist nur der Beginn eines allgemeinen Abbaus der Grenzen“. Verhandlungen zwischen Grossbritannien, Belgien, Holland und den skandinavischen Ländern sind ebenfalls seit geraumer Zeit im Gange und werden voraussichtlich noch im Laufe der nächsten Wochen zur gleichen Erleichterung der Reisen von einem Land ins andere führen, wie sie bereits zwischen England und Frankreich gewährt wird. Ebenso deutet vieles darauf hin, dass der Visumzwang zwischen England und der Schweiz in absehbarer Zeit aufgehoben werden wird.“

Private Kompensation und Notenschmuggel

wpk. In der Schweiz gibt die Tatsache, dass sich neben den offiziellen Wechselkursen sogenannte „schwarze Kurse“ herausgebildet haben, viel zu reden. Obschon diese Missgebilde auf illegale Praktiken zurückgehen, führen sie zu heftigen, ungerechtfertigten Angriffen auf die offizielle schweizerische Währungspolitik. Vor allem sind es die Kurse für eine Reihe ausländischer Banknoten, die erheblich unter den offiziellen Paritäten notieren. Den Grund zu diesen niedrigeren Kursen bildet die Tatsache, dass die betreffenden Länder gegen ihre eigenen Noten diskriminierende Massnahmen erlassen haben, insbesondere ist deren Einfuhr und Ausfuhr verboten. Sie müssen daher, wenn im Ausland erstanden, auf unerlaubte Weise ins Land verbracht, geschmuggelt, werden. Das bei diesen illegalen Handlungen bestehende Risiko bedingt den tieferen Kurs.

In den „Financial Times“ wurde auf die Um-

gehung der englischen Devisenkontrolle hingewiesen, die zur Zeit in zwei besonderen Formen, durch die private Kompensation und durch den Notenschmuggel erfolgt. Die private Kompensation besteht darin, dass Engländer, die die Schweiz oder Frankreich besuchen, in diesen Ländern bei ihren Freunden Geld borgen, damit sie mehr als die erlaubten 75 Pfund ausgeben können. Wenn dann diese Freunde nach London kommen, erhalten sie den geliehenen Betrag zurück. Beim Notenschmuggel nehmen die englischen Besucher des Kontinentes Pfundnoten mit sich oder bringen solche zurück in einem Betrag, der weit über die erlaubten 10 Pfund hinausgeht. Trotz des bestehenden hohen Risikos ist die Versuchung, an den ausländischen schwarzen Märkten von dem hohen Disagio der Noten gegenüber dem offiziellen Kurs des Pfundes zu profitieren, sehr gross. Wie die „Financial News“ berichten, sollen verschärfte Massnahmen gegen diese illegalen Geschäfte erlassen werden.

Anmerkung der Redaktion: Wenn die währungspolitische Korrespondenz darauf hinweist, dass die „schwarzen Kurse“ eine zwangsläufige Folge der diskriminierenden Massnahmen der betreffenden Länder sind, wodurch die illegalen Handlungen geradezu heraufbeschworen werden, so ist es nicht minder wahr, dass private Kompensationsgeschäfte und Notenschmuggel gegen die währungspolitischen Interessen der ausländischen Staaten verossen. Eine je grösseren Umfang solche Praktiken annehmen, desto schärfere und unliebsamere Gegen-

International Hotel Association

In Ausführung der Beschlüsse des Zentralvorstandes hat das Zentralbureau in jüngster Zeit gemeinsam mit dem Generalsekretariat der International Hotel Association ca. 1000 Zirkulare an die Mitglieder des SHV versandt, begleitet von einem eindringlichen Appell, sich der neuen internationalen Organisation anzuschliessen. Die Anmeldungen sind bereits in erfreulich grosser Zahl eingegangen. Die Leitung des SHV erwartet aber, dass noch mehr provisorische Beitrittserklärungen eingehen, damit unsere Organisation an der kommenden Tagung der International Hotel Association in Bern vom 15./17. November mit einer möglichst starken Rückendeckung operieren kann. Unsere Vereinsleitung möchte daher an dieser Stelle ihren früheren Appell wiederholen, und alle Mitglieder, die ein Interesse an internationalen Zusammenschlüssen besitzen, nochmals einladen, sich rechtzeitig, d. h. vor Beginn der Berner Tagung, beim Zentralbureau in Basel anzumelden.

massnahmen wird man gewärtigen müssen, ja die Gefahr ist nicht von der Hand zu weisen, dass dadurch sogar die Reiseverkehrsbeziehungen in Mitleidenschaft gezogen werden könnten. Wir möchten deshalb unsere frühere Warnung wiederholen, sich unter keinen Umständen in unzulässiger Devisentransaktionen einzulassen oder solche zu begünstigen.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen

Aenderungen der Bezugsmöglichkeiten für kollektive Haushaltungen im Monat November 1946

Das Eidg. Kriegsernährungsamt erläutert die Änderungen der Bezugsmöglichkeiten für den Monat November wie folgt:

1. Warengruppe A (Zucker und FH-Waren)

Die Quoten der Warengruppe A wurden für den Monat November in den Bezugsklassen 1, 40 und 41 von 375 g auf 500 g erhöht, so dass bei gleichbleibendem Zuckerbezug eine grössere Bezugsmöglichkeit für FH-Waren entsteht.

Ab Monat November kann — wie schon in den Vorjahren — der Bevölkerung auf der Lebensmittelkarte neben der eigentlichen Zuckerration eine FH-Waren-Ration zugeteilt werden. Es ist selbstverständlich, dass diese Besserstellung auch für die kollektiven Haushaltungen der Bezugsategorie IV und für alle Betriebsangehörigen der kollektiven Haushaltungen, deren Zucker- und FH-Waren-Zuteilungen grundsätzlich gleich hoch sein sollen wie jene der Bevölkerung, zur Anwendung gelangen müssen.

2. Warengruppe B (Cerealien und Käse)

Die Quoten der Warengruppe B bleiben für den Monat November gleich wie in den Vormonaten. Die Bezugsmöglichkeit für Käse ist jedoch im Rahmen der unveränderten B-Quoten von 80 auf 60% herabgesetzt. Lediglich Betriebe, insbesondere Käse-Spezialitätenrestaurants, die in den Bezugsklassen 13 und 14 bezugsberechtigt sind, werden nach wie vor im bisherigen Umfang Käse beziehen können.

Diese Kürzung der Käsebezugsmöglichkeit ist durch die bekannte Verschlechterung der Versorgungslage mit Milch und Milchprodukten, den verkleinerten Käsevorrat und die geringere Käseproduktion bedingt. Umstände die im Laufe dieses Frühjahrs und Sommers bereits zu wiederholten Reduktionen der Käserationen und neuerdings, ab Oktober 1946, sogar zur Aufhebung der Umtauschmöglichkeit der Zusatzlebensmittellisten in Käse geführt haben.

In Anbetracht der im Vergleich zu den Käserationen der Lebensmittelkarte immer noch sehr starken Bezugsberechtigung für Käse im Rahmen

Toho- und Sägemehl-Briketts

sind bezugsfrei

haben hohe Kalorien bis 72% flüchtige Bestandteile, daher langflammig, grösster Nutzwert

Keine Ersatzprodukte

Muster stehen zur Verfügung.

Torolit AG., Basel

Freiestrasse 32, Telephone (081) 383 00 und 472 19.

ENGLAND Haushaltstellen

Das von der britischen Behörde bewilligte E. W. Service in London ist in der Lage, Schweizerinnen, nicht unter 18 Jahren, per sofort und später bestbezahlte Stellen in Haushalt und in Kindern zur Erlernung der englischen Sprache zu vermitteln. Arbeitsbewilligung für Visa wird bezogen. Nähere Auskunft durch Frau E. v. Ballmoos, Freidorf 125, Muttens 11, Tel. 93325.

Stellengesuch als

Anfangs- oder Allein-Portier

in gut gangbarem, mittlerem Passantenhotel einer Stadt. Eintritt auf 1. November od. nach Vereinbarung. Deutsch und französisch sprechend, Zeugnisse zur Verfügung. Geff. Offerten unter Chiffre J.Z. 2716 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

aus erstklassigem Hause an Walkdorfstr. vielseitige Erfahrung, englisch, französisch, deutsch und italienisch beherrschend,

sucht: passenden Wichtungskreis

Anfragen erbeten unter Chiffre C. E. 2730 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

beste Referenzen

Köchin (angj. Praxis)

junger Portier

Sekretär und Sekretärin (Anf.)

alle 4sprachig

suchen Stellen

Offerten gef. an Unterchiffre FAX (Trenno), Italien.

Tüchtiger

Koch

Luxemburger, sucht Stelle, wenn möglich auf Winter-sportplatz. Einreisebewilligung wird bewilligt. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre OF 8884 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Inserieren bringt Gewinn

Der Schaum allein ist noch kein Kriterium für eine gute Waschlauge. Ob diese zweckmässig zusammengesetzt ist, lässt sich nur durch eine chemische Prüfung feststellen. Mit der Reinigungskraft muss immer die Schonung der Gewebe verbunden sein. Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen, wie Sie gut waschen.

HENKEL & Cie. A.G. BASEL

Abteilung Grosskonsumenten

FRIMA-PRIMA • NATRIL OMAG • DININ • TRITO • PURSOL • SILOVO • ADA

GESUCHT per sofort junger

KOCH

aus der Lehre: guter Lohn und Behandlung. Geff. Offerten an H. Erzinger, Restaurant Ludwig von Roll, Choindez, (Bernstr. Jura).

Chauffeur

(pour chauffages) qui est de plus

chauffeur-mécanicien

âge de 38 ans, cherche avec sa femme place dans hôtel de préférence en Suisse-français afin de se perfectionner en français. Place stable ou saisonnière accepterait emplois analogues. Offres sous chiffres J. S. 2684 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

RENAUD S.A., BALE

ARRIVAGES REGULIERS DE HOMARDS VIVANTS, LANGUSTES VIVANTES, ECRESSIVES VIVANTES, SCAMPI, HUITRES, MOULES, SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ, ANGUILLE FUMÉE, CAVIAR, FOIE GRAS DE STRASBOURG, GRAND ASSORTIMENT EN HORS D'ŒUVRE, TOUS LES JOURS MARÉE FRAICHE, VOLAILLE ET GIBIER

Demandez nos prix-courants.

Der Lenzburger-Garten

Die Preisliste 1946/47
für Hotels, begleitet von einem kurzen Bericht, kann in den nächsten Tagen bei Ihren Lieferanten bezogen werden. Es lohnt sich der Mühe, beide gründlich zu studieren, denn sie enthalten aufschlussreiche Angaben über unsere Versorgung.

Punktfreie Confitüre
Der uns zur Verfügung stehende Zucker genügt bei weitem nicht, um die reiche Ernte an Früchten zu verarbeiten.

Glücklicherweise konnten wir cubanischen Rohrzucker-Sirup importieren. Obschon letzterer bezüglich Qualität und Nährwert dem Kristallzucker absolut ebenbürtig ist und sich deshalb ebensogut für die Verarbeitung der Früchte eignet, fällt er nicht um die Rationierung. Die damit hergestellten Confitüren können deshalb punktfrei verkauft werden, allerdings zu entsprechend höheren Preisen, weil der Rohrzucker-Sirup annähernd 50% teurer ist als der Kristallzucker.

Wir offerieren:

Punktfreie Zwetschgen-Confitüre		Preis
ohne Raffinade-Zucker		
12 1/2-kg-Aluminium-Eimer per kg netto		2.60
1/1-AC-Dosen per Dose		2.78
1/2-AC-Dosen per Dose		1.50

Wir liefern dieses Erzeugnis mit einer besonderen Etikette, aber unter der Marke „Hero“ und garantieren damit für hervorragende Qualität.

Delicia (Punktfrei)
Dank der guten Qualität und des vorteilhaften Preises ist Delicia zum Standard-Artikel geworden, der nirgends

fehlen darf. Delicia ist wieder lieferbar in den üblichen Packungen:
1/1-AC-Dose 2.10 per Dose
12 1/2-kg-Alum.-Eimer 1.90 per kg netto

Heto Conserven Lenzburg

unveränderter B-Quoten und in Berücksichtigung des Umstandes, dass auf Käsespeisen spezialisierte Betriebe auch jetzt noch Käse bis zu 100% der Bezugsberechtigung in Warengruppe B beziehen können, dürfte die neue Massnahme den kollektiven Haushaltungen kaum ernsthafte Schwierigkeiten bereiten.

3. Warengruppe (Fettstoffe)

Die neue Herabsetzung der Quoten der Warengruppe C in den Bezugsklassen 10-30 und 41-70 wird von den kollektiven Haushaltungen als fühlbarste Änderung der bisherigen Bezugsmöglichkeiten empfunden werden.

Diese Herabsetzung ist aus der versorgungsmässigen Notwendigkeit, Einsparungen an Fettstoffen zu erzielen, erforderlich geworden. Die Weltversorgungslage mit Fetten und Ölen zeigt sich je länger je mehr als schwieriger als zu irgendeinem Zeitpunkt während des Krieges. Die der Schweiz vom International Emergency Food Council für 1946 zugewilligte Importquote entspricht nicht einmal 50% der Durchschnittsimporte in den Jahren 1936/38. Besonders ungünstig ist die Belieferung mit importiertem Speiseöl, etwa 20% der entsprechenden Vorkriegslieferungen. Dazu kommt, dass bis jetzt verschiedene Bezüge von Fetten und Ölen in Argentinien und in Portugiesisch-Afrika nicht im erwarteten Umfang realisiert werden konnten. Der gegenwärtige Tiefstand der Buttervorräte lässt trotz befriedigendem Ausfall der diesjährigen Rapsernte, auch von der Seite der Inlandproduktion her vorläufig keine Verbesserung unserer Versorgungslage mit Fettstoffen erwarten.

Der Versorgungslage entsprechend, mussten bereits die Fettstoffrationen der Bevölkerung im Laufe dieses Jahres zu wiederholten Malen ganz wesentlich herabgesetzt werden. Die Grundrationen inklusive blinde Coupons für Fettstoffe auf der 1/2-A-Lebensmittellkarte weisen im Oktober 1946 gegenüber dem Stand vom Januar 1946 eine Senkung um 57% auf, und wenn im November keine blinden Coupons in Kraft gesetzt werden können, wird die Senkung sogar 60% betragen.

Die den kollektiven Haushaltungen auferlegte Quotenbeschränkung, die abgesehen von der versorgungsmässigen Notwendigkeit auch wegen der angemessenen Angleichung an die Rationen der Bevölkerung erforderlich wurde, ist verhältnismässig kleiner: nach der für den Monat November in Kraft getretenen Quotenänderung beträgt die Beisatzweise für die Gaststätten-Standard-Bezugsklasse zu gegenüber dem Stand Anfang 1946 56%. Im Vergleich zur November-Grundration der 1/2-A-Lebensmittellkarte von 300 g Fettstoffen bleibt den Gaststätten in Bezugsklasse 10 mit einer Quote von 600 g eine Bezugsmöglichkeit, die um genau 100% überhöht ist. Wenn wir in Erwägung ziehen, dass den kollektiven Haushaltungen immer noch Haselnussöl und -fett couponsfrei abgegeben wird (vgl. Kr. KEA, Nr. 481, Ziff. IV/2 und Nr. 493, Ziff. IV/3), eine Bezugsmöglichkeit, die der Bevölkerung zur Zeit verschlossen ist, so darf die Herabsetzung der Quoten der Warengruppe C bestimmt als zurückhaltende Massnahme angesprochen werden.

4. Warengruppe F (Fleisch)

Die Fleischquote wurde im November in den Bezugsklassen 1 und 40 von 900 auf 800 Punkte gesenkt. Die Fleischbezugsmöglichkeiten für die Gäste, Patienten usw. bleiben hingegen unverändert.

Die Kürzung der Fleischquoten der Anstalten der Bezugsklasse 40 und der Betriebsangehörigen der kollektiven Haushaltungen ist in Angleichung an die Rationen der Lebensmittellkarte vorgenommen worden. Die Fleischquoten der Bezugsklassen 1 und 40 sind grundsätzlich gleich hoch anzusetzen wie die Rationen der 1/2-A-Lebensmittellkarte. Eine Beibehaltung der bisherigen Quoten, die bereits seit mehreren Monaten gegenüber den Lebensmittelkarten-Rationen nicht unwesentlich überhöht waren, hätte zu einer sachlich nicht begründeten Besserstellung der Anstalten und des Personals der kollektiven Haushaltungen führen müssen.

Eine trübe Weinpantocheraffäre

Die Buch- und Kellerkontrollen, wie sie durch den Bundesbeschluss vom 12. Juli 1944 über die Kontrolle des Weinhandels durch die Experten der schweizerischen Weinhandelskommission durchgeführt werden, haben ihre Nützlichkeit schon wiederholt erwiesen. Gerade das Gastgewerbe, dem an der Bedienung der Kundenschaft mit reellen Weinen im Interesse der Berufshere und des Qualitätsgedankens im höchsten Masse gelegen ist, kann es nur begrüssen, wenn durch diese Institution die Lieferantenmoral gehoben und unverbesserlichen Sündern das Handwerk gelegt wird. Dank der erwarteten Kontrolle konnte vor einigen Wochen eine sehr üble Weinpantocheraffäre ans Licht gezogen werden mit der sich das Schaffhauser Kantonsgericht zu befassen hatte. Der Darstellung der „Schaffhauser Nachrichten“ zufolge hatte das Gericht über folgenden Tatbestand zu befinden: Die fragliche Firma Scha. hatte vom 1. Juni 1944 bis 25. November 1945 Ostschweizer Qualitätsweine durch minderwertigen Wein gestreckt, doch zum gleichen Preis wie Qualitätsweine verkauft. Eine Zusammenstellung der Eingang und Ausgang Fremdweinbeimischung ergab folgendes Bild:

	Eingang		Ausgang		Fremdweinbeimischung
	Liter	Liter	Liter	Liter	
Hallauer . . .	76000	198000	121000		
Ostfänger . . .	47000	125000	78000		
Steiner . . .	12000	17000	5000		
Trasadinger . . .	0	2000	2000		
Bernecker . . .	830	9000	8170		
Maienfelder . . .	4000	21000	17000		

Ergänzend ist zu erwähnen, dass die Vorschriften für Schaffhauser Weine einen Zusatz von Fremdwine bis zu 20 Prozent gestatten, doch ist für Bernerker und Maienfelder jeder Verschnitt verboten. Dabei wurden die Ostschweizer Qualitätsweine — der Anteil an Fremdwine betrug bis zu 71 Prozent — so stark verschnitten, dass sie den Charakter von Fremdwine erhielten. Gemäss

dem Expertengutachten wird den beiden Inhabern der erwähnten Firma vorgeworfen, durch diese Machenschaften einen zusätzlichen Gewinn von 110 000 Franken gelöst zu haben. Obschon die Verteidigung geltend zu machen suchte, „die Überschreitung der Verschnittgrenzen war vor Einführung der Weinkontrolle allgemein üblich und Verschnittüberschreitungen wurden toleriert“, sofern die Weine dem deklarierten Geschmack entsprachen“, wurden die beiden Angeklagten wegen fortgesetzter Übertretung der Lebensmittelgesetze und wegen gewerbmässigen Betrugs zu einem Jahr Zuchthaus, zwei Jahren Einstellung im Aktivbürgerrecht und zu einer Busse von 20 000 Fr. verurteilt. Soweit die „Schaffhauser Nachrichten“.

Das Urteil des Schaffhauser Kantonsgerichtes ist inzwischen vom Schaffhauser Obergericht in zweiter Instanz umgestossen worden, weil das Obergericht den Tatbestand des gewerbmässigen Betruges als nicht gegeben erachtete. Es setzte deshalb die Freiheitsstrafe auf 6 Monate Gefängnis herab unter Gewährung des bedingten Strafvollzuges. Man darf gespannt sein, ob das Bundesgericht, das sich mit diesem Fall in letzter Instanz zu befassen haben wird, solche Weinpantocher, die die Weinproduzenten schädigen, den ganzen Weinhandel in Verfall bringen und die Wiederverkäufer (Gastgewerbe) und Konsumenten schamlos betrügen, das milde obergerichtliche Urteil sanktionieren wird.

Aus dem Geschäftsbericht der Union Helvetia

Die Generaldirektion der Union Helvetia legt in ihrem Geschäftsbericht an die am 19./20. November in Luzern stattfindende Delegiertenversammlung, der in der letzten Nummer der „Union Helvetia“ veröffentlicht ist, das Hauptgewicht auf grundsätzliche Darlegungen, wie sie sich aus der Verbandsarbeit ergeben und die zum Teil auch in unseren Kreisen aufmerksame Beachtung verdienen. Wir möchten aus diesem offenen Bericht jene Punkte festhalten, die auf Arbeitgeberseite besonders zu interessieren vermögen.

Über die

Mitgliederbewegung

der UH geht hervor, wie sehr unser Gewerbe in seinem Personalbestand unstabil geworden ist. „Zu Hunderten, wenn nicht Tausenden, kommen Jahr für Jahr neue Leute in den Beruf, in ebensolchem Umfange wandern aber auch wieder Leute ab. Die nach Kriegsende rasch entstandene allgemeine Hochkonjunktur hat zu einem Mangel an Arbeitskräften und zu starker Saugwirkung der zur Zeit sehr rentabel arbeitenden Wirtschaftsweise geführt.“ Wo das Hotel und Wirtschaftsgewerbe seine Lohnbedingungen nicht genügend der Entwicklung anpasst, habe es sein Personal an andere Sektoren der Wirtschaft verloren. Trotz besserer Frequenz und Verdienstverhältnissen dauere die Berufsfucht weiter an. Der Bericht sieht für das Jahr 1946 eine leichte Abnahme des Mitgliederbestandes — dieser ist von 6862 im Jahre 1942 auf 8680 im Jahre

Keine übersetzten Preisangebote für Weine!

Der westschweizerische Winzerverband richtet folgende Warnung an die Rebbaubern: „Den Weinproduzenten gehen von Seiten der Händler und der Wirt zahlreiche Nachfragen zu steigenden Preisen zu. Diese Preissteigerung ist zu bedauern, da sie zu Überbietungen führt. Diese ausserordentliche Erhöhung der Preise, die nicht auf die Wirt zurückgeht, bringt den Weinhandel in Unordnung, der Gefahr läuft, nächstes Frühjahr zusammenzubrechen.“

Diese Warnung bestätigt, dass auf dem Weinmarkt nicht alles in Ordnung ist, wobei dahingestellt bleibe, von welcher Seite die Preistreiber aus geht. Wir haben seinerzeit die Aufhebung der Weinprenskontrolle begrüsst, aus der Erwägung, dass damit eine weitere kriegswirtschaftliche Massnahme abgebaut wird und dass die Marktsituation eine Preissteigerung für die Weine der Ernte 1945 nicht rechtfertige. Wenn trotzdem in einigen Gegenden Überbietungen vorgekommen sind, so wird man gut tun, sich dadurch nicht ausser Fassung bringen zu lassen. Jedenfalls sollte von Seiten des Gastgewerbes keine Preisangebote gemacht werden, die über die Preise des Vorjahres hinausgehen. In der allgemeinen Marktsituation sind Preiserhöhungen nicht begründet und spekulative Käufe müssten sich rächen.

Zum Thema

Arbeitsmarkt und Facharbeitsnachweis

wird auf den mit der zunehmenden Personalverknappung steigenden Arbeitsaufwand zur Gewinnung geeigneter Angebote hingewiesen. Bei der Auslandvermittlung lässt sich die UH, vom Grundsatz leiten, nach Möglichkeit solchen schweizerischen Berufsangehörigen den Weg ins Ausland zu bahnen, für welche nach Alter, Vorbildung und Absichten, der Auslandsaufenthalt noch eine starke berufliche und allgemeine Förderung sein kann, und welche im Ausland als achtabe Vertreter schweizerischer Qualitätsauffassung auch unserem Lande zu dienen in der Lage sind. Der Bericht fährt sodann fort:

„Es liegt im Interesse der jungen Schweizer Angestellten, sich nur vorübergehend ins Ausland zu begeben, insbesondere in das Gebiet der Weltsprachen. Nur einem Teil können sich im Ausland bessere Dauer-

Mit **Saucenpulver DAWA**

ist es Ihnen immer möglich, eine feine, individuelle Salatsauce oder auch Sauce genre mayonnaise herzustellen. Sie sparen damit Öl und Eier. Saucenpulver DAWA ist sehr vorteilhaft und wird Sie bestimmt befriedigen. In Ihrer Küche sollten Sie auf alle Fälle immer Saucenpulver DAWA zur Verfügung haben.

Bestellen Sie noch heute! Die Kilo-Packung kostet Fr. 10.70. Damit können Sie 17-20 Liter fixfertige Salatsauce herstellen. Mit mehr oder weniger Oelzugabe lässt sich diese übrigens noch verfeinern.

Saucenpulver DAWA ist erhältlich bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Tel. (031) 55021

SHERRY & PORT

DELAFORCE

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

Gesucht für Winteraison, 3 bis 4 Monate, Berg- haus Idios ob Unterwasser, entreprenskundiger, selbständiger

Koch Aide de cuisine Hausbursche

Eintritt 1 oder 15. Dezember. Offerten mit Zeugnisabschriften an Erwin Meyer, Postfach 35, Schoren Zürich.

Erstklassigen Speise-Restaurant in Jahresbetrieb sucht tüchtigen, gewandten

Oberkellner

Nur bestausgewiesene Bewerber wollen schriftliche Offerte mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen unter Chiffre O. K. 2723 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Restaurationsbetrieb: selbständige, exakte und ehrliche

Lingère Köchin

Dabei sind jüngere, tüchtige

selbständigen Posten in Angestelltenhaushalt, gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Freizeit- und familiärer Behandlung. Offerten mit Zeugnis, Bild und Gehaltsansprüchen an Restaurant Aktin, Zug.

Gesucht tüchtige

Chefköchin oder Chef

mit Erfahrung, für Hotel in Lenzburger, Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre H. D. 2875 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZÜNDHÖLZER

jeder Art und Packung

Badenwätsche, Bodenöl, Stahlspäne u. Stahlwolle, Schuhcreme, Lederfett, Kerzen, Feuerwerk usw. alles in bester Qualität liefern

G. H. Fischer Söhne, Fehraltorf
Zünd- und Fettwarenfabrik
Gegr. 1860
Verlangen Sie Preisliste

Frau, die im Hotelfach, Service, Küche und Buffet, tätig war, wünscht Stelle als

Stütze des Patron

in Hotel, Offerten unter Chiffre OF 1054 B an Orell Füssli-Annoucen AG., Bern.

Küchenchef-Alleinkoch

sucht Engagement. Beste Referenzen. Gell. Offerten unter Chiffre A. K. 2715 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

sprachenkundig, 25 Jahre alt, sucht Stelle für Winteraison, Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre K. U. 2741 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Koch (mit Fachschulbildung) und

Köchin

suchen Stelle zur Führung einer Kantine. Langjährige Praxis gute Referenzen. Gell. Offerten mit genauen Angaben sind zu richten unter Chiffre R. 1772 B an Publikatas, Zürich.

Gesucht

per 1. November 1946 in Passantenhotel nach Kreuzlingen:

2 Servierlötcher (Saalköcher)
1 Portier-Hausbursche
1 junger Koch
1 Küchenmädchen

Gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Arbeits- und Freizeit, Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre OFA 11087 Sch an Orell Füssli-Annoucen AG., Schaffhausen.

An so schönen Gläsern haben Sie und Ihre Gäste Freude

Weinkelche Davos
optisch oder glatt, Höhe 120 mm Fr. -75

Wasserkelche Davos
optisch oder glatt, Höhe 127 mm Fr. -85
+ Wustl, mit 10% Spezialabatt

Handfah
GLASHALLE RAPPERSWIL

Spezialhaus für Hotelporzellan, Gläser und Bestecke
Telefon (055) 21855

Unabhängige Dame, Mitte Dreissig, sehr gepflegt und gut präsentierend, sprachenkundig, vielseitig interessiert, wünscht sich einen tüchtigen Hotelier oder Hoteldirektor als

Lebenspartner

um mit ihm zusammenarbeiten zu können. Sie kennt das Hotelwesen a fonds und verfügt über gründliche kaufmännische Kenntnisse. Entsprechend gebildete Herren, denen eine tüchtige Geschäftsfrau fehlt, sind gebeten zu schreiben unter Beilage eines neuem Lichtbildes. Vielleicht lässt sich auf diesem Wege eine befriedigende Ehegemeinschaft erzielen. — Ihre Zuschrift kommt in vertrauenswürdigem Lande zu dienen mit absoluter Diskretion behandelt. Zuschr. unter Chiffre L. P. 2734 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller
mit geschäftstüchtiger Frau in ungekündeter Stellung sucht selbständigen

Direktionsposten

(Zwei-Saison-oder Jahresgeschäft) Auslandspraxis. Mit Hotel-, grossen Restaurationsbetrieben, Banken etc. vertraut, guter Organisator. Gewünscht wird verantwortlicher Vertrauensposten. Frei für Winter oder nächsten Sommer. — Offerten unter Chiffre D. P. 2715 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, sprachkundiger Hotelangestellter in den 40er Jahren sucht Anstellung als

Concierge

Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten unter Chiffre A. G. 2666 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in I. Klasse-Restaurant

Kochlehrling

Gute Konditionen. Eintritt nach Uebereinkunft. Gell. Offerten an Restaurant Singerhaus, Basel.

Gesucht für Winteraison nach Gstaad Haus I. Ranges

Küchenchef
Aide de cuisine-Pâtissier
Commis de cuisine
Kaffee-Angestelltenköchin
Casseroller

Obersaaltochter
Saallehr- u. Saalköcher
Sekretärin evtl. Volont.
Stöperin
Glätterin

Offerten unter Chiffre W. S. 2572 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier

40 ans, Italien, cuisine internationale, specialités italiennes, parlant français, cherche place dans hôtel ou ailleurs. Offres sous chifre AS 6488 Lu. Annoucen Suisses, Lugano.

Tüchtiges Ehepaar, ge setzten Alters, sucht Stelle auf Ende Oktober als

Casseroller-Küchenbursche
sowie
Gaszimmermädchen

Otto Hobi, Kuhhaus Breitenberg, Seengen, Aargau.

chancen bieten als in der Schweiz selbst, die in den nächsten Jahren wirklich qualifizierte Berufsleute gute Entwicklungsmöglichkeiten bieten dürfte.“ (Von uns ausgezeichnet.)

Interessanterweise wird im Bericht in bezug auf die Einreise von ausländischem Hilfspersonal bemerkt, dass die UH, eine entgegenkommende Haltung einnehmen muss, weil es tatsächlich an diesem Personal mangelt, was aber die Einreise von Berufspersonal angehe, so sei die Bewilligung jeden einzelnen Falles von der Begünstigung des Facharbeitsnachweises der UH, abhängig, eine Abhängigkeit, die, wie man auf Arbeitgeberseite ruhig feststellen darf, nachgerade zu unhaltbaren Zuständen geführt hat.

In dem Umstand, dass es unter der heutigen Hochkonjunktur mit ihren Spitzenlöhnen in gewissen Industriezweigen schwer hält, die jungen Menschen zu einer richtigen Lehre zu veranlassen, kommt der Bericht auf eine Kernfrage des Personalwachstums. Da die Generaldirektion nicht an den ewigen Bestand der Hochkonjunktur glaubt, gibt sie den jungen Leuten, die zum Teil ihre Berufslehren in der Zeit der „Degeneration von Geschäft und Beruf“ bestanden haben und heute, weil stark gesucht, verhältnismässig besser bezahlt sind als die Angestellten in höheren Berufschichten und im mittleren Alter den

„dringenden Rat, durch ihre einmalige Chance nicht, wie es leider vielfach vorkommt, zu einer ausschliesslich materiellen Auffassung ihres Berufes verleiten zu lassen. Vielmehr sollten sie alles daran setzen, sich auch geistig und moralisch fest in ihrem Beruf zu verankern, in ihm auch noch anderes zu sehen als blossen Broterwerb. Tun sie das, so werden sie vorhandene Lücken in der allgemeinen und beruflichen Ausbildung mit Einsicht und Selbstzucht so rasch als möglich ausfüllen. Denn einmal kommt der Tag, wo mit dem grossen Sieb gesiebt wird. Wer unsern Rat in den Wind geschlagen hat, wird in den Staub fallen. Jene, die oben bleiben, haben dafür um so bessere und grössere Chancen.“

Den Ausführungen über die

berufspolitische und gewerkschaftliche Arbeit

entnehmen wir dem Bericht, dass das Unternehmungsproblem für das Personal von Tag zu Tag schwieriger wird. „Wir sehen voraus“, heisst es, „dass bei den Kosten für den Wohnraum in den Städten automatisch ein Rückgang an Hauseigentümern eintreten wird. Wo das geschieht, wird dem Angestellten blitzartig bewusst, wie sehr auch die Naturalleistung des Betriebes (Kost und Logis) ein ansehnlicher Lohnbestandteil gewesen ist.“ (Hervorhebung durch uns.) Für ganze Saisonplätze wird sich nach dem Bericht die Notwendigkeit ergeben, besondere Angestelltenhäuser zu schaffen, da den Angestellten mit der Aufhebung der Hauseigentümer angesichts der Schwierigkeit, Zimmer zu tragbaren Preisen zu erhalten, nicht gedient ist.

Inbezug auf die Arbeitszeit anerkennt der

Direktionsbericht, dass eine absolute Gleichschaltung mit Industrie- oder Betriebsbetrieben ungeachtet aller Schlagworte und Modeströmungen in der Hotellerie nicht durchführbar ist: Das Hotelgewerbe ist

„ein dienendes Gewerbe, das vorzugsweise mit persönlichen Dienstleistungen arbeitet. Das Mass seiner möglichen Lohnsumme ist vom Umfang des Geschäftes, den Preisen — die mit dem Ausland noch konkurrenzfähig sein müssen — der Tüchtigkeit von Leiter und Personal sowie von der Rendite abhängig. Würde wegen Verkürzung der Dienstzeit beispielsweise auf 8 Stunden im Tag der Personalbestand sehr stark vermehrt, so müsste das letzten Endes die Einzellöhne herabdrücken, weil der Gehaltsplafond nicht beliebig erhöht werden kann.“ (Von uns hervorgehoben.)

Die Herabsetzung der heute noch überlangen Arbeitszeiten auf ein vertretbares Mass, müsste, fährt der Bericht fort, zum Teil durch Rationalisierung der Arbeitsvorgänge möglich gemacht werden. Eine ungünstige Beeinflussung der Arbeitszeiten befürchtet die UH dadurch, dass der wieder zu erwartende Konkurrenzkampf um den Gast diesen verwohne.

Was die Löhne angeht, führt die Generaldirektion der UH aus:

Es darf und muss festgestellt werden, dass sich das Trinkgeldpersonal wenigstens ab 1946 gegenüber den dreissiger Jahren auch in seinem Berufseinkommen wesentlich besser stellt. Wir betrachten mit der neuesten Trinkgeldordnung die materielle Regelung zugunsten des Trinkgeldpersonals der Hotellerie auf dem Boden des herrschenden Trinkgeldsystems als abgeschlossen.

Zur Frage der Festsetzung von Garantielöhnen auf Grundlage der heutigen Trinkgeldordnung macht der Geschäftsbericht der UH die Feststellung: „Man muss sich aber in Personalkreisen darüber klar sein, dass dieses Begehren nur mit Hilfe eines Schwankungsausgleichs in der Verteilung der Bedienungsgelder zu verwirklichen sein wird.“

Mit Bezug auf das festbesoldete Personal, bei dem die Lohnentwicklung ganz ungleich verlaufen ist, macht die UH kein Geheimnis daraus, dass sie versucht hat, die hinter den durch die Arbeitsmarktentwicklung begünstigten Löhne der jungen Kräfte zurückgebliebenen Löhne des qualifizierten Personals der mittleren und höheren Angestellten und der Familienväter durch bewussten Transfer solcher Angestellten in andere Betriebe zu mildern, obschon dies vom Standpunkt möglicherweise jahrelanger Betriebsverbundenheit „eigentlich bedauerlich“ sei.

Etwas sonderbar nimmt sich die Behauptung aus, die Minimallohne in den Gesamtarbeitsverträgen hätten die Tendenz, automatisch zu Normallöhnen zu werden, weshalb die UH dafür eintrete, solche Minimallohnregelungen aus Landes- oder kantonalen Verträgen herauszunehmen und höchstens in Platz-, besser noch

in Betriebsverträgen zu ordnen. (Wo haben heute die Minimallohne von bestehenden Gesamtarbeitsverträgen irgendwo noch Geltung? Red.) Was die Saisonhotellerie betreffe, so glaubt die UH, dass jene der Forderung von Pauschal- oder Saisonlöhnen nicht wohl werde nein sagen können.

Noch ein Punkt sei aus dem Geschäftsbericht der UH hervorgehoben: und da können wir ihr vorbehaltlos zustimmen: „Die heutige Lage auf dem Arbeitsmarkt, wird darin ausgeführt: „verlockt leider zu vielen Vertragsbrüchen. Wer einmal eingegangenen Vertrag bricht und damit seine eigene Unterschrift und sein Wort verleugnet, handelt illoyal, mögen ihn nun Unbedachtsamkeit falsche Spekulation oder irgendeine Verlockung zum Vertragsbruch veranlassen haben. Besonders häufig macht sich namentlich bei Frauen mangelndes Rechts- und Vertragsgefühl geltend.“

Veranstaltungen

Abschiedsfeier für Minister Dr. E. Feisst

Am 10. Oktober besammelten sich die Spitzen der schweizerischen Weinwirtschaft bei Herrn Primus Bon in Bahnhofbuffet in Zürich, um dem langjährigen und erfolgreichen Förderer des Schweizer Weines, Herrn Minister Dr. E. Feisst, ihre Anerkennung und den herzlichsten Dank auszusprechen. Man kann sagen, dass alle prominenten Fachleute der Schweiz, welche mit dem Schweizer Wein irgendwie zu tun haben, dieser interessanten und eindrucksvollen Feier beiwohnten. In der Tat handelt es sich nicht nur darum, dem loyalen Gönner unseres Schweizer Weines die Hand zum Abschied zu drücken, sondern ihm gleichzeitig nochmals als einem der besten Kenner unserer Traubengewächse und säfte diese wertvollen Produkte unseres Bodens lieblich vor die Augen zu führen, auf dass er ihrer im Ausland stets engedankt bleibe. Dafür, dass dies bei dem mit unserer Scholle verwachsenen Minister Dr. Feisst geschieht, müssen wir nicht bange sein.

Die Feier wurde durch Staatsrat M. Troillet, dem Präsidenten der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, eingeleitet; es sprachen ferner die Herren H. Blanc für die schweizerischen Weinproduzenten, Oberkriegskommissär A. Kuisin für die Weinhandelskommission, K. Herzog, der ehemalige Präsident des Schweizerischen Wirtververeins, für diesen, den Schweizer Hotelierverein und die Vereinigung schweizerischer Bahnhofwirte, A. Schenk, Rolle, für die Wein-Importeure und Direktor E. Ryf für die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft. Herrn Dr. Feisst wurde alsdann eine Dankesurkunde und eine Anerkennung in Form einer von den Verbänden offerierten Weinspende überreicht. Dr. Feisst seinerseits versicherte die Anwesenden seiner unverbrüchlichen Treue zum Schweizer Wein, aber er sprach gleichzeitig auch die Erwartung aus, im Hinblick auf die für die Ernte 1946 nun wieder freien

Weinpreise, dass sich die verschiedenen Interessenten der Weinwirtschaft doch solidarisch zusammenschließen möchten. Ein Übermarchen in den Preisen sei nicht nur gefährlich, sondern es werde sich auch rächen. Rückschläge würden nicht ausbleiben, und sie würden naturgemäss das ganze Weingeschäft ungünstig beeinflussen.

Vertreter des Gastgewerbes, namentlich auch Herr Primus Bon, schlossen sich der Mahnung an. Die Vertreter des Gastgewerbes hoben bei diesem Anlass namentlich auch die Verdienste von Dr. Feisst als Chef des eidg. Kriegsernährungsamtes um die Rationierung hervor. In der Tat dürfte sich für das Gastgewerbe das Mahlzeitencouponsystem und andere Massnahmen des Eidg. Kriegsernährungsamtes ausgewirkt. Dieses Wohlwollen, welches Dr. Feisst dem Gastgewerbe stets erwies, soll nicht vergessen werden.

Der Schweizer Hotelier-Verein war durch seinen Präsidenten, Herrn Dr. Franz Seiler, vertreten. M. R.

Es lebe die Gastronomie!

Von den Anlässen des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums Basel ist man längst gewohnt, dass sie Niveau haben. Am 8. Oktober hat es sein Winterprogramm 1946/47 mit einem so exquisiten „Hors-d'œuvre“ eingeleitet, dass man mit berechtigter Spannung der weiteren Gänge harret. Wenn wir Hors-d'œuvre sagen, so trifft das sowohl auf die gebotenen geistigen wie leiblichen Genüsse zu. Es ist schwer zu sagen, welche überwiegen. Stellen wir fest, dass beide trefflich aufeinander abgestimmt waren, und dass im Schützenhaus jeder der überaus zahlreich erschienenen „Genieser“ so oder anders auf seine Rechnung kam.

Für den geistigen Genuss sorgte der Maler-Dichter Jakob Flach aus Losone, von dem der unermüdliche Obmann, Herr Emil Vogt, mit Recht sagen konnte, dass er, wie aus seinem dichterischen Schaffen — dieses zollt gerade auch dem kulinarischen Erleben seinen verdienten Tribut — hervorgeht, sicher ein grosser Kochkünstler geworden wäre, wenn nicht die Feder dem Kochlöffel den Rang abgelaufen hätte. Ja, fürwahr, Flach hätte das Zeug zu einem Jünger der Kochkunst in sich getragen, denn wer eine solche keineswegs banale Liebe zur Gastronomie verrät, der muß auch für das Handwerkliche dieser Kunst das nötige Verständnis besitzen. Es war ein Vergnügen ganz besonderer Art, mit dem feinsinnigen Erzähler Flach Blicke in die Kochtöpfe zahlreicher Länder zu werfen und seinen in vollendeter Darstellungsdarstellung dargebotenen kulinarischen Erlebnissen und Entdeckungsfahrten zu lauschen. „Kochkunst ist eine Erscheinungsform der Kultur“, bemerkte Flach bekennerhaft, und es war reizvoll, in dieser Beziehung von ihm die Anspielung auf ein Land, in dem die Technik besonders hoch im Kurs steht, zu hören: „Dort wo das Blech am billigsten ist, löst man aus Büchsen“. Wen hätte nicht die köstliche Schilderung von den Streifzügen unseres vor Jahren durch Spanien vagabundierenden Dichters entzückt, wo er einmal an einem tropischen Sommertag in Elche, durstig und ausgehört, auf der Suche

ZÜRICH
Unfall

VERSICHERUNGEN:
UNFALL / HAFTPFLICHT
KASKO / BAUGARANTIE
EINBRUCH-DIEBSTAHL
KAUTION

„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten vertragliche Vergünstigungen

Couponfreier Zucker
in Form von

Invertzucker

hoher Zuckergehalt dickflüssig oder in fester Form.
Verlangen Sie Offerte von
PETER & KUNZ, ZÜRICH 11
Kolonialwaren, Telefon (051) 46 70 10

Wir suchen noch folgendes Personal für die Winterarbeiten:

Oberkellner
Jüngere Sekretärin-Korrespondentin, evtl. Sekretär
Angestellten- u. Kaffeeköchin
Barthochter
für unsere kleine Hotelbar, nicht Barmaid
Saaltöchter evtl. Kellner

Gefl. Offerten unter Chiffre W. S. 2711 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelverwalter - Ehepaar
gesucht

für Erholungsheim und Restaurationsbetrieb mit modernem Kinderheim. — Das Unternehmen mit gemütsmäßigem Charakter verfügt über 100 Betten und befindet sich in schönster Jurelage. Es besteht die Möglichkeit zu einer Gewinnbeteiligung. Kenntnisse in der Landwirtschaft sind erwünscht. Eintritt baldmöglichst, spätestens auf den 1. April 1947.

Ausführliche, handgeschriebene Offerten über bisherige Praxis, sowie mit den Ausweisen und Photos von Bewerber und seiner Frau sind bis 10. November 1946 zu richten unter Chiffre C 9217 an Publicitas Bern.

Hotels
im In- und Ausland

Kuranstalten Pensionen Gasthöfe Restaurants

vermittelt streng diskret
Kauf, Verkauf, Pacht, Miete

HOTEL-IMMOBILIEN ZÜRICH
vorm. G. Kuhn, Inh. P. Hartmann
Rennweg 58 Telefon 23 63 84

Erstes und ältestes
Spezial-Treuhand-Bureau
Erstkl. Referenzen

GESUCHT

1 tüchtiger Sekretär
(Réception, Kassa-Journal) Eintritt Mitte Dezember

1 Sekretär-Buchhalter
(Ruf-System) bilanzsicher. Eintritt Mitte November

1 Kaffeeköchin
Eintritt Mitte Dezember.

Offerten an Sporthotel Schweizerhof, Davos-Platz.

WENN SIE
Hotel-Möbilar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue

In erstklassiges Stadthotel
gesucht
tüchtige z

Liftier

deutsch, französisch und englisch sprechend. Für Bewerber mit entspr. Kenntnissen und guten Umgangsformen Jahresstelle mit schönem Verdienst.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Postfach Transit 150, Bern.

Concierge, Conducteur, Nachtportier

33 Jahre, mit erstklassigen Zeugnissen, sucht Winter-saisonstelle, Ebendaseibst

Saaltöchter

Offerten unter Chiffre M. A. 2740 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Volontaire de bureau

Jeune Suisse allemande ayant déjà accompli un stage de 3 mois dans un bureau d'hôtel à Lausanne, (tenue du journal) cherche place en suisse française pour le 15 novembre ou saison d'hiver. Ecrire sous chiffre P. X 18124 L à Publicitas, Lausanne.

Jeune homme français cherche place comme

apprenti-cuisinier

Prérez écrire à Mr. Schwartz René, Quai d'Alger 34, Mulhouse, Ht. Rhin.

Tüchtige

Saaltöchter

für Saal u. Restaurant sucht Stelle in gutes, gangbares Hotel-Restaurant. Eintritt sofort. - Offerten an P 1429 S, Publicitas Sion.

A vendre
à Bonny (Vd)

3 chambres à coucher

en arole. Prix (lit complet) Fr. 480.- par chambre. Offres sous chiffre Z. W. 4778 à Messageries Américaines Zürich ou Téléphone Bonny 8 21 59.

Keine Fliegen, keine Mücken dank

Neocid Spray

Erstes Spritzmittel mit Dauerwirkung. Eine einzige Behandlung befreit Ihr Heim während Wochen von Fliegen und Mücken.

Erhältlich in Apotheken und Drogerien

DDT Geigy DDT

Neocid-Spray ist ein DDT-Geigy-Produkt



nach einer einfachen Wirtschaft, dem Spürsinn seiner Nase folgend, durch eine enge Seitengasse im Hotel Commercio landete, an dessen Hauptfassade er kurz zuvor nach einem kurzen Blick auf den Speisezettel, aus pekuniären Gründen schweren Herzens vorübergezogen war, nun aber im sympathischen Gastwirt einen seine Nöte ererkennenden Menschenfreund fand. Die ausgebeutete und gefüllte Hammelkeule von Mostar (Herzogin), das leckere Krebsessen in den Schären von Stockholm, die Begegnung mit dem großen Salafkener und Liebhaber Peter San Domenico, diesem Lobsinger der Mässigkeit und Einfachheit, schilderte Flach auf seine ihm besonders liegende, besinnliche Art. Das ungarische Gulasch und der Prager Schinken fehlten in diesem kulinarischen Reigen nicht und das Spanferkel von Dubrovnik an der dalmatinischen Küste, deren vorzüglicher Wein nach Frankreich geht, um unter dem Namen Bordeaux den Weg zum Konsumenten zu finden, entlockte unserem Dichter das Geständnis, „Was wäre die Welt ohne das Schwein und den Wein!“, „Kehren wir“, so schloß er seine Schilderungen, die sich übrigens nicht nur in der Beschreibung der Esslust und Kochkunst erschöpfte, sondern in denen sich Flach auch als meisterlicher Beobachter der Natur und des Menschen erweist, „in die Heimat zurück und loben wir, was sie uns zu bieten hat“.

Damit war der Übergang zum zweiten Teil des Abends eingeleitet. Der Obmann, Herr Vogt, vergas nicht, die so auf die lukullischen Genüsse vorbereiteten Zuhörer vor dem Gang zum Gartensaal des Schützenhauses die Empfehlung mitzugeben, zuerst das kalte Buffet in seiner dekorativen Pracht mit den Augen zu geniessen, um daraufhin mit um so größerem Behagen, die irdischen Göttergaben ihrer vergänglichsten Bestimmung zuzuführen. Was hier Herr Trottmann mit den Spitzen seiner Küchenbrigade arrangiert hatte, war eine Augenweide, wie man sie sich nicht herrlicher hätte vorstellen können. Dass diese Vorschau auf den Gaumengenuss die Phantasie von Fachleuten und Laien mächtig anregte, war nur selbstverständlich und es bedarf auch hier interessanter, festzustellen, mit wieviel Kombinationsgabe gewisse Feinschmecker ihren Teiler mit den ausgesuchtesten Bissen zu assortieren verstanden, während wiederum andere, kulinarisch wenig Anspruchsvolle, es trotz der Reichhaltigkeit des Gebotenen über eine Restauraionsprotzsummenstellung kaum wesentlich herausbrachten. Auch dies mag ein Hinweis dafür sein, dass die so verdienstvolle Erziehungsarbeit des Kollegiums auf kulinarischem Gebiete — glücklicherweise — noch nicht am Ende ihrer Ziele angelangt ist und noch dankbare Aufgaben zu erfüllen hat. Erst nach Mitternacht lichteten sich die Reihen der Gastronomen aller Grade, unter denen die fröhliche Stimmung auch den beiden anwesenden Vertretern der baselstädtischen Regierung die Zunge gelöst hatte.

Aus den Verbänden

Gewerbe und Altersversicherung

Unter dem Vorsitz von Nationalrat Dr. P. Gysler, Zürich, fand am 7. Oktober in Bern eine stark besuchte Konferenz der Präsidenten und Sekretäre der kantonalen Gewerbeverbände und der schweizerischen Berufsverbände statt, um sich über die neuesten Vorschläge des Bundesrates zur Finanzierung der Alters- und Hinterlassenenversicherung auszusprechen.

Die Versammlung bestätigte neuerdings mit starker Mehrheit, dass der Schweizerische Gewerbeverband nach der Einführung der Alters- und Hinterlassenenversicherung als dringend notwendig erachtet, jedoch seine Zustimmung zur jetzigen Vorlage ausdrücklich von einer zuverlässigen Finanzierung auf lange Frist und nicht bloss auf 20 Jahre abhängig machen muss. Zum mindesten fordert er für die Zeit nach 1968 bindende Richtlinien über die Aufbringung der Mittel für den dannmaligen starken finanziellen Mehrbedarf.

Die Konferenz nahm sodann einen Bericht über den Abbau der Kriegsgewinnsteuer und deren Ersetzung durch Erhebung einer besonderen Wehrsteuer entgegen. Einhellig wurde verlangt, dass diese massive Steuer von sämtlichen Wirtschaftsgruppen gleichmässig zu tragen sei und nicht für einzelne ein Ausnahmerecht geschaffen werde.

Personalkubik

Direktionswechsel

Herr Werner Landry, der während 6 Jahren als Direktor der Schreibers Rigi-Hotels A.G. tätig war, hat am 1. Oktober 1946 die Leitung des Kursaal Bern A.G. übernommen. Zum Nachfolger auf Rigi-Kulm wurde Herr Konrad Fischer aus Bern, bisher Direktor des Kulmhotels Gernergrat, gewählt.

Pachtaufgabe — Gasthauserwerb

Wie wir erfahren, hat unser Mitglied, Herr E. Keller, Unterwasser, seine Tätigkeit als Pächter des Berghauses Ilitioz aufgegeben und das Gasthaus zur Sonne in Wildhaus käuflich erworben. Dieses Haus befindet sich gegenwärtig im Umbau zu einem modernen Kleinhotel, das Herr Keller als gepflegter Betrieb weiterzuführen gedenkt.

Vermählung

Herr Bruno Hofmann, Sohn unseres Mitgliedes Herr Martin Hofmann, Hotel Central, Weggis, und Fräulein Lilo Denecke, Weggis, haben kürzlich den Bund fürs Leben geschlossen. Wir gratulieren dem tüchtigen strebsamen Paar und wünschen den Vermählten alle Gute für die Zukunft.

Vermischtes

Neue Winterprospekte

Sp-Soeben ist der neue Prospekt der Olympiastadt St. Moritz erschienen. Der bekannte St. Galler Künstler Werner Weiskönig hat es verstanden, aus dem Vierfalter ein kleines Kunstwerk zu gestalten, das auf der einen Seite alle Singvögel zeigt, die den Winter im sonnendurchfluteten Hochtal verbringen, während die Innenseite des Prospektes mit mehreren Photos auf die verschiedenen Sportarten hinweist.

Die Verkehrscommission Engelberg hat, um dem Wunsche ausländischer Reisebüreaux auf frühzeitige Lieferung mit Prospektmaterial entsprechen zu können, einen neuen, farbigen Winterprospekt in englischer, französischer und deutscher Sprache herausgegeben. Der prächtig illustrierte, alle nützlichen Angaben ent-

haltende Prospekt bietet Gewähr für eine erfolgreiche Werbung im In- und Ausland.

St. Moritz—Lugano

Sp- Genau zehn Jahre nach der ersten Eröffnung der Gandriastrasse wurde am 7. Oktober 1946 der fahrplanmäßige Verkehr zwischen St. Moritz und Lugano wieder aufgenommen. Dadurch hat sich das erste Tor des internationalen regulären Automobils für die Schweiz geöffnet. Andere Strecken werden folgen, die St. Moritz wieder zur Drehscheibe kontinentalen Autoturismus machen werden. Als Neuheit dürfte noch im Laufe dieses Monats ein Autobusverkehr zwischen Mailand und St. Moritz in den Fahrplan aufgenommen werden. Im Stadium befindet sich zudem die Verlängerung der Strecke St. Moritz—Lugano über Locarno—Stresa—Mailand.

Bücherfisch

Dr. Hans Spörrli, Die schweizerische Fremdenhotellerie, Bern 1945. Verlag Paul Haupt.

In der vorliegenden Arbeit hat es Dr. Spörrli unternommen, ein Bild von der Bedeutung und Lage der schweizerischen Hotellerie zu entwerfen, das umfangreiche Zahlenmaterial auszuwerten und zu kommentieren, und gestützt darauf grundsätzlich zum Problem der Hotelanierung Stellung zu nehmen sowie vorliegende Sanierungsprojekte auf ihre Ausführbarkeit und Zweckmässigkeit hin zu prüfen. Spörrli stellt einen ganzen Katalog von Krankheitsursachen fest, die sich im wesentlichen aus der betriebswirtschaftlichen Perspektive ergeben. Das Hauptgewicht liegt indessen auf der Symptomatik und die Therapie beschränkt sich auf einen kurzen Abschnitt über die notwendigen Sanierungsmassnahmen der Zukunft. Neben den im sog. Hotel-schutzgesetz vorgewiesenen Massnahmen misst der Verfasser vor allem der Frage der privaten Zimmervermietung grosse Bedeutung bei und betont die Notwendigkeit einer baldigen Regulierung des während den Kriegsjahren aus dieser Quelle entstandenen zusätzlichen Bettenangebots. Eine weitere wichtige Sanierungsmassnahme erblickt der Verfasser in der Reorganisation des Rechnungswesens, weil nur auf Grund einer modernen Kostenrechnung eine Kostenüberwachung möglich ist. Die Forderung nach Vereinheitlichung des Rechnungswesens der grösseren Hotelbetriebe und der Auswertung der Ergebnisse deckt sich mit den Bestrebungen des SHV zur Förderung des Erfahrungsaustauschs und des Betriebsvergleiches.

„Du“-Oktoberheft. Verlag Conzett & Huber, Zürich. — Das Oktoberheft der Zeitschrift DU ist in erster Linie ein bleibendes Dokument des Dankes und der Rühmung für all das, was unser Land durch die nunmehr zu Ende gehende Ambrosiana-Ausstellung in Luzern empfangen. Manches erlesene Kunstwerk bleibt dank den farbigen und schwarz-weißen Reproduktionen im DU gewissermassen im Lande, allen zugänglich und für alle ersichtlich: so Botticellis unsäglich inniges Rundbild der Madonna mit dem Kind oder der frisch und realistisch hingemalte Früchtekorb des Caravaggio, oder die Figuren und Landschaften Boltraffios, Bramantinos u. a. Und was sorgfältig verwahrt in den Luzerner Vitrinen lag: die pergamentenen Bücher, welche die Schriftkünstler vor Jahrhunderten

Der britische Reiseverkehr nach dem Kontinent

Der Andrang von Grossbritannien nach dem Kontinent für die kommende Wintersaison dürfte die Rekorde aus der Vorkriegszeit überbieten. Hotelzimmer werden jetzt hauptsächlich in der Schweiz, aber auch in französischen Wintersportzentren und in Norwegen bestellt.

Diesen Sommer machte der Reiseverkehr nach dem Kontinent nur ungefähr ein Fünftel des Verkehrs vor dem Kriege aus, hauptsächlich wegen des Mangels an Transportmitteln. Zur Verbesserung des nächstjährigen Ferienverkehrs soll ein neuer Passagierdampfer für die Route Dover—Ostende gebaut werden. Ferner ist eine Autofähre für die belgische Regierung geplant, während eine britische Eisenbahngesellschaft ein Passagierschiff zur Ergänzung der Linien von Harwich aus und eine Zugfähre zur Verbindung zwischen Harwich und Zeebrugge bauen will. Auch die Wiederaufnahme des transatlantischen Verkehrs durch die grossen Dampfer der Holland-Amerikaner wird zur Belebung des Verkehrs zwischen Southampton und Holland beitragen.

ten andächtig mit den Botschaften des Evangeliums, des Korans oder der antiken Dichter füllten und mit farbigem Rankenwerk und Miniaturen zierten, das können wir mit Musse und unter der Führung eines ausgezeichneten Kenners, des Luzerner Konsultanten Dr. Alfred A. Schmid, betrachten. — Aber dieses DU-Heft beschränkt auch das spendende Land, Italien, als ein uraltes Mutterland der bildenden Künste herauf. Stimmen von früher und von heute werden laut, und neben unterhaltsamen Renaissance-novellen und frühitalienischen Gedichten steht Vittorinis schwermütig-dunkle Skizze „Trauben, die aus Orvieto kamen“ oder Nicola Lisis schalkhaftgroteske Geschichte vom Hahn. Den Bogen aber zwischen unserm Land und dem Reich im Süden schlagen Beiträge von Traugott Vogel, Bert Herzog und Arnold Kübler sowie einige zu Unrecht wenig bekannte Reisebilder von Jacob Burckhardt.

Letzte Meldung

Ein schwerer Schlag für den belgisch-schweizerischen Reiseverkehr

Der belgische Finanzminister hat die Abgabe von Schweizerfranken an belgische Ferienreisende, ausgenommen an Schwerkranke und Invalide, einstellen lassen. In der Ferienzeit sollen die Belgier nicht weniger als 25 Millionen Schweizerfranken ausgegeben haben.

PARIS
Gd HOTEL du PAVILLON
36, rue de l'Échiquier - 10^e arr.
Angle rue d'Hauteville
Métro Bonne Nouvelle
Réouvert

Champagne
Heidsieck-Monopole
Dépositaires pour la Suisse
JEAN HAECKY Importation S.A. Bale


Konditor, 28 Jahre, alt, sucht Stelle für Wintermonat als
Pâtissier
Offerten mit Lohnangabe erbeten an Robert Längg, Länggstrasse 28, Bern.
Suche Engagement als
Commis de cuisine
frei ab 10. November 1946.
Franz Covelenti, Hotel Paradis, Weggis, Telefon 73231.

Hotelfachmann-Restaurateur
mit langjähriger Erfahrung im In- und Ausland, 4 Sprachen, mit fachkundiger Frau, wünscht Position als
Direktor oder **Gérant**
Offerten unter Chiffre M.S. 2630 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger tüchtiger Hotelfachmann, 32 Jahre alt, sucht Stelle als
Gerant, Patron-Stellvertreter, Stütze des Patrons
in Hotel oder Restaurant. (Wirtlichkeitsausweis, 12 Jahre Küchenpraxis, 4 Jahre Stütze des Patrons in Speiserestaurant). Zur Zeit auf beruflicher Studienreise in Schweden. — Offerten erbeten unter Chiffre H. K. 2681 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel mit 50 Betten im Berner Oberland:
per sofort in Jahresstelle
1 Kindermädchen zu 2 Kindern
1 Köchin
Ebenbürtig Saison neben Chef)
1 Hausbursche-Casserolier
für die Wintersaison
2 Zimmermädchen
2 Saalköcher
1 Saalheftrichter
1 i. Saalochter
1 Restaurationsochter
für Tea-Room
1 Buffedame
1 Sekretärin
1 Officemädchen
1 Küchenmädchen
1 Köchin
1 Alleinkoch
1 Pâtissier-Alde de cuisine
Offerten mit Zeugnisakopien und Photo erbeten unter Chiffre B. O. 2723 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BELLINO
vermouth
DORATO E BIANCO
Pour la Suisse: RAISIN D'OR S.A. CHEZ-LE-BART (Nid)



Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb junge
Buffettochter
bei gutem Verdienst, Jahresstelle. — Offerten an J. Trottmann, Rest. zum Schützenhaus Basel.

Nach London gesucht
Hausmädchen-Köchin
für moderne Privatwohnung, sehr gute Unterkunft. Offerten an Hotel Drei Könige, Basel.

Hotel-Restaurant
mit grossem Theatersaal und 35 Fremdenzimmer.
Eisenbahnknotenpunkt der Zentralschweiz. Interessanten wollen sich melden unter Chiffre H. R. 2745 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht sofort oder nach Überenkunft absolut tüchtiger, in allen Teilen der feinen französischen Küche bewandeter
Chef de cuisine
Offerten mit Gehaltsansprüchen, Referenzen an die Direktion des Café du Théâtre in Neuchâtel.

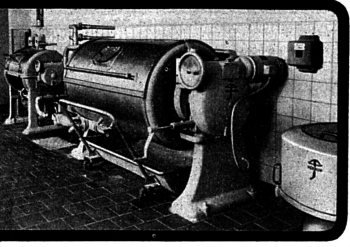
Für gut gehendes Hotel mittlerer Grösse in bekanntem Walliser Fremdenort
Direktor
gesucht. Nur best qualifizierte Bewerber wollen Offerte einreichen mit Zeugnisakopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre D. R. 2679 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
Lingère-repasseuse
expérimentée. Place à l'année. Adresser offres avec copies de certificats et prétentions de salaire à Case postale 44188 Transit, Neuchâtel.

GESUCHT
Buffetdame
Buffettochter
Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen an W. Hofer, Bahnhofbuffet Otten.

Fachtüchtiges Ehepaar, 45jährig, sucht
Beteiligung mit
Fr. 100 000.- bis 150 000.-
an Hotel-Restaurationsbetrieb (Jahresgeschäft)
ev. Kauf - Pacht - Gérance
Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre R. W. 2677 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

FERRUM
Waschmaschinen
Zentrifugen
Glättemaschinen
Trockenmaschinen
FERRUM AG. RUPPERSWIL
Verkaufsbüro ZÜRICH



Rénovations d'hôtels

La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie nous prie de publier dans nos colonnes les explications suivantes, afin d'éviter certains faits désagréables qui se sont produits assez souvent ces derniers temps, soulevant parfois de très grosses difficultés. Nous publions volontiers cet appel et recommandons à nos lecteurs d'en tenir compte. (Red.)

Un calcul précis des frais de rénovation d'hôtel se heurte souvent à certaines difficultés. La restauration ou les transformations d'immeubles existants posent un problème différent de celui de la construction d'un nouvel établissement, car il n'est pas toujours possible de prévoir d'emblée, avec certitude, l'ampleur des travaux; en outre, les conditions dans lesquelles ceux-ci devront s'effectuer ne sont pas toujours connues — en cas de dommages invisibles par exemple. C'est pourquoi la première chose à faire est de procéder à un examen consciencieux et approfondi de l'état de l'immeuble, puis il est indiqué, suivant les circonstances, de tenir compte dans le calcul des frais d'un poste « imprévus » qui ne soit pas trop malin.

Les expériences faites ces derniers temps ont démontré malheureusement que dans de nombreux cas les devis de construction ont été dépassés maintes fois dans une proportion de 30 à 50%. Si l'on recherche les causes de cette augmentation des frais, on constate que la plupart du temps, ce n'est pas des difficultés imprévues qui n'ont pas permis de respecter le budget, mais il s'agit plutôt de modifications ultérieures ou d'extensions apportées au projet de restauration primitif, de l'emploi de matériaux plus chers, d'acquisitions supplémentaires ou de l'incorporation, après coup, de travaux ne figurant pas dans le premier projet.

Si de telles dépenses supplémentaires peuvent être payées sans autre, et si l'on peut prendre la responsabilité de telles modifications, il n'y a évidemment pas lieu de

s'en inquiéter. Mais, malheureusement, ces dépassements de devis occasionnent bien des fois des difficultés quant au financement des travaux et, dans certains endroits, le problème qui en résulte est encore loin d'être résolu. L'on est trop souvent d'avis qu'il est évident que le financement ultérieur de ces frais imprévus pourra se faire par l'intermédiaire de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, en particulier quand cet institut a déjà consenti un crédit d'amélioration avant que les travaux n'aient été entrepris.

L'on ne saurait trop condamner cette insouciance, et l'on pourrait même dire le manque de scrupule, qui comporte une telle extension d'un programme de construction ou un tel dépassement de devis. Sans parler du fait que dans bien des cas l'exécution de restaurations ou transformations non projetées et non budgétées ne répondent à aucune nécessité urgente, qu'elles n'ont guère de sens au point de vue technique d'exploitation et commercial, et que l'hôtelier ne se rend compte de leur portée effective que lors de la présentation de la facture, elles sont contrairement à tout principe essentiel d'une saine gestion d'affaires qui exige de ne pas construire ou acquérir quelque chose, si l'on sait d'avance que l'on ne pourra pas le payer.

C'est pourquoi les hôteliers qui restaurent ou améliorent leurs entreprises en ne se souciant qu'après coup de la manière dont le financement s'effectuera, ceux qui, sans qu'il y ait cas de force majeure, dépassent sensiblement le devis établi, ou enfin ceux qui au dernier moment modifient leurs projets de transformation, occasionnant ainsi des dépenses supplémentaires, ne peuvent et ne doivent pas simplement compter sur la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie pour mettre à leur disposition les crédits nécessaires.

A propos de la statistique touristique

On sait qu'une importante conférence touristique internationale s'est tenue à Londres du 1er au 4 octobre de cette année et que de graves problèmes ont pu être discutés en présence de représentants de 41 pays. La Suisse était représentée par M. Bittel, directeur de l'office central suisse du tourisme et par le prof. Hunziker, président de la Fédération suisse du tourisme. On trouvera dans la partie allemande de ce numéro des renseignements détaillés sur les principaux sujets qui ont été discutés à cette occasion. Pour nous, nous arrêterons aujourd'hui sur le problème de

la statistique doit donner des renseignements aussi bien sur le nombre d'hôtes que sur la durée de leur séjour;

3. d'aboutir à une uniformisation des bases d'enquêtes;

4. d'envisager l'échange hautement désirable des divers résultats d'enquête.

Ces problèmes sont difficiles à résoudre et l'on put s'en rendre compte d'emblée par l'opposition que rencontra la définition du touriste ci-dessus mentionnée. Il ne sera pas facile de trouver un dénominateur commun, mais il faut s'attacher dès maintenant à rechercher une définition moins controversée.

la statistique touristique

Il appartient en effet à M. Bittel, directeur de l'office central suisse du tourisme, d'exposer aux assistants les principes qui présidaient à l'édification de la statistique du mouvement hôtelier en Suisse. La manière dont nos statistiques sont établies rencontra l'approbation générale et nos méthodes servirent de base de discussion à une commission ad hoc chargée de s'occuper principalement de ce problème. Comme cette commission ne put tenir qu'une séance d'une heure et demie, et devant la difficulté d'édicter des directives générales tenant comptes des circonstances et des situations les plus diverses, il ne faut pas s'étonner si elle n'a pas abouti à un résultat définitif. Mais elle demeura en fonctions et fera connaître ultérieurement ces décisions. Partant des explications données par le rapporteur, on a l'intention:

1. de définir le touriste comme étant une personne qui séjourne pendant au moins 24 heures dans un lieu où il est étranger;
2. d'admettre que la statistique touris-

considérable d'hôtels qui ont été désaffectés pendant les années de guerre.

On prépare aussi des enquêtes sur la fréquence dans les établissements d'éducation, pensionnats et homes d'enfants, statistique que les intéressés réclament à grands cris et à laquelle il sera bientôt possible de procéder.

Un problème difficile est celui maintes fois soulevé de l'extension de la statistique du mouvement hôtelier aux maisons de vacances privées qui reçoivent des hôtes. Ce problème devra aussi être résolu tôt ou tard, car dans certaines régions cette catégorie d'hôtes a une importance économique énorme. Si les obstacles existent, ils ne sont pas insurmontables, puisque de telles statistiques se font déjà sur le plan cantonal dans les Grisons et dans l'Oberland bernois par exemple. Les recensements opérés annuellement dans des buts administratifs par la direction générale des postes (de 1937 à 1943), lors de deux jours repère, sont sujets à trop d'aleatoires pour donner des renseignements généraux précis. Il faut pour cela procéder à une statistique fédérale régulière qui seule est à même de donner des indications sûres.

L'importance que reprend ces temps le trafic automobile remet au premier plan la question d'une statistique des arrivées et nuitées des hôtes automobilistes. Toutefois on peut se demander s'il sera possible de procéder à un pareil recensement sur le plan national.

Statistique des Suisses se rendant à l'étranger

Pendant les années de guerre, la statistique a fourni de précieuses données sur l'importance économique du mouvement hôtelier en Suisse, qui provint principalement du déplacement des hôtes suisses en voyages d'affaires ou de vacances. Cela risque toutefois de changer dès que les frontières seront plus largement ouvertes. Or, nous n'avons jamais eu de renseignements précis sur les voyages des Suisses se rendant à l'étranger. L'absence d'une telle statistique a maintes fois été considérée comme une lacune grave, spécialement lors des négociations internationales qui précèdent la conclusion de conventions touristiques. Les tentatives pour combler cette lacune sont restées vaines, mais vu, l'essor du trafic touristique international, ce problème est un des plus urgents à résoudre.

L'on peut ce rendre compte par ce bref exposé que le Bureau fédéral de statistique ne néglige rien pour arriver peu à peu à perfectionner les excellentes méthodes qu'il utilise déjà et qu'il cherche à fournir aux intéressés des renseignements de plus en plus complets.

Politique de vente

II *

Réception du client commandant un repas de mariage

Une autre vue fragmentaire sur la Politique de Vente est l'aperçu suivant sur la façon de recevoir les clients venant commander une cérémonie de mariage.

Le choix de l'Hôtel ou du restaurant où se feront les repas et buffets est une chose délicate et qui fait l'objet d'un déplacement en groupe. Il faut, en effet, que chacun des intéressés puisse connaître l'aspect qui l'intéresse. Le père de la mariée et celui du marié quelquefois (si la cérémonie est faite à frais communs) se préoccupent de la dépense. La ou les mères, du menu et de l'organisation. La fiancée s'inquiète du cadre, de l'orchestre et de la décoration florale. Quant au fiancé, il suit en pensant à autre chose, ou, ce qui est mieux, à sa fiancée. Il est très difficile dans la courte période qui précède un mariage, et pendant laquelle il y a tant à faire, de réunir tout le monde, aussi une seule demi-journée est en général prévue pour faire le tour des principaux établissements de la ville. Habituellement, le circuit comporte à 5 visites, 3 sont faites dans des établissements de la classe de prix correspondant à la situation des 2 familles, ou de celle qui règle la note seule, 1 dans un établissement de la classe supérieure (pour avoir des points de comparaison) et quelquefois dans un établissement de la classe inférieure.

Lorsque tout ce groupe entre dans le bureau pour demander des renseignements, la première question posée par le préposé de l'hôtel porte sur la date à laquelle doit se faire la cérémonie. L'ex-

* Voir Revue Suisse des hôtels no 41.

International Hotel Association

Conformément à la décision prise par le Comité central, notre bureau de Bâle agissant en commun avec le secrétariat général de l'International Hotel Association, a adressé récemment environ 1000 circulaires aux membres de la Société suisse des hôteliers les invitant instamment à adhérer à la nouvelle organisation internationale. Un nombre considérable d'inscriptions nous est déjà parvenu, mais les renseignements directeurs de la S.S.H. espèrent ardemment qu'un nombre encore plus grand de demandes d'admission provisoires nous parviendra, afin que notre organisation puisse manoeuvrer lors de la prochaine session de l'International Hotel Association qui aura lieu du 15 au 17 novembre à Berne, en se sentant appuyée par les forces les plus nombreuses possibles. Nos organes directeurs aimeraient donc renouveler ici le pressant appel qu'ils ont déjà adressé à nos membres en recommandant chaleureusement à tous ceux qui ont intérêt à faire partie de la nouvelle organisation internationale de s'inscrire à temps, c'est-à-dire, avant la réunion de Berne, au Bureau central de la S.S.H. à Bâle.

cuse (qui est juste d'ailleurs) est qu'il faut voir s'il y a une salle de disponible. En même temps, le préposé commence à connaître les données du programme. La date en effet lui indique le jour ou la saison. Le jour lui permet quelquefois de savoir à qui il a affaire.

Dans les 5 minutes qui suivent l'entrée de la famille dans le bureau, le préposé doit avoir décelé si ce sont des personnes susceptibles de commander, s'ils ont les moyens financiers de le faire ou s'ils viennent en famille. Il cherche des points de comparaison. Dans ce dernier cas, le visite dure 10 minutes. Des renseignements complets, mais standards sont donnés et les personnes repartent. Dans le premier cas, au contraire, il convient de les retenir le plus longtemps possible, car si les prospects passent 1 heure et demie chez vous, ils ne pourront plus passer que 1/2 heure chez chacun de vos concurrents et vous pourrez développer trois fois plus de points de vente que les dits concurrents. Si vous appliquez le principe que vous devez dépenser en documentation à leur remettre la même somme que ces gens ont dépensé pour venir chez vous (en taxi ou autre moyen de transport), ils partiront avec trois fois plus de documentation que chez les concurrents et ils trouveront, le soir en rentrant chez eux et en comparant trois fois plus de raisons de venir chez vous.

Pour résoudre dans les meilleures conditions possibles ce problème particulier qu'est le mariage de jeunes gens présents, il convient d'en connaître les données.

Il s'agit, d'abord, de connaître, sans le lui demander: la profession du père, et, dans cette profession, l'importance de la place qu'il occupe. On y arrive en faisant visiter les salles, par exemple, et en mentionnant les affaires qui s'y sont déroulées précédemment: réunion de membres de professions libérales, de commerçants, d'industriels, d'artistes, etc. Tout cela n'est pas dit brutalement, bien entendu, mais par touches successives en mentionnant la place occupée par tel Ministre ou tel Professeur, ou la forme de table choisie par tel attaché naval étranger ou le président de tel groupe corporatif. On arrive très rapidement à voir une petite flamme s'allumer dans l'œil du père. On a trouvé le point d'accrochage. Il s'agit, alors, de serrer la question de plus près et de mentionner une série de noms connus dans la profession qui a accroché l'intérêt. Au bout de peu de temps, le rang social est déterminé, par là même on se fixe le chiffre de la note qu'on fera. Il s'agit d'avoir alors un diagnostic juste, car, au cours de la discussion, il faut vendre l'affaire qui convient aux clients, et non celle qu'ils avaient envisagée de faire, et de leur montrer discrètement que c'est cela qu'il leur faut et non ce qu'ils avaient prévu comme chiffre de dépense.

Donc, revenant au père que vous avez situé dans l'échelle professionnelle et sociale, vous vous efforcez de lui donner l'impression que vous le situez un ou deux échelons au-dessus de la place qu'il occupe réellement. Pour la mère, vous parlez tenue de maison, domestique, tout en composant le menu vous évoquez incidemment sa cuisinière et, à l'occasion, sa femme de chambre et son maître d'hôtel, si vous avez pu déterminer qu'elle n'a qu'une bonne (la chose doit être faite délicatement).

Tout ceci, bien entendu, n'est pas dit d'une traite et vient, tout naturellement pendant qu'on propose une solution au problème qu'on a appris à bien connaître. Si, en effet, on a remis des menus types pour donner des points de référence, pour montrer que la maison est sérieuse et ne fait pas de prix à la tête de client, on construit pour cette affaire spéciale des projets de menus tout à fait particuliers adaptés aux goûts de tous: parents, jeunes gens, invités. A peine orienté-t-on le choix par touches légères entre les cent plats que l'on propose presque toujours; si le vendeur connaît son métier, ce choix se porte sur les denrées en saison, ce qui offre le double avantage de garantir aux clients des produits se présentant dans les meilleures conditions possibles et de représenter pour l'hôtelier le prix d'achat le moins élevé. Dans le cas dont nous sommes occupés, au début de la cause 70% des clients avaient choisi le même menu et étaient persuadés que celui-ci avait été composé spécialement pour eux, chaque point ayant été longuement discuté, pesé et choisi par eux.

Le résultat d'une telle méthode fut expérimenté dans plusieurs hôtels par le même spécialiste, et, dans chaque cas, l'application d'une telle méthode de vente se traduisait par une augmentation du pourcentage de commandes par rapport au nombre de visites du simple au double ou au triple.

Il faut ajouter enfin que tout ce qu'on a promis doit être donné, il faut que la personne qui s'est occupée de la commande et qui doit avoir le titre de directeur (sinon la fonction) aille saluer la famille au cours de la cérémonie et avant le départ, montrant ainsi qu'elle s'est occupée personnellement de l'affaire de bout en bout.

Nouvelles de l'étranger

Vers un nouvel essor du tourisme en Tchécoslovaquie

Avec le morcellement de la République Tchécoslovaque en automne 1938, tous les efforts tendant à créer une organisation systématique de tourisme en Tchécoslovaquie ont trouvé leur fin. La plupart des grandes stations balnéaires, situées près de la frontière de l'Etat, furent alors perdues pour la Tchécoslovaquie et le dualisme politique entre les régions tchèques et la Slovaquie, introduit en octobre 1938, ne pouvait plus contribuer au développement du tourisme.

Les pays tchèques sous l'occupation allemande ont pu très tôt bénéficier des «avantages» de cette situation. Tout d'abord les stations balnéaires furent destinées à des buts de guerre et les hôtels dans les villes de campagne occupées par des enfants allemands provenant des régions menacées par les bombardements. La Slovaquie, à son tour, éprouva d'abord une sensible diminution de la fréquentation de ses stations balnéaires et touristiques, car la plupart des visiteurs des années précédentes étaient venus des pays tchèques. Plus tard, évidemment, le public slovaque a remplacé les visiteurs tchèques et l'installation d'hôpitaux, tant pour les militaires que pour les enfants allemands, a créé au point de vue économique — une situation assez supportable pour les stations balnéaires et climatiques en Slovaquie. L'évolution différente en pays tchèque et en Slovaquie se fit sentir jusqu'au moment de la révolution nationale des Slovaques en automne 1944. Pendant cet intervalle toute activité pour le tourisme en Bohême et Moravie fut interdite par les occupants allemands en vue de la mobilisation totale de la main-d'œuvre. Après la révolte, la Slovaquie devint de plus en plus un champ de bataille, qu'elle est restée jusqu'à la fin du mois d'avril 1945.

En ce qui concerne l'organisation du tourisme, elle était différente en Bohême, en Moravie et en Slovaquie. En 1939, un projet de loi fut adopté en Slovaquie et provoqua la création d'une Direction pour le tourisme «Slovakotour». Cette direction travaillait sous le patronage du Ministère de l'Economie nationale et fonctionnait comme organisation centrale pour le développement du tourisme dans le pays. La direction a constitué dans diverses régions du pays les «Slovakotours» régionales et locales, groupements régionaux ou locaux pour le tourisme dont le rôle se compare à celui des syndicats d'initiative en France. Cette organisation, basée sur le principe de la *représentation locale et régionale*, est avérée insuffisante. Il aurait fallu la compléter par une organisation à base verticale, c'est-à-dire par les représentants des principales industries de tourisme: l'hôtellerie, les stations balnéaires, les agences de voyages, etc. Ce complément d'organisation ne fut constitué que de manière imparfaite.

En Bohême et en Moravie on avait créé, en ce moment, une organisation de tourisme qui reposait sur des principes contraires. L'association centrale de tourisme de Bohême et Moravie, à Prague, qui fut installée en 1940, se divisait en deux groupements économiques: le groupement de l'hôtellerie et celui des stations balnéaires et touristiques, auxquels appartenait, à titre de *membre obligatoire*, toutes les entreprises hôtelières et balnéaires. Une organisation des *intérêts économiques* fut ainsi réalisée.

Au moment de la victoire du mois de mai 1945, le tourisme en Tchécoslovaquie était donc organisé de façon différente dans la partie occidentale et orientale du pays. Après le renouvellement des transports publics, tâche la plus urgente, on s'est mis, d'abord, à l'élargissement de l'activité de ces organismes dans les régions frontalières. En même temps, une section spéciale pour le tourisme fut reconstituée au sein du Ministère du Commerce intérieur, à Prague.

La tâche la plus importante des administrations publiques, chargées de la sauvegarde des intérêts touristiques, était tout d'abord la *reconstruction et le rééquipement* des entreprises de tourisme. Les *dévastations causées par la guerre* étaient grandes. Les dégâts de guerre dans le domaine du tourisme furent évalués à 325000000 couronnes tchécoslovaques (50 Kcs = 1 dollar américain). Pour la Slovaquie les dommages s'élevaient à 818 millions Kcs. Il est tragique que plusieurs régions parmi les plus importantes pour le tourisme ont été touchées très gravement par les événements. Le manque d'entretien a détérioré les installations touristiques existantes dont est évidemment affecté le confort offert aux hôtes. Depuis la libération, toutes les autorités publiques et privées s'efforcent de renouveler le plus tôt possible notre hôtellerie et les stations balnéaires.

La deuxième tâche de grande importance est la *nationalisation* de certains objets de tourisme. Il s'agit notamment des sources balnéaires et de plusieurs centres de tourisme, qui jusqu'ici étaient entre les mains des Allemands, des Hongrois ou de traités tchécoslovaques. Par les décrets du Président de la République, approuvés par la Chambre, les biens de ces personnes ont été expropriés, mis sous le mandat d'un administrateur national jusqu'au moment où sera décidé si ces entreprises seront vendues aux personnes physiques spécialistes ou aux coopératives, ou bien si elles resteront en possession de l'Etat. La plupart des stations balnéaires les plus connues: Karlovy Vary, Mariánské Lázně, Teplice-Sanov, et autres seront transmises aux mains du peuple tchécoslovaque.

La saison touristique de 1945 était encore abso- lument sous l'impression des horreurs de la guerre. Celles des stations balnéaires, qui avaient déjà pu ouvrir leurs portes, ont servi aux rapar- tés, aux malades et aux victimes de guerre. C'est seulement en 1946 qu'on attend un mouve- ment plus grand des visiteurs aux centres touris- tiques et dans les stations balnéaires.

Tenant compte de la situation européenne et surtout de celle des transports qui ne donne pas encore à la Tchécoslovaquie beaucoup de possi- bilités de recevoir un nombre considérable de touristes étrangers, tout porte à croire qu'un *essor nouveau du tourisme en Tchécoslovaquie* va se produire.

Une grande affluence de touristes anglais est prévue pour cet hiver

D'après ce qu'on apprend à Londres, sur les quelque 110.000 Anglais qui se sont rendus cette année sur le continent pour y passer leurs vacances, 70.000 à 75.000 ont été en Suisse. Les autres se répartissent sur la France (12.000), la Suède (9.000), la Belgique, la Norvège, la Hollande, le Danemark et le Luxembourg.

Les agences de voyages de Londres sont sub- mergées de demandes de chambres et de places dans les chemins de fer pour la saison d'hiver. Les communications ferroviaires entre l'Angleterre et la Suisse seront renforcées et la durée du trajet sensiblement réduite.

Nouvelles économiques

Le marché des vins indigènes

La situation actuelle du marché des vins indigènes del arcolte 1946 crée de sérieuses inquié- tudes dans tous les milieux de l'économie viticole suisse dont le représentants sont conscients des graves dangers que provoquent les surenchéres portant sur les prix de la récolte.

La Société des encaveurs de vins suisses con- tinuera, comme par le passé, à s'opposer avec force à toutes les manœuvres tendant à désorganiser le marché en s'écartant des engagements pris avec les autorités au moment des discussions qui aboutirent à la suppression du contrôle des prix. On sait, en effet, que le contrôle des prix n'a été supprimé qu'à la condition formelle que les prix pratiqués en 1945 ne soient pas dépassés pour la récolte de 1946.

Un sévère avertissement de M. Stampfli

Pour tous ceux qui resteraient insensibles à la voix de la raison et de la sagesse, nous estimons utile, dans l'intérêt général de la cause de l'économie viticole suisse, de faire état d'un document officiel en citant quelques passages d'une lettre adressée par M. le conseiller fédéral Stampfli, par le canal du président de la Commission consultative pour l'économie viticole suisse, à tous les milieux intéressés:

«... Les producteurs ne semblent nullement respecter la promesse formulée de ne pas dépasser pour la récolte 1946 les prix des vins de l'année dernière... Les prix seraient donc offerts par les cafetiers eux-mêmes.

Vous comprendrez que je sois extraordinairement déçu de l'attitude de certaines associations de vigneronnes attitude qui fait école, personne ne voulant être le dindon de l'affaire. Confiant en la parole donnée par les intéressés, je me suis rangé à votre conseil et à celui de la commission consultative. Je dois constater une fois de plus que l'on ne peut guère faire fond sur des déclara- tions de ce genre, dès que leur exécution exige de la part de ceux qui les font le renoncement à un avantage masqué.

Cette politique erronée des prix qu'on vient d'inaugurer renforce la position de ceux qui réclament une importation plus libérale dans le secteur du vin. Dès lors, ce serait un erreur de croire que le Département pourra s'opposer objec- tivement à de telles requêtes.

Par cette lettre, le chef du Département de l'économie publique décline toute responsabilité pour le moment où les répercussions néfastes provoquées par la hausse exagérée des prix feront sentir leurs effets.

Cette responsabilité est justement reportée sur les fauteurs de la hausse actuelle qui ne devront pas compter sur une aide officielle aux heures difficiles.

Trafic et Tourisme

La saison d'été 1946 à Montreux

Pour Montreux, la saison d'été 1946, qui vient de prendre fin, a connu un succès auquel les plus optimistes ne pouvaient même pas s'attendre. Il était clair, à la suite des accords monétaires passés avec l'Angleterre d'abord, et avec la Belgique en- suite, qu'ils auraient d'heureuses répercussions sur le trafic; mais toutes les prévisions ont été néanmoins dépassées.

A l'étranger, les agences de voyage — qui sont de plus en plus mises à contribution par les touristes — se sont trouvées en présence de tâches extrêmement difficiles; elles ont eu les plus grandes peines à donner satisfaction à leur clientèle, déclare notamment un rapport adressé par l'Office du Tourisme aux municipalités mon- treusiennes qui dit encore:

«En Suisse, à Montreux comme ailleurs, cette reprise rapide du tourisme international a placé les organisations professionnelles devant des tâches difficiles; dans l'hôtellerie, c'était le personnel qui faisait défaut; dans le tourisme, c'est le manque de matériel qui a notamment provoqué des difficultés.

Sur le plan national, l'Office Central Suisse du Tourisme et le Service de Publicité des chemins

de fer fédéraux n'étaient pas en mesure de ré- pondre aux demandes des offices et des agences et de leur remettre la documentation nécessaire, notamment des cartes générales de la Suisse pour lesquelles les demandes étaient particulièrement forte.

Sur le plan local, la situation était semblable; pendant toutes les années de guerre, le tirage annuel moyen du prospectus général de Mon- treux, en 4 couleurs, était de 3000 exemplaires en deux langues, français et allemand, ce qui suffisait aux besoins d'une année; pour 1946, la même disposition avait été prise.

L'Office du Tourisme de Montreux avait en outre la chance de posséder encore un stock de prospectus en français et en hollandais de 1939; il a été ainsi en mesure de parer au plus pressé et d'alimenter normalement les agences et offices de tourisme de Suisse et de l'étranger jusqu'aux moins de juillet-août.

Les demandes de matériel sont venues en nombre toujours plus croissant; en dépit de la plus grande prudence dans la composition de ses envois, l'office du tourisme local est arrivé au bout de ses stocks. C'est la raison pour laquelle le comité de direction a adressé une demande motivée aux autorités communales, à la Commission de la taxe de séjour et à la Société des hôteliers pour obtenir de nouveaux crédits pour procéder à l'impression d'un matériel documentaire et de renseignements devenu indispensable.

Important trafic

Chacun a pu se rendre compte du trafic de ces derniers mois, principalement au mois d'août; les services d'autocars ont repris et les chemins de fer de montagnes ont eu à faire face à un trafic considérable.

Des autocars étrangers, belges et anglais, ont amers, portant plaques anglaises, belges, fran- çaises, italiennes et hollandaises, ont été extrême- ment nombreuses, alors que l'on avait le sentiment que le tourisme automobile ne reprendrait pas aussi rapidement.

Cette affluence de touristes a procuré une aug- mentation de travail considérable dans le service de renseignements et de documentation de l'Office du Tourisme; ce juillet et en août, en septembre mais dans une mesure moindre, le nombre de personnes qui se sont rendues au bureau a été considérable; il y en a rarement eu moins de 200 par jours et très souvent entre 250 et 300; certains jours, l'affluence était si forte que trois employés étaient occupés au comptoir pendant presque toute la journée.

Du fait de cette affluence, et après entente avec la Société des Hôteliers, l'Office a organisé un «Service de logement» qui a fonctionné du 10 août au 24 septembre; dans ce but, le bureau a été ouvert chaque soir, dimanche compris, jusqu'à 21 h. 15 et souvent plus longtemps encore.

En outre, les services du bureau ont été fré- quemment mis à contribution pour l'organisation des voyages, du séjour et du logement de nom- breuses sociétés de la Suisse allemande.

Enfin, l'Office du Tourisme a eu en main toute l'organisation dite des «permissionnaires américains» (réception, répartition, contrôle, etc.).

Contact avec l'extérieur

Il convient aussi de signaler les très nombreux pourparlers avec les organisations et agences de voyages; nombre de celles-ci ont envoyé, durant l'été, des représentants à Montreux avec lesquels l'Office du tourisme a eu à conférer.

Le rapport que nous venons de résumer s'efforce de donner une image des tâches que les di- vers services de l'Office du tourisme eurent à accomplir durant la récente saison; il n'y est pas fait mention cependant de tout ce qui touche au domaine de la propagande; il est si vaste et si compliqué que l'on ne peut guère le toucher dans le cadre de cette chronique; il suffira sans doute de souligner qu'il a occupé chaque jour, sous une forme ou sous une autre, le service compétent de l'Office du tourisme.

Toutes ces constatations sont fort réjouissantes et l'on ne peut que souhaiter que se confirme le magnifique renouveau survenu dans le tourisme.

Nette reprise dans l'hôtellerie de Château-d'Oex

Il était facile de prévoir que la fin de la guerre créerait un afflux d'hôtes et de visiteurs. La grande liquidité du marché de l'argent en Suisse a valu aux stations touristiques un appoint extrême- ment important. Plus nombreuses que jamais ont été les familles qui ont fait de très longs sé- jours, soit en hôtel, soit en meuble. Il faut avouer que ce n'était pas seulement la beauté du paysage et la pureté de l'air qui les attirèrent dans les régions semi-agricoles!

La clientèle étrangère nous est aussi revenue en masse, à tel point qu'à certaines époques (juillet et août) les hôtels purent annoncer «com- plet». Château-d'Oex passe pour une Station «d'Anglais» et ceux qui le prétendent ne se trom- pent pas. En effet, très nombreux furent les Britanniques qui descendirent chez nous; clientèle agréable, peu exigeante, c'est toujours avec plaisir qu'on les voit débambuler dans les rues ou par les sentiers. Nous avons aussi reçu d'autres hôtes, venant de la plupart des pays européens; les souvenirs qu'ils nous content nous font apprécier une fois de plus notre chance d'habiter un pays que la guerre n'a fait qu'effleurer.

Nécrologie

Othmar Supersaxo †

C'est avec regret que nous avons appris la nouvelle du décès d'Othmar Supersaxo, l'estimé copropriétaire de la Pension Supersaxo à Saas-Fee, qui était en même temps président de la Société de

Règlement des examens de maîtrise

Le règlement établi par la Société Suisse des Hôteliers, d'entente avec la Société Suisse des Cafetiers et Restaurateurs, concernant les examens professionnels supérieurs pour chefs d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, a été approuvé le 4 octobre 1946 par le chef de Département fédéral de l'économie publique. Notre Société pourra désigner sous peu ses représentants au sein de la Commission d'examen et le travail de préparation de ces examens sera fait sans tarder, ce qui permettra d'organiser la première session au début de l'année prochaine.

développement de cette belle station valaisanne. Othmar Supersaxo avait été victime d'un accident l'hiver dernier et s'était cassé la jambe. Cette fracture était en bonne voie de guérison quand il dut s'altérer pour une maladie interne qui ne semblait pourtant pas mettre ses jours en danger, mais une crise cardiaque vint l'enlever brusquement alors que ses amis espéraient le voir reprendre toute son activité cet hiver.

Né le 16 novembre 1886, il était le fils du célèbre guide Ambros Supersaxo et tout jeune suivit les pas de son père. Il fut aussi un pionnier du ski et exerçait une influence prépondérante dans le célèbre ski-klub «Allalini» qui, comme on le sait, est pour notre pays une pépinière de champions. C'est en 1912, après son mariage, qu'il fonda avec son frère Heinrich la pension Supersaxo bien connue aujourd'hui. Il se révéla un hôtelier avisé et aimé d'une clientèle fidèle. Il a consacré l'essentiel de sa vie à la station de Saas-Fee où son départ causa un grand vide. Nous prions sa famille et en particulier son frère Heinrich de trouver ici l'expression de notre vive sympathie.

Petites Nouvelles

Grève dans les grands hôtels de Londres...

La grève du personnel de cuisine et du personnel de salle de quatre grands hôtels de Londres et d'un restaurant moderne, s'est étendue, mercredi, à l'hôtel Ritz, à Piccadilly-Circus. Un fonctionnaire du Syndicat des employés a déclaré que le mouvement pourrait bientôt s'étendre à d'autres hôtels de luxe. Le personnel de cuisine du Ritz a croisé les bras une demi-heure avant le lunch. Celui du Claridge, où sont descendus l'ex-roi Pierre de Yougoslavie et le duc d'Albe, avait déserté la salle à manger avant le petit déjeuner.

... et de Washington

Cinq mille employés d'hôtel de Washington sont entrés en grève.

Le personnel des brasseries, on le sait, chôme également de sorte que la ville fédérale sera sans bière pour le week-end. Les bars et les boîtes de nuit sont également fermés.

Le repas de noces prévu pour Mlle Jane Wallace, fille de l'ancien ministre du commerce, au Grand-Hôtel de Wardman Park, a dû être décommandé.

Divers

Un jubilé

C'est toujours avec plaisir que l'on apprend qu'un fournisseur de l'hôtellerie célèbre un beau jubilé, car c'est la preuve d'un travail persévérant consciencieux et de qualité. Ce que nous disons là d'une manière générale s'applique particulièrement à la Maison Suter et Cie, toujours fraîches-charcuterie, à Montreux, qui célèbre ces jours le 75^{ème} anniversaire de sa fondation, soit 75 années d'efforts continus pour satisfaire une clientèle exigeante et qui compte de nombreux hôtels, 3 générations fidèles à la tradition établie par les fondateurs se sont succédé à la tête de la maison n'ayant qu'une seule préoccupation: la qualité.

Nous prions la maison Suter d'agréer nos sincères félicitations pour son beau jubilé.



SUTER
MONTREUX

75^{ème}
ANNIVERSAIRE
1871-1946

75 années de traditions et d'efforts consacrés fidèlement pendant trois générations successives

au service exclusif de la qualité

ED. CH. SUTER & CIE, MONTREUX
Viandes fraîches-Charcuterie
Conserves de viande

Zu verkaufen in der Ostschweiz albekanntes, gut-geführtes
Hotel-Pension
mit ca. 70 Betten und grösserer Landwirtschaft (Getreide verpackt) inkl. reichhaltigem Inventar zum Preise von Fr. 238.000.--, Anzahlung ca. Fr. 80.000.-- bis 80.000.--. Für Küchenchef erst-klasse Existenz.
Offerten gef. unter Nr. 28 an Postfach 227, St. Gallen.

Gesucht
per 1. November
Economat-Gouvernante
Offerten unter Chiffre E. G. 2784 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Lugano sucht
Liftier-Indukteur
und
Chasseur-Liftier
Offerten unter Chiffre E. L. 2750 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge
Sekretärin
3 Jahre Handelschule, 2 1/2 Jahre Praxis, sucht interessante Saisonstellen
Wintersporthotel
bevorzugt Berner Oberland.
Offerten unter Chiffre G 77900 X an Publicitas Genf.



De la gobeletterie importée de Belgique

Les verres de la marque mondiale DUR-O-BOR sont arrivés en Suisse. Ces articles sont particulièrement appréciés par leur bord renforcé inébranlable et hygiénique, leur résistance à la chaleur et aux chocs, leurs formes bien étudiées.

DUR-O-BOR

MARQUE DÉPOSÉE

Demandez à votre fournisseur la marque "DUR-O-BOR"

Lingerie- und Wäscherei-Gouvernante

Für erstklassiges Grosshotel in Zürich gesucht

Sekretär-Journalführer Zimmermädchen

Gesucht für erstklassiges Hotel am Genfersee

Hotel-Pâtissier
sowie ein **Commis de cuisine**

Gesucht tüchtiger

Nachtportier

GESUCHT per sofort in Jahresstelle nach Biel, jüngerer, seriöser und absolut zuverlässiger

erste Sekretärin

GESUCHT in bestgeführtes Zweitklass-Hotel der Zentralschweiz eine tüchtige

Gesucht

in erstklassiges Sporthotel in Graubünden Saisondauer Mitte Dezember bis Mitte April:

- Chef de réception**
- Sekretär- Kassier(in)**
- Warenkontrollleur**
- Oberkellner für Saal**
- Etagenkellner, Saaltöchter**
- Serviertöchter für Bar-Dancing**
- Pâtissier, Aide de cuisine**
- Commis de cuisine, Kaffeeköchin**
- Zimmermädchen**
- Zimmermädchen-Tournee**
- Portier, Heizer**

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre E. S. 2748 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Wintersaison in mittleres Hotel B. O.

- Alleinkoch, Pâtissier-Konditor**
- Restauranttochter**
englisch sprechend
- Saaltöchter, Kaffeeköchin**
- Alleinportier, Officemädchen**

Offerten unter Chiffre W. S. 2744 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

erste Kraft, mit langjähriger In- und Auslandpraxis (vier Sprachen) sucht, gestützt auf erste Referenzen, Saison- oder Jahresstelle.

Hotel-Sekretärkurse

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

GEDEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 82.

Gouvernante d'Etages
Gouvernante de lingerie
2ème Gouvernante d'office
2ème maître d'hôtel
Chef de rang
Entremetier
Lingère, Portier

On cherche

pour hôtel de 1er rang, Suisse française. Envoyer copies de certificats et photo sous chiffre M. D. 2752 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Chef-Pâtissier

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb best ausgewiesener, tüchtiger

Saucier, Entremetier und Pâtissier

Bewerber wollen ausführliche Offerte mit Zeugnisbeschriften, Bild und Lohnansprüchen einreichen unter Chiffre R. B. 2754 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf kommende Wintersaison in Hotel 1. Ranges (120 Betten) nach Adelsboden:

- Sekretärin-Journalführerin**
- 1. Lingère (gel. Weissnäherin)**
- Economatgouvernante (evtl. Anf.)**
- Barmaid**
- Bar-Saaltöchter**
- Saaltöchter**
- Kaffee-Haushaltköchin** per sofort
- Zimmermädchen**
- Hilfszimmermädchen**
- Liffler (engl. sprechend)**
- Etagenportiers**
- Nachtportier**
- Lingeriemädchen**
- Wäschereimädchen**
- Küchen- u. Officemädchen**
- Casseroller**
- Küchenburschen**
- Haushausmädchen**

Anmeldungen mit Zeugnisbeschriften, Bild und Altersangabe an Postfach 2 14 13, Adelsboden.

gesucht

Für die Wintersaison in Wengen (Hotel 1. Ranges)

- Pâtissier**
- Caviste**
- Sekretärin**
- Lingère**
- Saaltöchter**
- Saallehrtochter**
- Zimmermädchen**
- Etagenportiers**
- Bahnportier**

Offerten unter Chiffre W. T. 2763 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundiges Fräulein, sprachkundig, flott präz. auch selbstständigen Vertrauen entgegenstellen als

Buffet-Dame

auch aushilfsweise. Geft. Offerten unter Chiffre E. W. 2743 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune femme française 26, 24 ans, cherche place comme

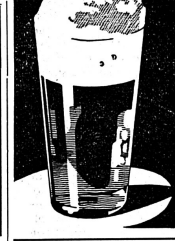
cuisinier

Schüller, Lucien, Restaurant Union, Rue de la Sinne, Mulhouse H. Rhin.

Zwei junge Freundinnen suchen Stelle für die Wintersaison als

Rest.-Töchter

in mittleres Hotel, (Ber. Wallis oder B. O.) Offerten unter Chiffre H. A. 2747 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Bon cuisinier français, travailleur, consciencieux, connaissance allemand, dernière place pour saison hiver. Copies certifiées. S'adresser: Georges Thomas, No. 7185, Hotel Bureau, 112 Gartenstrasse, Bâle.

Flinke, freundliche Tochter, anfangs 30, sucht Stelle in gutes Hotel, als

Restauranttochter

evtl. Saal. Logis im Hause bevorzugt. Zentralschweiz; Zeugnisse zu Diensten. Geft. Offerten unter Chiffre L. L. 2735 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue

Ehepaar

39 Jahre alt, sucht Winterengagement in leitende Stelle. Berner Fähigkeitsausweis vorhanden. Oder gemeinsame Stelle als Chef- oder Alltagskoch, Frau Oberaastöchter. 4 Sprachen, mit Barkenntnissen. Referenzen und gute Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter Chiffre F. L. 2749 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner

sucht Stellung in der Westschweiz, Etage oder Restaurant auf 1. Dezember oder 1. Januar 1947. Geft. Offerten unter Chiffre A. N. 2758 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hausbursche

sucht Stelle eventuell

Küchenbursche

oder

Anfangs-Portier

Eintritt anfangs November. Offerten unter Chiffre E. J. 2753 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltöchter

gesetzten Alters mit sehr guten Fähigkeiten und ganz selbständig. Offert. m. Zeugnissen und Bild an Chiffre A. B. 2762 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

NUR GUTEN VERMOUTH FÜHREN ES LOHNT SICH!

Nachstehende Firmen bilden die GRUPE VERMOUTH-FABRIKANTEN DES VERBANDES DES SCHWEIZERISCHEN SPIRITUOSENGEWERBES

Sie liefern nur einwandfreie Ware und verdienen Ihr Vertrauen

- Produits Bellardi S.A., Bern « Bellardi »
- Fili Branca S.A., Chiasso « Branca »
- Jaime Carreras, Zürich « Samaritano »
- Ciravegna & Cie. S.A., Carouge « Toro » und « Noblesse »
- Les Fils de Maurice Collé, Chêne-Bourg « Carlo »
- Fréd. Daepfen S. A., Lausanne « Bacco »
- Ernest Delétraz, Carouge « Delétraz »
- Depro A.G., Basel « Capitano »
- Distillerie Stein, Basel « Tosone »
- G. Fassbind A.G., Oberarth « Galissano »
- Xaver Fischlin, Sohn A.G., Arth a/See « Amato »
- J. Halbheer, Zürich « Anziano »
- Jsolabella S.A., Lugano « Isolabella »
- Kübler & Cie. S.A., Travers « Bellotti »
- Lateltin A.G., Zürich « Jsotta »
- Produits Martini & Rossi, S.A. pour la Suisse, Genève « Martini »
- J. Moeklin & Cie., Unterseen « Moeklin »
- Mosimann & Thaler, Langnau i/E. « Serio »
- Nussbaum & Cie., Nyon « Umberto Rossi »
- F. Roessinger & Cie. S.A., Genève « Il Leone »
- Les Fils Salina-Gamboni, Morges « Salina »
- B. Thoenig, Bienne « Genuino »
- Vinica Comp. S.A., Basel « Perilli »
- F. Weber S.A., Lausanne « Gillio »
- J. Wertheimer & Cie., Zürich « Marell » und « Jweco »
- J.-Ch. Wicky, Genève « Savoia »

Es ist eine Pflicht
der Solidarität, daß unsere Mitglieder in erster Linie die Inserenten der Hotel-Revue berücksichtigen.

FÜR BEHAGLICHE WÄRME



FÜR PROMPTE SAUBERE BEDIENUNG

VERTRAUEN SIE AUF DEN **Esso-HEIZOEL SERVICE**

Der Esso-Heizol-Service bürgt für gute Lieferung durch geeichte, besonders ausgerüstete Tankwagen. Unsere Chauffeurs sind vom Fach, sie besitzen die Erfahrung vieler Jahre. Die Lieferung vollzieht sich daher rasch — ohne Spuren — ohne Geruch.

Für behagliche Wärme während des ganzen Winters — vertrauen Sie auf den Esso-Heizol-Service.



STANDARD-MINERALOELPRODUKTE A. G. ZÜRICH

Aus der Reihe unserer Spezialitäten:



Trocken-Bouillon

Für jede Gaststätte wie für die ersten Hotels. Probieren geht über Studieren!

HACO-GESELLSCHAFTAG., GÜMLIGEN bei Bern

FRANZÖSISCH, ENGLISCH OD. ITALIENISCH garantiert in 2 Monaten in Wort und Schrift. Vorbereitung zu Examen für Staatsstellen in 4 Mon. Prospekte und Referenzen. Verlängerung ohne Preisserhöhung. Ecoles Tané Luzern 33, Neuchâtel 33, Bellinzona 33 und Zürich 33, Limmattal 30.

Zu verkaufen auf Frühjahr 1947

GASTHOF

in malerischem Städtchen im Aargau. Besonders von Arbeiterschaft frequentiert. Sehr gute Verkehrslage. Interessenten schreiben unter Chiffre G. H. 2728 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Aux personnes de langue maternelle allemande:

Apprenez le Bon, Le VRAI français

100 écrivains vous l'enseignent

Envoyez le coupon ci-dessous au «Secrétariat général du Cours international de langues par correspondance», 11, Chantepoulet, GENEVE.

Je m'intéresse à votre COURS de FRANÇAIS et désire de plus amples renseignements, sans engagement de ma part.

Nom et prénom:

Domicile professionnel:

Adresse:

(écrire lisiblement) 0 10

In Spittlern, Kurortstalten und Instätten würde ich gewissenhaft den

Unterhalt aller technischen Einrichtungen

und allfällige Reparaturen besorgen. Meine Ehefrau könnte Stunden in ärztlicher Gymnastik erteilen. Offerten unter Chiffre P 13737 W an Publicitas Winterthur.

Pâtissier

mit Kenntnissen im Gardemanger sucht Stelle in Wintersaison. — Offerten unter Chiffre E. R. 2738 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer Fische
lebendfrisch, direkt ab See, ganz oder als Filets, liefert täglich

ERIC FRERE
PÊCHERIE BROYARD
FIBOURG Tel. 22242

Hotelsekretär-Kurse sowie kombinierte Kurse für Handel und Hotelfach beginnen im Oktober

Handelsschule Rüedy

BERN
Bollwerk 35 Telephone 3 10 30
Unterricht durch Fachlehrer
Prospekt gratis - Beste Referenzen
STELLENVERMITTLUNG

Kirsch

verkauft fortwährend in unübertroffener Qualität sehr preiswürdig M. Humbel, Landwirt, Stetten, Aargau, Tel. 3 34 33.

Bar-Tea-Room

neu eingerichtet, Umstände halber sofort zu verkaufen. Bar 30 Mille, Gef. Offerten unter Chiffre L. U. 2718 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WACO - Ventilationsanlagen

schaffen behagliche Luftverhältnisse und tragen dazu bei, Ihren Gästen den Aufenthalt angenehm zu gestalten.

Beratung und Ausführung durch: **WANNER & CO. A.-G.** Maschinenfabrik HORGEN

Gesucht tüchtige Hilfsköchin

Gute Gelegenheit, sich neben tüchtigem Chef weiter auszubilden. Lohn Fr. 180.— bis 220.—. Gasthof zum Bären, Birsfelden bei Basel.

Bar-Kellner

23jährig, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht nur gute Wintersaisonstelle in Hotel- oder Dancing-Bar. Prima Zeugnisse und Referenzen, sowie in Garderobe. Offerten unter Chiffre L 17827 Z an Publicitas, Zürich.

Kleines Hotel-Restaurant

Jahresgeschäft auf dem Platze Interlaken ist wegen Krankheit sofort zu verkaufen. Auskunft erteilt Notar Berta, Interlaken.

HOTELSEKRETÄRIN

sprachenkundig, in Journal, Kassa bewandert, mit guten Referenzen und Zeugnissen sucht Wintersaisonstelle
Gef. Offerten unter Chiffre H. S. 2622 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Rascher, bequemer und billiger putzen

Ja — — mit der neuen Buhler reinigen Sie Ihre Böden nicht nur rascher und bequemer, sondern auf die Dauer gesehen auch billiger. Nicht umsonst lassen Hunderttausende von Hotels auf der ganzen Welt ihre Putzarbeiten durch solche Maschinen verrichten — auch die Böden halten länger — nicht zu reden von dem vielen Ärger, den Sie sich mit einer solchen Maschine ersparen können.

der Buhler innert kürzester Zeit ein Resultat, das Sie erstaunen wird.

Es lohnt sich wirklich, die Buhler einmal näher kennen zu lernen. Wir überlassen Ihnen gegen Einsendung des untenstehenden Coupons gerne kostenlos unsern Prospekt.

Mit der Buhler sind Sie frei von Putzsorgen. Auch bei Personal-Mangel lösen Sie damit jedes Putzproblem. Ob Parkett, Inlaid, Kork, Stein, Asphalt, Holzzement — immer erzielen Sie mit




BON Brültsch & Co., Zürich, Parkring 21. Senden Sie mir kostenlos den neuen Buhler-Prospekt an nachstehende Adresse:

Brüttsch & Co., Zürich, Parkring 21

2-2

Im Zeichen der Hotel-Erneuerung



Sie kommen und gehen
und erzählen in ihrer Heimat von der kleinen, schönen Schweiz.
Gäste aus U.S.A. werden vermehrt zu uns kommen;
sie lieben praktische, behagliche Einrichtungen und modernen Komfort.

Treppen- und Korridor-Läufer,
in geeigneten Dessins, Farben und Qualitäten
wirken wohlich und eindrucksvoll!

Muster u. Offerten bereitwillig durch unsere Hotel-Abteilung

Schuster

TEPPICHHAUS SCHUSTER & CO. ST. GALLEN/ZÜRICH

RENAUD S.A., BALE

LES MEILLEURS CHAMPAGNES
LES MEILLEURS VINS FINIS
LES MEILLEURES LIQUEURS

Demandez nos prix courants.

Agents généraux pour la Suisse de
GEORGE GOULET, REIMS
LANSON PERE & FILS, REIMS
J. BOLLINGER, AY-CHAMPAGNE

Zu verkaufen
im Berner Oberland mit Zweisaison-Betrieb

Grosses 1. Klass-Hotel

durchgreifend renoviert, demnächst betriebsfertig, mit über 100 Betten, modernem Komfort, grossen Gesellschaftsräumen, neuzeitlicher Bar. Beste Lage, mehr als 200 Aren Umschwung, eigene Tennisplätze bzw. grosse Eisbahn, Nähe Schwimmbassin bzw. Ski-Lift.

Verkaufspreis Hälfte der Gesteungskosten. Nötiges Eigenkapital ca. Fr. 300 000.—. Ernsthafte Interessenten erhalten nähere Auskunft unt. Chiffre K 13287 Y an Publicitas Bern.

Junge

Hotelsekretärin

aus guter Familie, mit Ausbildung in Hotelfachschule Lausanne und Praxis, sucht Saisonstelle in Winterkurort Graubündens. Deutsch und Französisch perfekt. Detaillierte Offerten erbeten unter Chiffre V. L. 2721 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten am Luganer See per sofort oder auf Frühjahr

Restaurant-Dancing

mit grossem Saal und Seelerasse. Offerten unter Chiffre P 14283 an Publicitas Lugano.

Die Schweiz - ein Gastland

Erneuerung Ihrer Hotelräume und Schlafzimmer



Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir:
Innenausbauten, Möblierungen von Aufenthaltsräumen, Wohnhallen, Speisesälen, Schlafzimmern in neuzeitl. Formen.
Bettinhalte in bewährten Qualitäten, ebenfalls aus eigenen Werkstätten.
Eigenes Architektur-Bureau - Beratung unverbindlich
Erschliessende Referenzen

H. Woodtly & Co. AG., Aarau

Möbelwerkstätten



SHELL-HEIZÖLE

werden nun wiederum direkt aus den uns schon vor dem Krieg versorgenden Produktionsgebieten importiert. Sie unterliegen ständiger Qualitätskontrolle, weshalb Güte und Eignung gewährleistet sind.

Mit fachmännischer Sorgfalt — verlustlos und sauber — werden sie Ihnen in unsern geeichten Tankwagen zum vereinbarten Zeitpunkt zugeführt.



LUMINA AG SHELL-HEIZÖL-SERVICE


Jüngerer Hotelfachmann,
tüchtig, sprachkundig,
gegenwärtig noch in Stellung
als Chef de réception in 1-
Kl.-Hotel, sucht nach Ueber-
einkunft passendes Engage-
ment als

Chef de réception- Assistant-Manager

in erstklassigen Betrieb. Jahres- evtl. Saisonstelle, auch Ausland. Deutsch, Französisch, Englisch perfekt. Gut präsentierend. Beste Zeugnisse, Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre O. M. 2733 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.


Champignons de Paris

1er choix



excellent du jour. Expédition régulière franco gare, dès 3 kg. minimum.

Bernard Sauvain, Champignonnières du Léman, Grandvaux (Vaud).



GEBR. SCHLITTLER
TEL: 4 4150 NÄFELS

Fischkonserven

beste Qualitäten

Sardinen Hummer
Sardellen Crevetten
Thon



HANS GIGER BERN

Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telephone 227 53

Die Winterkurse:

Allg. Abteilung:
Fachkurs
Sprachkurse } je vom 6. Jan.—4. April
Sekretärkurs

Kochkurse:
6. Januar—26. Februar
27. Februar—23. April

Servierkurse:
6. Januar—26. Februar
27. Februar—23. April

Frühjahrs-Barkurs:
10.—23. April

Zimmer u. Verpflegung im „Montana“ illustr. Prospekt gratis

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

im „Montana“ Tel. (041) 2 55 51.

EIN GANG INS

Teppichhaus



Geelhaar

THUNSTR. 7 BERN

LOHNT SICH!



Der amerikanische Hotelier

kennt das umständliche System der Bodenreinigung — spülen — wischen — und dann blochen — schon lange nicht mehr. Er greift modern und zeitparend.

Reinigen und wischen in einem Zug
mit

Parkol-Glanz

Parkol-Glanz heisst das neuartige Mittel, welches gleichzeitig, ohne Stahlspäne und ohne Bodenwische, reinigt und glänzt. Für Inlaid, Parkett usw. Schmiert nicht, harzt nicht und gibt einen hauchdünnen Hartglanzfilm, welcher wasserbeständig ist.

Gebrauchsanweisung: Mit Parkol-Glanz den Boden reinigen, trocknen lassen, nachher blicken.

Machen auch Sie sich die Arbeit leicht und bestellen Sie heute noch:

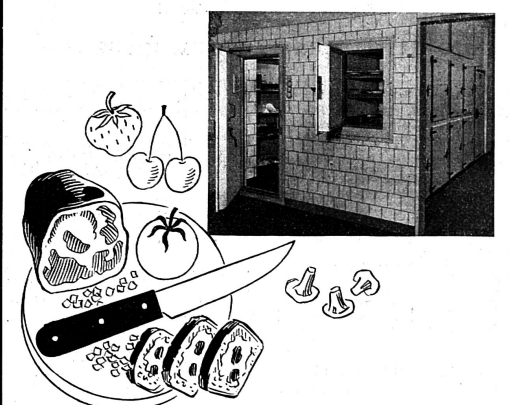
1 Flasche à ca. 1 Liter Fr. 3.80
1 Kanne à 5 Liter Fr. 17.50
1 Kanne à 10 Liter Fr. 32.—

Parkol-Glanz ist billiger als Bodenwische und reicht weiter.
Prompter Versand durch Ihren Lieferanten von Säuwänder und Teepfortionenbeuteln!

HUGO GERSTER, BERN

Weissenhausplatz 12, Tel. 2 28 72

INSERATE LESEN
erwirkt vorteilhaftern Einkauf!



Frigomatic

hält Ihre Speisen frisch und appetitlich und konserviert alle Lebensmittel. Fische, die in einer Frigomatic-Kühlanlage aufbewahrt werden, können ohne Bedenken auch nach tagelanger Lagerung noch dem verwöhntesten Gast serviert werden. Selbstverständlich sind aus dem Frigomatic auch die Getränke jederzeit herrlich frisch. Frigomatic-Kühlanlagen und -Kühlschränke zeichnen sich von jeher durch hohe Zuverlässigkeit aus. Sie verwirklichen die neuesten Erfahrungen auf dem Gebiete der elektrisch-automatischen Kühlung, bieten alle hygienischen Vorteile, arbeiten vollautomatisch ohne jede Wartung und sind ausserordentlich wirtschaftlich im Betrieb.

AUTOFRIGOR A.G.

Hardturmstr. 20 Zürich Telephone 25 86 60

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