

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 61 (1952)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 11.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 5869a.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. 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. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compt. de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5869a.

Nr. 43 Basel, 23. Oktober 1952 Erscheint jeden Donnerstag 61. Jahrgang 61^e année Paraît tous les jeudis Bâle, 23 octobre 1952 No 43

Die Küche als Quell von Freude und Sorge

oder

Das Küchenkonto in der Hotel-Betriebs-Rechnung

Die folgenden Ausführungen des Präsidenten der Preisnormierungskommission des Schweizer Hotelier-Vereins, Herrn H. Weissenberger, sind bereits vor einiger Zeit in der Zeitschrift „Die Hotellerie“ erschienen. Sie haben inzwischen nichts von ihrer Aktualität eingebüsst, denn die fehlende Küchenrendite bildet eine der Hauptprobleme des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes. Wir möchten deshalb - einem Wunsche aus Mitgliederkreisen Rechnung tragend und im Einverständnis mit dem Autor - auch unsere Leser mit den wohlfundierten Darlegungen über das Küchenkostenproblem, ergänzt durch kleine Einflüchtungen, vertraut machen und bei dieser Gelegenheit unsern Mitgliedern die Zeitschrift „Die Hotellerie“ in empfehlende Erinnerung rufen. (Die Red.)

Es muss festgehalten werden, dass gerade zu jener Zeit der Grund zu der notorisch ungenügenden Rentabilität des Hotelgewerbes gelegt wurde, unter der wir bis auf den heutigen Tag leiden.

Auf jener ohne jegliche Kalkulation geschaffenen Basis bauten sich in den kommenden Jahrzehnten die ungenügenden Einzelmahlzeiten- und Pensionspreise der schweizerischen Hotellerie auf, und auf diesem falschen Fundament wurden nach harten Bemühungen, aber immer reichlich hintanhinkend, während der Jahre des zweiten Weltkrieges nach und nach einige ungenügende Preisaufschläge seitens der Behörde bewilligt.

Die Hotellerie konnte es sich aber zu keiner Zeit leisten, auf der Küche nichts verdienen zu wollen, ganz abgesehen davon, dass es an sich einer Missachtung des intensiven Arbeitsaufwandes, und des rastlosen Einsatzes des Hoteliers und der Köchenschaft gleichkam, wenn diese grosse Leistung keinen Ertrag abwerfen sollte.

Es blieb einigen Pionieren wie Glücksmann, Münch usw. vorbehalten, zu betriebswirtschaftlichem Denken auch in der Hotellerie Schrittmacherdienste zu leisten. Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft hat aus naheliegenden Gründen ein Übriges im Sinne einer besseren Kontrolle der Ausgaben, und damit zur Überwachung der Rentabilität aller Betriebsabteilungen. Auch das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern leistete wertvolle Dienste zur Förderung des Hotelrechnungswesens nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen.

Entscheidende Erkenntnisse im Sinne einer besseren Erfassung und Durchleuchtung der Verhältnisse im Logement- und Verpflegungsbetrieb des Hotels, auf der Basis eines einheitlichen Kontenplans, und eines sowohl intern als extern Betriebsvergleiches, schufen namentlich die im Jahre 1944 ins Leben gerufenen „Erfahrungsaustauschgruppen“ des Schweizerischen Hotelier-Vereins, denen wir wertvolle Richtzahlen verdanken, welche jedem Betriebsinhaber oder Leiter als Wegleitung zur Kontrolle und Begutachtung der Wirtschaftlichkeit seiner Betriebsführung dienen können.

Welche Bedeutung dem Küchen-Konto im Rahmen der Gesamtbetriebsrechnung eines Hotelunternehmens zukommt, erhellt aus dem Umstand, dass der Küchenumsatz gewöhnlich zwischen 40-55% der Totalerlöse ausmacht, je nach der Struktur des Hauses, bzw. dem Umfang des dem Hotel angegliederten Restaurationsbetriebes.

Es dürfte jedermann einleuchten, dass ein so namhafter Teil des Umsatzes auch entsprechend zur Gesamtrendite beizutragen hat.

Daraus ergibt sich auch die Notwendigkeit einer genauen Beobachtung dieses Kontos, und es wird jedermann klar sein, dass es nicht genügt, am Ende einer Saison, oder am Ende eines Jahres festzustellen, dass die Küche keinen genügenden Ertrag abgeworfen hat.

Der Schweizerische Wirtverein empfiehlt seinen Mitgliedern auf Grund langjähriger, überprüfter Erhebungen seines Statistischen

Büros einen zur Deckung der Unkosten und eines bescheidenen Gewinnes errechneten Verkaufszuschlag von 90%.

Das Küchenbetriebsergebnis I müsste folglich einen Bruttoüberschuss von 47% ergeben!

Zum Beispiel:
Warenverbrauch Fr. 100.-
Verkaufszuschlag Fr. 90.-
Verkaufspreis Fr. 190.-
• Bruttoüberschuss: Fr. 90.- oder 47% von Fr. 190.-

Nun weist aber der Landesdurchschnitt des von der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft ermittelten Küchenergebnisses I nur 28,1% aus, und auch die Erhebungen der ERFAG-Gruppen ergeben in ihren Betrieben nur ein Mittel von etwa 33%, was einem Verkaufszuschlag von nur 50% entspricht.

Wenn man berücksichtigt, dass die Unkosten eines Hotelbetriebes naturgemäss höher sind als diejenigen eines reinen Restaurationsgeschäftes, wobei allerdings die Logiseinnahmen an die Deckung der allgemeinen Unkosten beitragen, so ist damit schon bewiesen, dass der Verkaufszuschlag, bzw. die erzielten Menu- und Pensionspreise absolut unzureichend sind.

Dabei ist auch zu berücksichtigen, dass die Hotellerie in ihrer Preisgestaltung Rücksicht auf den Zahlungswillen und das Zahlungsvermögen (siehe Auslandkonkurrenz und Devisenmangel) ihrer Kundschaft zu nehmen hat.

Es ist also um so wichtiger, dass der Wirtschaftlichkeit im Sektor Küche die grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Der Bruttoüberschuss muss mindestens jeden Monat, möglichst aber alle 10 Tage, oder vorzugsweise gar täglich errechnet werden, damit irgendwelche Fehlerquellen, liegen sie nun im Einkauf, in der Lagerung oder in der Verwendung der Waren raschestens festgestellt und rechtzeitig behoben werden können.

Es empfiehlt sich dabei die Führung einer Wareneingangs- und -ausgangskartothek mit permanentem Inventar, an Hand welcher Aufzeichnungen auch die Einkaufspreise laufend verglichen und eventuell sofort korrigiert zu werden vermögen.

Auf dem täglichen Küchenrapport, dessen Durchschlag in einem einzigen Arbeitsgang die vorstehend erwähnte Kartothek schafft, wird der tägliche Verbrauch einwandfrei und übersichtlich dargestellt.

Ergibt die Differenz zwischen Einnahmen und Ausgaben den gewünschten Bruttoüberschuss, dann erübrigt sich eventuell eine genauere Kontrolle. Stellen wir aber fest, dass das erzielte Tages- oder Dekadenergebnis ungenügend ist, also unter 33-40% sinkt, dann muss ermittelt werden, auf welcher Lebensmittelposition zwielf verbraucht wurde.

Zu diesem Behufe werden die Ausgaben für die entsprechenden Warengruppen monatlich oder dekadentweise nicht nur geldmässig verglichen, sondern sie werden in Prozentzahlen ausgedrückt und gestatten so einen einwandfreieren Vergleich.

So ergeben sich beispielsweise folgende Verbrauchsziffern, errechnet auf je Fr. 100.- Kücheneinnahmen:

Fleisch	22,3—22,8%
Fett/Öl	3,4— 3,5%
Milch	6,1— 6,5%
Tafelbutter	2,9— 3,6%
Eier	2,7— 2,8%
Brot	4,8— 5,4%

Schweizer Hotelführer 1953/54

Meldefrist für Korrekturen:

1. November

Die Sektionen des SHV. sind durch ein Zirkular aufgefordert worden, bis spätestens 1. November dem Zentralbureau des SHV. alle in Betracht kommenden Korrekturen über die Angaben im Schweizer Hotelführer zu melden, sofern dies nicht schon geschehen ist. Die Mitglieder von Sektionen sind deshalb gebeten, sich diesbezüglich mit den Sektionspräsidenten bzw. den Sekretariaten in Verbindung zu setzen. Einzellmitglieder, die keiner Ortssektion angehören, sind durch ein Zirkular aufgefordert worden, ihre Korrekturangaben direkt dem Zentralbureau zu melden.

Nach Beschluss des Zentralvorstandes sollen die Preise grundsätzlich, ausgenommen in besonders begründeten Fällen, nicht erhöht werden. In Betracht kommen hauptsächlich Korrekturen von Telefonnummern, Bettenzahlen, Zeichen für Garage und fließendes Wasser, Öffnungszeiten.

Guide suisse des hôtels 1953/54

Dernier délai pour les corrections:

1er novembre

Les sections de la S.S.H. ont été invitées par circulaire à annoncer au Bureau central de la S.S.H. jusqu'au

1er novembre au plus tard,

toutes les corrections relatives aux indications figurant dans le Guide suisse des hôtels, ceci naturellement pour autant qu'elles ne l'aient pas déjà fait. Les membres des sections sont donc priés de se mettre aussitôt en relation à ce sujet avec les présidents ou les secrétaires de leur section.

Les membres individuels, qui ne sont affiliés à aucune section locale, ont été également invités par circulaire à signaler leurs corrections éventuelles directement au Bureau central.

Selon la décision du Comité central les prix ne doivent en principe pas être augmentés, exception faite pour les cas spéciaux justement fondés. Il s'agit surtout des corrections relatives au numéro de téléphone, au nombre des lits, aux signes pour le garage et l'eau courante, et aux dates d'ouverture.

Kaffee, Tee	3,5— 3,7%
Gemüse inkl. Konserven	6,8— 9,2%
Früchte mit Konserven	3,9— 3,5%
Kolonialwaren	1,6— 2,7%
Konfitüren	2,0— 1,6%
Diversa	2,0— 2,5%
	62,0—67,8%

woraus ein Bruttoüberschuss von 32,2—38,0 Prozent resultiert.

Je nach der Art und dem Rang des Betriebes werden diese Zahlen verschieden sein. Für jedes Geschäft wird sich aber eine Norm feststellen lassen, die dann als Basis für die regelmäßigen Vergleiche dient.

Die kurzfristige Gegenüberstellung dieser Zahlen gestattet uns einen dauernden Überblick über unsere Küchenausgaben, rascheste Korrektur von Fehlpositionen, qualitativ oder quantitativ falschen Einkauf, Verschleiss oder Verluste jeglicher Art.

Die Kontrolle des Küchenkontos erstreckt sich aber auch auf die Relation zwischen Kücheneinnahmen und Küchenlöhnen und Küchenfeuerung, und wir stellen so ein sogenanntes Küchenergebnis II fest. Der externe Betriebsvergleich zeigt uns, ob in dieser Beziehung im eigenen Geschäft rationell gearbeitet wird oder nicht.

Die in neuerer Zeit stark propagierte Kostenstellenrechnung setzt uns endlich in die

	1910	1952
Weissmehl	-50	1,25
Reis	-54	1,12—1,48
Teigwaren	-68	1,13
Kochbutter	3.-	8,90
Kaffee	3.-	9,40
Speiseöl	1,50	2,60
Ochsenfleisch	2.- Nierstück	7,80
Kalbfleisch	2,50 Stotzen	8,80
Kartoffeln	-12	-25

und wenn man dabei noch berücksichtigt, dass einstmals die Küchenlöhne und alle andern anteiligen Küchenunkosten gut 100% unter den heutigen Ansätzen lagen, dann kann man für jene „large“ Denkart eine schwache Entschuldigung aufbringen, gerechtfertigt war aber die damalige Einstellung keinesfalls.

Lage, festzustellen, welche Summen an teilligen

Generalunkosten: wie Zinsen, Steuern, Reklame, Versicherungen, Patente usw., und

Betriebsspesen: wie Licht, Koch- und Heizstrom, Gas, Wäsche, Papierwaren usw.

zu Lasten des Küchen-Kontos gehen.

Dahingehende Erhebungen in einer ganzen Reihe sehr gut arbeitender Betriebe haben ergeben, dass bei Belastung auch dieser Kosten kein einziges dieser Häuser mit einem positiven Ergebnis der Küche abgeschlossen hat. Diese Tatsache ist alarmierend. Wenn die Logements- und Kellereinnahmen absinken sollten, so wären auch sehr gut frequentierte Betriebe wegen der schlechten Küchenrendite in ihrer Existenz bedroht.

Eine rationelle Küchenführung, Sparsamkeit in allen Teilen, und eine dem Betrieb angepasste fortlaufende Kontrolle ist also ein ernstes Gebot für jeden Betriebsinhaber und Küchenchef.

Diese Feststellungen machen es verständlich, welches Gewicht den Bemühungen der Hotellerie um eine Senkung der Gesteuerungskosten und um eine Befreiung unseres Ge-

werbes von den hohen Zöllen, Abgaben, Gebühren und Zuschlägen für Ausgleichskassen im Sektor der Lebensmittel zukommt. Es ist zu hoffen, dass der Hohe Bundesrat als Ergebnis der Arbeiten der sogenannten Luzerner Ausschüsse Massnahmen ergreifen wird, um der Hotellerie in dieser Beziehung die dringend notwendige Entlastung zu schaffen und bei neuen Preiszugeständnissen an die Landwirtschaft - eben ist wieder von einer Erhöhung des Milchpreises, begleitet von entsprechenden Erhöhungen der Preise der Milchprodukte, die Rede - die gebotene Rücksichtnahme im angeordneten Sinne auf unseren sich in einer beispiellosen Kostenklemme befindlichen Wirtschaftszweig spielen lässt.

Die vorstehenden Ausführungen sollten aber auch darlegen, welchen Rang das „Küchen-Konto“ in der Betriebsrechnung eines Hotelunternehmens einnimmt, und wie wichtig es ist, dass der Entwicklung der Küchen-Kosten jederzeit die grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird. Man wird dabei allerdings nicht vergessen dürfen, dass bei den bestehenden Konkurrenzverhältnissen betriebseigenen Vorkehrungen im Sinne von Preis Anpassungen oder eines Leistungsabbaues relativ enge Grenzen gesetzt sind.

H. Weissberger.

La caisse d'allocations familiales de l'hôtellerie

C'est en 1946 que l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers a décidé de créer la caisse d'allocations familiales de l'hôtellerie. La décision fut immédiatement exécutée et la caisse d'allocations familiales de la S.S.H. commençait son activité en automne de la même année.

Cette décision était inspirée par les directives que le Conseil fédéral avait données à la fin de la guerre pour la protection de la famille. L'on voulait éviter surtout que les employés d'hôtel mariés et ayant des enfants se trouvent dans une situation désavantagée par rapport à des célibataires ou à des couples sans enfant. En effet, tous les hôteliers n'auraient pas toujours été en mesure de payer à leurs employés ayant plusieurs enfants des salaires proportionnels à leurs charges familiales et ils auraient eu tendance à donner la préférence à des célibataires. Il s'agissait, pour remédier à cette situation, de mettre sur pied une grande œuvre de solidarité en faveur des employés.

M. F. Tissot, Leysin, président actuel de nos institutions sociales, fut l'initiateur de la caisse d'allocations familiales qui, malgré les sacrifices qu'elle impose à nos membres, devait se révéler indispensable en raison de la situation du marché du travail.

Les buts de la caisse d'allocations

A côté de l'égalité qu'elle consacre, comme nous venons de le dire, entre les employés ayant des enfants et ceux qui n'en ont pas, notre caisse contribue au maintien du personnel dans l'hôtellerie. Elle affermit la situation des employés qui sont chargés de famille, en participant aux efforts qui sont entrepris pour donner plus de stabilité au personnel de nos hôtels. Il importe de conserver des employés demeurant fidèles à leur poste et continuant à exercer leur activité à des conditions qui ne s'écartent pas trop de celles offertes par d'autres branches économiques plus florissantes.

Il faut aussi - comme le déclarait M. C. Pèze, gérant de notre caisse Hotela, dans une causerie dont nous extrayons la plupart de ces remarques - que les jeunes gens ne soient pas tentés d'éliminer d'emblée une carrière hôtelière au profit d'emplois mieux rémunérés dans d'autres secteurs. A ce titre, notre caisse remplit un rôle éminemment fécond pour l'avenir de l'hôtellerie. Nos membres profitent plus ou moins directement de cette prévoyance à longue échéance que tout dirigeant doit avoir à l'esprit, puisque «administrer» signifie aussi prévoir.

Les avantages

Au début les avantages de la création de notre caisse d'allocations familiales sont apparus plus concrètement aux membres de la

Suisse romande et de Lucerne, seuls cantons où les allocations familiales étaient obligatoires en vertu de dispositions cantonales. Grâce aux calculs minutieux fait par les promoteurs de la caisse, la cotisation des hôteliers put être fixée au début à 1%, puis ramenée graduellement à 0,7% des salaires.

Chaque hôtelier se rend lui-même compte des économies que son affiliation à la caisse de l'hôtellerie lui permet de réaliser, puisque, s'il faisait partie de caisses cantonales, il devrait payer

2,5 % des salaires à Fribourg
2 % des salaires à Genève
1 % des salaires à Lucerne
1,7 % des salaires à Neuchâtel
2,25 % des salaires dans le canton de Vaud
2 à 4% des salaires dans le canton du Valais

Si, dans les autres cantons, les allocations familiales ne sont pas encore obligatoires, elles vont le devenir sous peu. Dans le canton du Tessin, la loi y relative est sur le point d'être votée et les deux Bâles, Glaris, Nidwald, Obwald, St-Gall, Soleure, Uri et Schwyz étendent actuellement l'introduction d'un tel régime. Nous sommes persuadés que d'autres cantons suivront encore dans un proche avenir. M. R. Rubattel, Conseiller fédéral, ne disait-il pas il y a quelque temps: «Personne ne songe un instant à réduire les prestations de l'assurance accident, maladie, chômage, vieillesse et survivants; bien plus il n'est question que d'en édifier d'autres dont l'une au moins est à la porte: l'assurance maternité.»

Etant donné les exemples qui précèdent, il est certain que la Société suisse des hôteliers ne peut que se féliciter d'avoir déjà sa propre caisse d'allocations familiales assurant aux employés mariés les prestations légales. Elle a fait preuve de réalisme en évitant de plus lourdes charges à ses membres des cantons qui ont légitimé en la matière, et en contribuant à freiner l'exode de son personnel vers d'autres secteurs économiques.

Les prestations de la caisse

L'année 1946, mise à part - puisque notre caisse d'allocations familiales n'a été en fonction que quelques mois, et n'a payé que pour fr. 10718.40 d'allocations familiales - on enregistre une progression continue des allocations versées. Les chiffres pour les 5 années suivantes sont:

1947: fr. 276 479.30; 1948: fr. 355 237.55;

1949: fr. 363 035.46; 1950: fr. 412 886.65;

1951: fr. 467 517.25; soit au total:

fr. 1 885 874.61.

Ce total éloquent témoigne de l'effort des

hôteliers suisses et montre que, sans être à l'avant-garde sur le plan social, la Société suisse des hôteliers figure en bon rang parmi les professions qui s'intéressent aux œuvres en faveur des salariés, puisque dans la majorité des cantons elle peut être considérée comme précurseur, grâce à sa caisse d'allocations familiales et sa participation financière à la caisse d'assurance chômage Paho.

L'effort social en Suisse

On sous-estime parfois l'effort social fait en Suisse, car on ne tient pas compte du niveau des salaires et du standard de vie de notre population. De nombreuses prestations sociales sont réglées dans les multiples contrats collectifs de travail et sont, de ce fait, moins facilement évaluables en pour cent du salaire.

Si l'on prend le cas de l'hôtellerie, des évaluations prudentes permettent de constater que les charges sociales représentées par les cotisations aux caisses d'allocations familiales, d'assurance vieillesse et survivants, chômage, les primes d'assurance contre les accidents, les indemnités de maladie, les congés payés, etc., etc. finissent par représenter le 10 à 12% de la rémunération globale comprenant le salaire en espèces, les prestations en nature et la participation aux taxes de service, en d'autres termes le 10 à 12% du salaire déterminant pour la cotisation de l'assurance vieillesse et survivants.

Certes, dans d'autres pays - en France par exemple - les charges sociales des entrepreneurs atteignent 45,2%. Les éléments principaux en sont les allocations familiales (15,8%), les congés payés (7,2%), les assurances sociales (5,4%), les accidents du travail (5,13%), les allocations aux vieux travailleurs (3,6%), le chômage en général (1,5%). Il est hors de doute que nous sommes là en présence d'un cas extrême et que les avantages qui résultent d'un tel système pour l'économie nationale sont loin d'être concluants. Par la force des choses, les salaires sont maintenus à des niveaux très bas

La main-d'œuvre étrangère pour la saison d'hiver 1952/53

La section de la main-d'œuvre et de l'émigration de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail a adressé une circulaire aux offices de travail cantonaux, circulaire qui fixe les directives à suivre pour l'admission en Suisse de la main-d'œuvre étrangère. Conformément aux décisions de la commission paritaire pour les questions d'immigration et d'émigration intéressant le personnel d'hôtels et de restaurants, on devra en général s'en tenir à la procédure appliquée jusqu'à maintenant. Les difficultés accrues auxquelles on semble se heurter pour obtenir à temps du personnel saisonnier, ont obligé la commission d'examiner sensiblement plus tôt que de coutume la question de l'admission de cette main-d'œuvre pour la saison d'hiver 1952-1953. Ce qui est réjouissant, c'est de voir que l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, se basant sur les objections fondées de la Société suisse des hôteliers contre la lenteur et la complication des formalités, insiste avec énergie auprès des offices cantonaux pour qu'ils liquident les demandes dans les plus brefs délais et sans complications inutiles. Ceux qui auront fait la pénible expérience d'attendre 15 jours et parfois plusieurs semaines pour qu'une décision soit prise au sujet de leur demande de personnel, apprendront avec satisfaction que les autorités ont décidé de remédier à cette situation intenable.

Dans sa circulaire l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail expose en particulier ce qui suit:

La pénurie de personnel hôtelier du pays commençant à poser un problème fort grave et le recrutement d'employés à l'étranger se heurtant à des difficultés croissantes, ce serait rendre un grand mauvais service à notre hôtellerie que de la priver encore d'un personnel recruté à bon compte en ne traitant pas les cas avec la diligence voulue. Il est possible de liquider sans retard les demandes en question selon les instructions données précédemment sans que les intérêts de notre main-d'œuvre subissent un préjudice. En traitant les demandes portant une date d'entrée relativement tardive, il convient de ne pas commettre l'erreur de renvoyer à plus tard l'examen du cas pour le simple fait qu'un laps de temps de 2 ou 3 mois sépare le moment où la demande est présentée de l'époque prévue pour la prise d'emploi. Il n'y a plus en effet comme autrefois à l'étranger une nombreuse main-d'œuvre n'attendant que de pouvoir venir travailler en Suisse, faute d'autres possibilités de gain. Cette main-d'œuvre est généralement en mesure, à l'heure actuelle, de trouver dans son pays où ailleurs des possibilités d'existence aussi favorables si ce n'est meilleures qu'en Suisse. Si l'employeur ne peut remettre à ce personnel étranger longtemps déjà avant le début de la saison un contrat de travail et une assurance d'autorisation de séjour de la police des étrangers, il court le risque de ne pouvoir s'assurer ses services.

Comme on est déjà certain qu'on ne disposera pas en suffisance, d'ici peu de temps, de personnel appartenant au 3^e groupe, il n'y a aucun risque pour notre marché du travail à liquider

et ils n'augmentent que proportionnellement à une inflation qui est aussi ruineuse pour le travailleur et l'employé que pour le patron.

Il n'existe en Suisse pas moins de 1300 contrats collectifs de travail en vigueur assurant des congés payés, des jours fériés payés, des prestations en cas de maladie, etc., etc.

Près de 8000 fondations, au sein des entreprises, assurent le versement de prestations sociales à côté de celles de l'assurance vieillesse et survivants (assurance officielle) et de multiples autres mesures et prévoyances ont été prises par diverses maisons en faveur de leur personnel.

Autres exemples, dans le canton de Berne, les charges sociales représentent pour les ferblantiers-appareilleurs 38,3 ct. du salaire horaire, c'est-à-dire, 13,5% du salaire, et, dans le canton de Vaud celles des entreprises de chauffages centraux s'élèvent à 17,2% du salaire.

Certaines caisses professionnelles familiales demandent des contributions beaucoup plus considérables pour verser des allocations plus substantielles. La caisse des imprimeurs et industries du papier, dont le siège est à Berne prélève mensuellement fr. 43.- par ouvrier et fr. 23.50 par ouvrière pour la caisse d'allocations familiales seule, mais son personnel marié bénéficie d'une allocation de fr. 35.- par ménage, de fr. 15.- par enfant et de fr. 100.- lors de la naissance d'un enfant (dans certains cantons).

Les constatations ci-dessus nous prouvent que la Suisse est loin d'être en arrière en matière de prestations sociales, mais elles montrent aussi - par la comparaison des primes prélevées et des allocations versées - qu'il est certaines limites tant supérieures qu'inférieures qu'il ne faut pas dépasser. Une augmentation des prestations entraîne parfois des charges exagérées par rapport aux avantages qu'en retirent les bénéficiaires des allocations. De même, on ne peut trop réduire le taux des cotisations, si l'on ne veut pas s'exposer à des surprises possibles en raison de la tendance générale actuelle.

Les demandes y relatives sitôt qu'elles sont présentées. Mais il sera également possible, en règle générale, de traiter en un laps de temps relativement bref les demandes concernant les 1^{er} et 2^{ème} groupes d'employés s'il est prouvé qu'on ne peut recourir aux services d'un employé du pays.

La question de l'occupation des employés saisonniers étrangers engagés en été devra être examinée minutieusement par les autorités compétentes pour chaque cas particulier. L'office ci-dessus mentionné expose comme suit le problème dans la circulaire dont nous parlons:

Dans les montagnes, l'exploitation des hôtels ne peut être assurée pendant une période relativement brève en été; durant la saison d'hiver, ces établissements restent en revanche généralement ouverts pendant plusieurs mois. Le personnel du pays qui y vendique les emplois durant la saison d'hiver, les délaisse fréquemment l'été pour prendre ailleurs des emplois saisonniers de plus longue durée. Si cette attitude des employés du pays est compréhensible à certain point de vue, il n'en reste pas moins qu'elle ne va pas sans graves inconvénients pour les employeurs; elle contraint non seulement les hôteliers à recruter leur personnel deux fois par an, mais les expose encore au risque de ne pas trouver d'employés pour la saison d'été. C'est la raison pour laquelle certains hôtels n'auraient pas été ouverts pour la dernière saison d'été.

Deplus que les employés d'hôtel étrangers n'ont plus, comme nous l'avons déjà exposé, autant d'intérêt que par le passé à venir prendre emploi dans notre pays, il est arrivé récemment, dans quelques cas, que les intéressés ne se sont déclarés d'accord d'accepter un engagement saisonnier de courte durée pour la saison d'été qu'à la condition d'obtenir une autorisation de travailler l'hiver dans le même établissement.

Nous connaissons parfaitement les difficultés qu'il y a à trouver une solution qui satisfasse tout le monde. Il est évident que le personnel indigène qui possède des capacités et des connaissances professionnelles suffisantes devra toujours avoir la préférence. C'est dans l'intérêt même de l'hôtellerie qu'à absolument besoin d'une réserve suffisante de main-d'œuvre suisse. D'autre part, il ne faut



wird verlangt, dass bei den jetzigen Überschüssen an eigenen Schlachtirren jegliche Einfuhr von Schlachtirren und Fleisch eingestellt werde.

Rapsanbau und Rapsöl

Noch vor 10 Jahren war der Rapsanbau in der Schweiz praktisch bedeutungslos. Erst der Krieg, der die Zufuhr von Oliven- und Arachide-Öl lahmlegte, hat der Rapskultur wieder einen Auftrieb gegeben...

Unsere Behörden möchten aber den Rapsanbau in der Schweiz erhalten, und zwar nicht nur aus kriegswirtschaftlichen Gründen. Wohl ist es gerade im Hinblick auf die Versorgung unseres Landes in Zeiten weltpolitischer Krisen von grosser Wichtigkeit, dass die mühsam erworbene Anbautechnik nicht verlorengeht.

Im Rahmen der Basler 'Grünen Woche' schilderte kürzlich Vizepräsident Keller von der Abteilung für Landwirtschaft die vom Bund getroffenen Massnahmen zur Sicherung unserer Landesversorgung...

Nouvelles de Montreux

Un départ à l'Office du tourisme

On pouvait lire la semaine dernière dans le 'Journal de Montreux' l'information suivante: «Nommé à l'essai directeur de l'Office du tourisme en 1951, à la suite du départ de M. R. A. Abbas, M. Pessina a donné sa démission et quittera ces fonctions prochainement.

Il était venu en notre ville après avoir dirigé l'Office du tourisme de Lucerne et avoir occupé un poste dans le tourisme à San-Remo. Au cours de sa période d'activité à la tête de l'Office du tourisme de Montreux, il a fait des voyages de propagande dans divers pays, et notamment en Allemagne et en Italie du Nord.

Nous sommes saisis de ce départ sera suivi d'une réorganisation de l'Office du tourisme de Montreux pour l'adapter aux conditions nouvelles du tourisme et d'une clientèle nettement différente de celle d'avant-guerre.

Nous voudrions ici aussi exprimer tout le regret que nous cause un tel départ, car M. Pessina a toujours tenu l'Hôtel-Revue au courant des nouvelles montreuysiennes et ce n'est jamais en vain que l'on s'adressait à lui.

L'affaire du Casino de Montreux

Nos lecteurs ont été renseignés par la presse quotidienne sur les irrégularités qui se seraient produites au Casino de Montreux et qui passionnent l'opinion publique.

Nous n'entrerons donc, nous-mêmes, pas plus en détail sur cette affaire avant que la lumière ait été faite et que les esprits se soient calmés.

Pendant la période de suspension, M. Vital Tausmann, hôtelier et ancien directeur du Casino, en assumera la direction.

M. Pessina est hors de cause

Par une coïncidence fâcheuse, la nouvelle de la démission du directeur de l'Office du tourisme de Montreux, M. Pessina a été publiée quelques jours avant que n'éclate l'affaire des jeux.

«Les rumeurs qui circulent à ce propos sont sans aucun fondement.

Nous tenons à le souligner très nettement, d'autant

plus qu'elles sont de nature à causer un tort moral considérable à une personnalité dont l'intégrité est totale.

D'ailleurs, M. Pessina n'a jamais été mêlé, directement ou indirectement, aux affaires du Casino.

Nous tenons à relever que l'honnêteté de M. Pessina est exemplaire et qu'il a toujours cherché par son travail à relever la renommée de Montreux, tant en Suisse qu'à l'étranger.

Nous espérons que cette mise au point mettra fin aux rumeurs dont nous parlons plus haut et qui, nous le répliquons, ne reposent absolument sur rien.

DE NOS SECTIONS

Federazione cantonale ticinese degli Albergatori

Segnalazioni: 1. Per ragioni - fra altre - di semplificazioni amministrative, l'Autorità cantonale ticinese aveva costituito nel 1950 il diritto di bollo di fr. 1. - sui ogni mazzo di carte da giuoco usate in un Esercizio pubblico...

2. Attiriamo pure l'attenzione dei nostri soci particolarmente di quelli che hanno delle insegne reclamistiche poste lungo le strade, ecc. sul «Decreto esecutivo sulle insegne e scritte destinate al pubblico» del 2 ottobre 1952...

3. In uno degli ultimi Fogli Ufficiali è stato pubblicato per estenso il Contratto collettivo di lavoro per l'industria alberghiera nel Cantone Ticino...

Schweizer Hotelier-Verein Lenk i. S.

Unter dem Vorsitz ihrer Präsidentin, Fräulein Helen Burkhalter, Besitzerin des Sporthotels Wildstrubel, versammelte sich die Sektion Lenk am 4. d. M. im Hotel 'Kreuz' zur ordentlichen Jahresversammlung.

Das Haupttraktandum bildeten die Wahlen für

demissionierende Vorstandsmitglieder. Als neuer Sektionspräsident wurde in geheimer Abstimmung einstimmig Herr Simon Lösscher, Direktor des Grand Hotel-Kurhaus und Bad Lenk, gewählt.

Unsere Sektion freut sich, den Direktor des führenden und grössten Hotels am Platz, der sich sehr gut in die hiesigen Verhältnisse eingelebt hat, als Präsidenten gewonnen zu haben.

Im Hinblick auf den im vergangenen Sommer gefassten Gemeindebeschluss auf Erhöhung der Kurtaxe wurden zuhause des Verkehrsvereins und für den Eintrag im Schweizer Hotelführer die Winter- und Sommerpreise neu festgelegt.

AUS DER HOTELLERIE

Ein Jubilär

Am vergangenen 4. Oktober konnte Herr Robert Frick, Direktor des Hotels St. Peter in Zürich, bei guter Gesundheit und in voller geistiger Frische seinen 70. Geburtstag begehen.

UMSCHAU

Herabsetzung von Bundesventionen

Der Bundesrat diskutierte in seiner Freitagsitzung über die Herabsetzung der Bundesventionen, soweit eine solche ohne Gesetzesrevision erfolgen kann.

Der CRUSTEX-Apparat

verhindert und entfernt Verkalkungen in Grossboilern, ohne Wartung, mit geringsten Betriebskosten (20 Watt). Zahlreiche Referenzen ersichtl. Firmen.

H. R. Hilfiker & Co., Zürich 23 Weinbergstrasse 11 Telefon (051) 26 88 16

GRAND HOTEL BELVÈDÈRE, WENGEN

Patissier, I. Lingère Saaltöchter und -kellner Zimmermädchen Mädchen und Burschen für Küche und Office Casserolier

Handgeschrieb., detaillierte Offerten sind zu richten an Hotel Fürigen, Fürigen (Nidwalden).

Gesucht

Küchenchef Saaltöchter Anfangssaaltöchter Büropraktikantin

Geft. Offerten mit Zeugnisfotos und Photo unter Chiffre F W 2264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Hôtel de grand luxe, Espagne, cherche pour entrée immédiate un

chef de cuisine

préférence parlant espagnol ou italien. Doit être excellent restaurateur, connaissant à fond le service à la carte soigné. Bonnes conditions. Voyage payé. Offres accompagnées de curriculum vitae et photo sous chiffre H E 2215 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Fräulein

Inhaberin eines Hotels, sucht für die Zwischenzeit (20. Oktober bis ca. 15. Dezember) Posten in Hotelbetrieb als

Ablösung oder Ferienaushilfe

Spricht deutsch, französisch und etwas italienisch und englisch. Anfragen unter Chiffre M A 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weis-flog Bitter!

Seit 70 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen. Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Die kant. Heil- und Pflegeanstalt Rheinau, Kt. Zürich, sucht selbständige

Oberköchin

bewandert in Grossküche. Nur tüchtige, gut ausgewiesene Bewerberinnen kommen in Frage. Offerten sind zu richten an die Verwaltung, Telefon (052) 4 32 01.

Junger Hotelier

(Empfang, Journal, Lagerbuchhaltung, Statistik) mit besten Referenzen, sucht neuen

passenden Wirkungskreis

Peter Malorny, Weissenstadt (Bayern), Markt-platz 5, Deutschland.



Wollt Ihr mit uns zufrieden sein, so lagert uns auch richtig ein. Auf Reinlichkeit ist stets zu achten, lasst uns auch nicht in Säcken schmachten!

Gründliche Reinigung der Lagerräume vor der Einkellerung ist eine wichtige Voraussetzung für gute Haltbarkeit der Kartoffelvorräte.

(SPZ)



Terrain à bâtir

à vendre

rive ouest Lac de Neuchâtel, près frontière cantonale, sur Vaud ou Neuchâtel, 5000 m env. bloc ou parcelles, vue imprenable, proximité plages, au-dessus nouvelle route, très accessible.

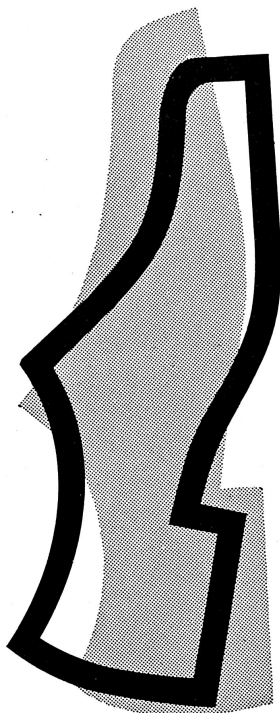


mit Ceylon-Tea aus den besten Lagen, ist ein moderner und hygienischer Tee-Filter für den gepflegtesten Service. Er wirkt appetitlich und sauber.

Verlangen Sie Muster und Offerte.

LANDOLT, HAUSER & CO NÄFELS

Die Form ist das wichtigste ...



Nichts soll gesagt sein gegen die äussere Eleganz eines Schuhs. Viel wichtiger aber ist seine Form. Der Gestalt des Fusses muss der Schuh vor allem entsprechen. Und weil jeder Fuss so eigen geartet ist, kann nur ein fein abgestuftes, lückenloses Formen-System — wie es Prothos geschaffen hat — jedem und allen Füssen gerecht werden.

Prothos
Beispiel



Eleganter Herren-Derby, sehr bequeme, breite Form, Gelenkstütze, mit Leder-Doppelsohle oder Profil-Gummi-Sohle.

Lassen Sie sich in Schuhgeschäften die für Ihren Fuss geeignete Prothos-Form zeigen. Probieren Sie sie. Sie werden keinen anderen Schuh mehr tragen wollen.



im Schuhhaus
Löw-Prothos
und vielen
anderen guten
Schuhgeschäften

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN
„CARMENNA“
AROSA
Telephon (081) 3 16 01 2

Bridgelistess

Meilleures références, parlant français, anglais, allemand, cherche engagement pour l'hiver. Ecrite sous chiffre S 81440 X à Publicitas Genève.

Mittelgrosses Haus im Oberengadin, mit Sommer- und Winterurlaub, sucht für kommenden Winter

Küchenchef-Alleinkoch
Obersaaltöchter
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Chasseur
Bureau-Praktikantin

Offerten unter Chiffre O E 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per 1. Dezember in Ski- und Ferienheim in Flims (Sankt Gallen), 1300 m. u. M.

Hilfsköchin
Küchenmädchen
Hausbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an M. Huber, Arbenalstr. 189, Zürich 3/45, Tel. (051) 531391

Gutaussehende, gebildete Dame, in Hotel aufgewachsen (Berner Fähigkeitsausweis), sucht passenden Wirkungskreis als

Gerantin

Offerten an A. Bächler, Theaterstrasse 10, Luzern.

Büro-Praktikantin

18jährige Hotelierstochter deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle in der Westschweiz als

um sich im Büro zu vervollkommen. Evtl. Mithilfe im Saalervice. Familiäre Behandlung erwünscht. Offerten an Pia Imfeld, Hotel Alpenhof, Lungern.

Jünger, tüchtiger, gutausgewiesener

Koch-Pâtissier

sucht Stelle auf 15. Dez. in Saison- oder Jahresbetrieb. E. Ostertag, Rest. Sântiablick, Amriswil (TG).

RENAUD S. A., BALE

Vous offre HOMARDS VIVANTS, LANGOUSTES VIVANTES, SCAMPI, SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ, ANGUILE FUMÉE, CREVETTES, CAVIAR, FOIE GRAS DE STRASBOURG, GRAND ASSORTIMENT EN HORS-D'ŒUVRES et spécialités. TOUS LES JOURS: MARÉE FRAICHE, VOLAILLE DU PAYS ET DE BRESSE — GIBIER.

LES MEILLEURS CHAMPAGNES
LES BONS VINS DE FRANCE ET DU PAYS
LES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

Agents généraux pour la Suisse des Champagnes
GEORGE GOULET, REIMS J. BOLLINGER, AY-CHAMPAGNE
Agents pour Bâle et Genève
LANSON P. & F., REIMS

Demandez nos prix-courants

Gesucht

f. kommende Wintersaison in Hotel im Berner Oberland

Bartochter
neben Barmaid in Bar-Dancing
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Commis de cuisine
Lingère-Glätterin

Gefl. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre W S 2282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Lloyd Hôtel à Lugano cherche pour le 10-15 novembre

1ere secrétaire

expérimentée et sachant les quatre langues principales. Très bonne place à l'année. Faire offres avec certificats, photo et salaire demandé.

Gesucht

in mittelgrosses, soigniertes Hotel im Berner Oberland für Winter und Sommer, tüchtiger, bestausgewiesener

Küchenchef

Saisondauer je 4 Monate (Zweisations-Engagement). Offerten erbeten mit Zeugnisabschriften, Photo, Altersangabe und Lohnansprüchen unter Chiffre B O 2281 an die Hotel-Revue, Basel 2.



SCHWEIZERISCHE
HOTELFACHSCHULE
LUZERN
im „Montana“

Die Winterkurse:

- Allg. Abteilung (Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs): 6. Januar bis 2. April 1953
 - Kochkurse: 5. Januar bis 25. Februar; 26. Februar bis 21. April 1953
 - Servierkurse: 5. Januar bis 25. Februar — 26. Februar bis 21. April 1953.
- Prospekt sofort auf Verlangen. — Telephone (041) 25551.

Orchestre

de 1er ordre, de 4 à 5 musiciens, libre pour saison d'hiver. Répertoire international, organisation de jeux, concours et de soirées spéciales. Offres sous chiffre R J 2179 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

Chefköchin

in mittleres Hotel nach Zürich. Eintritt 15. Nov. Bildofferten mit Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre G C 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Saison- oder Jahresstelle sucht junge, fachkundige

Serviertochter

Spricht deutsch, französisch und englisch. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J B 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service-soutien du patron

24 ans, français, allemand, anglais, connaissances approfondies: restauration, vins, économiat, contrôle, cherche place, éventuellement à l'étranger. Offres sous chiffre S S 2273 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

GESUCHT PER SOFORT

Büro-Anfängerin

in Jahresstelle. Hotel Krone, Murten.

Stütze des Patrons

29jährig, Italienisch, deutsch, franz., englisch sprechend, bewandert im Hotelfach durch Praxis in Küche, Bureau, Reception und Service, sucht Vertrauensposten in gutem Hotel oder Restaurant. Jahresstelle bevorzugt. Stelle im Ausland auch angenehm. Eintritt Anfang Nov. Offerten erbeten unter Chiffre S P 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Personne de confiance, longue pratique, du métier dans tous les départements, 4 langues, cherche place de

chef de réception

pour la saison d'hiver. Libre dès le 15 nov. Offres sous chiffre P O 2243 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

DIRECTION

Jeune hôtelier, 36 ans, avec grande expérience à l'étranger, bons contacts avec principales agences voyages, cherche direction de bon hôtel commercial ou à deux saisons. Excellentes références à disposition. Libre janvier ou à convenir. Offres sous chiffre G M 2147 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht per 1. November in gute Jahresstelle jüngerer und tüchtiger

Etagenportier

Zeugnisse mit Photo sind zu richten an das Hotel Greub in Basel.

Gesucht auf 1. Dezember 1952, jüngere, sprachenkundige

II. Sekretärin Bureau-Praktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an G. Salis, Hotel St. Gotthard, Bern.



Gesucht für Hochseeschiffahrt

I. Koch
Termin 27. Oktober 1952

Messboys
Termin 23. Oktober 1952

In Frage kommen nur Schweizerbürger mit bestausgewiesenen Zeugnissen. Telefonische Anfrage, 4 98 98, intern 406, erwünscht. SCHWEIZERISCHE REEDEREI AG., BASEL.

GESUCHT

Restaurationstochter

in gut frequentiertes Hotel-Restaurant. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Erf. Deutsch und Französisch sowie einige Kenntnisse der engl. Sprache. Offerten sind zu richten an Fam. P. Erb-Mullis, Hotel Krone, Lichtensteig, Toggenburg.

Gesucht von Erstklasshotel in Zürich, in Jahresstellen:

Restaurant-Kassier
(mit Küchenkenntnissen) sowie
Kaffeeköchin

(versiert). Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten unter Chiffre Z H 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!



Tomorin, ein Geigy-Präparat gegen Ratten und Mäuse im Haus, in Vorratslagern, etc. Kein Ködermittel, sondern ein Streumittel, daher sichere Wirkung. Streudosen à 500 g Fr. 4.80. Packung à 5 kg Fr. 6.55 per Kilogramm. Packung à 10 kg Fr. 6.— per Kilogramm. Packung à 25 kg Fr. 5.40 per Kilogramm. In üblichen Fachgeschäften erhältlich. Patent

Tomorin

BÜCHERTISCH

Pestalozzi-Kalender 1953 (mit Schatzkästlein), Ausgaben für Schüler und Schülerinnen, Verlag *Zentralsekretariat Pro Juventute*, Zürich.

Er ist wieder da, der Pestalozzi-Kalender, in seiner Vielfältigkeit, welche die Jugend entzückt und sogar die Erwachsenen in Erstaunen setzt! Ein Taschenbuch reichster Art! Nicht allein die Seiten des Kalendariums verlocken zu eigener Betätigung, zu Tagesnotizen, zu Anmerkungen: der in Text und Bild gebotene Stoff selbst ist so anregend, dass der Jugendliche über Monate hin zu lesen, zu lernen, zu denken, zu vergleichen hat. Und das geschieht alles wie im Spiel. Im Pestalozzi-Kalender sind die modernen pädagogischen Grundsätze vom ernsthaften und dennoch freudvollen, interessierten und unterhaltsamen Erarbeiten schon längst vorweggenommen. Deshalb erfreut er sich bei den Schülern, die es ja schliesslich angeht und die ein ursprüngliches Gefühl für richtiges Geleitetwerden besitzen, Jahr für Jahr

derselben Gunst. Gute Bildwerke, prägnante Illustrationen, leichtverständliche Veranschaulichung fürs Auge! Kurze Texte, phantasiefördernde Schilderungen, genaue Orientierungen, anregende Fragen und Anrufungen für den denkenden Kopf! Der Pestalozzi-Kalender bietet viel — soviel aber nicht, dass sich das Weiterdenken erübrigen liesse und dass unsere individuell gearbeteten Jugendlichen zu gleichgeschulten Massenmenschen erzogen würden. *ing.*

Schweizerischer Taschenkalender 1953. Der ideale Briefaschenkalender für jedermann, deutsch/französisch, 66. Jahrgang, 200 Seiten 12 x 16,3 cm. Hübsche, modernste Ausführung, Schwarzkunstledereinband mit zwei Seitentaschen, Spiralheftung, Bleistift. Preis: Fr. 4.90 Druck und Verlag von *Büchler & Co. in Bern*. Durch jede Buchhandlung und Papeterie zu beziehen.

Pünktlich und genau arbeiten ist die Grundlage jedes Geschäftes. Als treffliches Hilfsmittel dazu hat sich der Schweiz. Taschenkalender bestens

bewährt. Das gediegen ausgestattete Notizbuch, deutsch und französisch in einer Ausgabe vereinigt, mit seinem schwarzen Kunstledereinband, der zugleich als Brieftasche dient, hat mit seiner praktischen Einteilung immer und überall gute Aufnahme gefunden. Die allgemein beliebten 12 Seiten Monatskalendarium, die einen Gesamtüberblick über vorgesehene Tagungen, Konferenzen, Kurse und Vortragsreihen jedes Monats der Jahre 1953 und 1954 ermöglichen, sind wiederum aufgenommen worden. Auch der übrige altbewährte Inhalt wurde beibehalten. 106 Seiten für Tagesnotizen (für jede Woche zwei Seiten), in denen zum voraus alles auf den Tag der Ausführung vorgemerkt werden kann, lassen Ärgernisse über Vergessenes oder nicht richtig Erledigtes vermeiden. Ferner erwähnen wir: 26 Seiten Kassabuchblätter und 32 Seiten unbedrucktes, kariertes Papier, in gedrangter Form Post-, Telefon- und Telegraphentafel, die Telephongruppierung der Schweiz, Maße und Gewichte, Seiten für Adressen und Telephonnummern, Kalendarium für 1953 und 1. Halbjahr 1954. Der beste Beweis für seine Beliebtheit ist wohl die Tatsache, dass dieser

Kalender nun schon im 66. Jahrgang erscheint und die Käuferzahl von Jahr zu Jahr zunimmt. Wir empfehlen auch den neuen Jahrgang auf's Beste!

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Insaratenteil: E. Kuhn

Die tiefgekühlten
CREVETTES

(roh, ohne Kopf, mit Schale) sind in Grösse und Qualität unerreicht. — Ein Versuch wird auch Sie begeistern!

Auskünfte und Preisliste durch

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

Seit 30 Jahren ist die Autophon AG. mit der Hotellerie verbunden durch sorgfältige Planung und saubere Ausführung von

Telephonanlagen

Vom einfachen Hausanschluss bis zur grössten Hotelzentrale.

Service-Lichtruf

für Zimmermädchen, evtl. Portier und Kellner. Autophon-Lichtrufapparate sind formvollendet und betriebssicher.

Musikanlagen

für Grammo, Radio und Telephonrundspruch. Im Gastzimmer bietet unser HF-TR-Kleinsender die ideale Lösung mit der Auswahl von fünf Programmen mit beschränkter Lautstärke.

Vivavox

Direktsprechanlagen zur Verbindung von Office, Küche, Keller, Gardemanger etc.

Elektr. Uhrenanlagen

Ob Sie in Ihrem Hause grosse oder kleine Veränderungen planen, so werden vermutlich Fragen aus diesen Gebieten angeschnitten. Gerne sind wir Ihnen behilflich, in jedem Fall für Sie die vortheilhafteste Lösung zu finden.



AUTOPHON

Zürich Basel Bern



Selbst der einfachste Horgen-Glarus-Stuhl ist formschön und möbliert gut. Weil alle seine Teile aus massiv gebogenem Holz hergestellt sind, verbürgt er grösste Lebensdauer. Horgen-Glarus-Stühle sind nach den anatomischen Grundlagen des Sitzens gebaut, darum sitzt man auf ihnen bequem.

HORGEN-GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN GLARUS IN GLARUS

Tel. (058) 5 20 91

Aucun hôtelier

tenant à sa bonne réputation

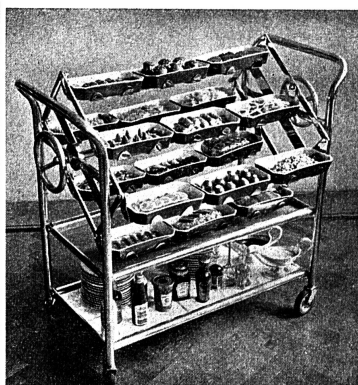
ne servira à ses hôtes une contrefaçon, ou «n'importe quoi d'approchant» en lieu et place de l'Ovomaltine commandée. Adoptez donc le



vous ne le regretterez pas! Nous vous ferons parvenir directement les sachets Ovomaltine, en boîtes de 200 pièces, ainsi que tous les renseignements et instructions nécessaires.

Dr A. WANDER S. A., BERNE

Le lait utilisé dans l'Ovomaltine est soumis à l'opération, procédé entièrement nouveau qui le débarrasse de tous les micro-organismes nuisibles.



Der neue

Gebäck- und Vorspeisewagen

für Hotels, Restaurants und Krankenhäuser etc.

W. A. BARTH, ZÜRICH

Hotelbedarfsartikel, Seestr. 2, Tel. (051) 239311

Das beliebte und rasrige

Stimmungs-Duo Boby und Sepp

empfiehlt sich den verehrten Hoteliers aufs beste. Bescheidene Saison-Musik. Tel. (051) 480174.

Es ist die Stelle des

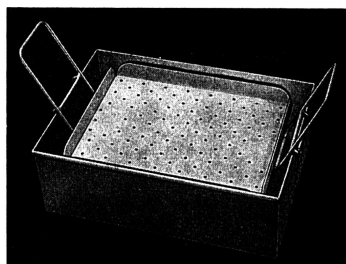
Direktors

der Kurhaus Weissbad AG. Appenzell

neu zu besetzen. Antritt nach Übereinkunft. Erfordernisse: Praktische Kenntnisse in Küche, Keller und Service. Gut ausgewiesene Bewerber mit fachkundiger Ehefrau und Erfahrung in Personalführung sind gebeten, Offerten mit Bild, kurzem Lebenslauf und Referenzen an den Präsidenten des Verwaltungsrates, Herrn Albin Breitenmoser, Blumenrain, Appenzell, einzusenden.

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentul



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zusagenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, ZÜRICH

Postfach Zürich 42, Telephon (051) 2860 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

Mittleres Hotel in St. Moritz sucht

für die Winteraison 1952/53

- Sekretärin** evtl. Anfahrerin
- Obersaaltochter**
- 2 Saalpraktikantinnen**
- Hilfsköchin**
- Hilfs-Zimmermädchen**
- 2 Office- u. Küchenmädchen**

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre M H 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DIE ANNONCE

ist die Kraft, die immer wieder Umsatz schafft!

Der dreifache Gewinn mit dem Melitta-Tassenfilter-Kaffee-Service!



Mit dem Melitta-Tassenfilter können Sie für jeden Gast jede Tasse Kaffee einzeln frisch zubereiten, ohne Extramühe, ohne Wartezeit... ein Service, der beeindruckt!

Die kurze Filtrierdauer holt aus dem Kaffeepulver ein Höchstmass an Aromastoffen heraus, ohne dass die Bitter- und Gerbstoffe zur Wirkung gelangen. Das Resultat ist ein Kaffee von wunderbarem Aroma und edlem Duft. Ihr Kaffee-Umsatz wird steigen!

Aktion für besseren Kaffee!

Sie können mehlfrein gemahlene Kaffee verwenden, der sich besser auswerten lässt. Sie kommen mit weniger Kaffeepulver aus und sparen Kaffee!

Verlangen Sie Spezialprospekt über den Melitta-Tassenfilter, mit dem Sie früh und spät ohne Extramühe jede einzelne Tasse Kaffee frisch zubereiten können und der Sie unabhängiger von der Maschine macht.



40 Jahre Erfahrung im Veredeln des Kaffees

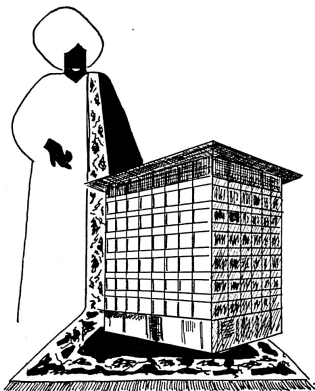
Coupon Nr. 9

Melitta AG., Zürich 1/24, Postfach Rämistr., Tel. (051) 34 47 77

Senden Sie mir den Prospekt über Ihren Melitta-Tassenfilter.

Ort und Datum:

Name und genaue Adresse:



**Ob Neubau oder Umbau,
Schuster-Teppiche sind immer
vertreten!**

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

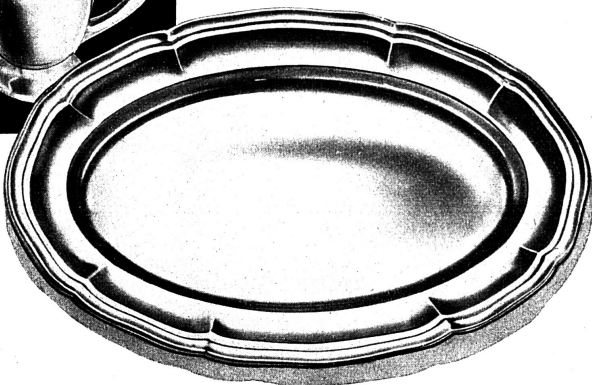
Solange Vorrat, ein Posten
Woldecken
neu, zu nur Fr. 21.80.
O. Locher, Baumgarten, Thun, Tel. (033) 2 14 61.

Cumulus'
Schnellheizboiler
Ständig heisses Wasser im Office

SAUTER
FR. SAUTER A.G. BASEL, Fabrik elektr. Apparate



Runde und ovale Platten - Gemüseschüsseln -
Saucieren - Tee- und Kaffeekannen - Milch-
töpfe - Bestecke, usw.



Komplette Einrichtungen für Hotels

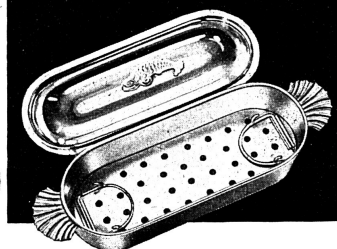
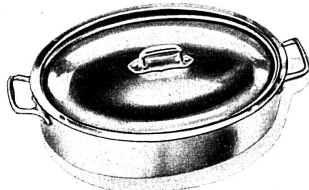
Restaurants - Tea-Rooms

Grosse Auswahl von hübschen und sehr gepflegten Silberwaren, mit künstlerischem Geschmack und reichhaltiger Ausführung. Das BEARD-Silbergedeck bietet einen gediegenen, luxuriösen Anblick.

Bitte Muster verlangen oder den Besuch eines unserer Vertreter.
Aufrischung und Neuversilberung aller Silberwaren.

Grossist
in Porzellan- Kristall- und Glaswaren
In diesen Artikeln verfügen wir ebenfalls über ein grosses Sortiment.
Ateliers für Glaskoraktion.

Sämtliche Artikel in rostfreiem Stahl



SILBERWARENFABRIK

H. BÉARD S. A. MONTREUX



Spezialisiert seit 50 Jahren in der Belieferung von Hotels

Generalvertretung und Musterladen für die deutsche Schweiz:

A. Haari, Talackerstrasse 41, Zürich 1, Telephon (051) 25 11 40

„PERDURA“
die Qualitätsmatratze!
P. HOSTETTLER, BERN
Galgenfeldweg 1,
Telephon (031) 8 03 96

**Stühle
und Tische**
für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik
DIETIKER & CO
Stein a. Rhein
Verf. Sie Muster und Offerte

WENN SIE

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

EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1869
LOHNT SICH!
alle Teppiche
GEELHAAR AG., BERN
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 21 44

BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN
BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Hobart
Tausendfach
bewährt

**Universal-
Küchenmaschinen**

zum Röhren - Schwingen - Kne-
ten - Hacken - Schneiden - Reiben-
Passieren - Fruchtpressen - Mah-
len - Büchsenöffnen - Schleifen -
Silberpolieren - Glacéherstellen
usw. Modelle ab Fr. 1250.—

HOBERT MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.G. ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

A VENDRE
EN SUISSE ROMANDE
joli hôtel-restaurant

de construction récente, avec le mobilier et
matériel d'exploitation, installation toute moderne.
12 chambres, eau courante, grande salle à
manger, café-restaurant, salon avec cheminée,
grand hall d'entrée, cave à vins, économet,
garage pour auto, parc, jardin ombragé, chauff-
fage à mazout, place de mobilisation, près de la
gare C.F.F. Occasion unique pour chef de cuisine
qualifié. Pour traiter écrire sous chiffre A Z 2241
à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Italianische Riviera
SCHWEIZER HOTEL
100 Betten, in einem höchstamen und betriebswirtschaftlichen
Ort, gutgehendes Geschäft im Vollbetrieb, zu
vergeben. Nötiges Kapital: Fr. 370 000.—. Offer-
ten unter Chiffre S H 2260 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurant-
betrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen
Fächern einschl. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Ré-
ceptions- und Dolmetscherdienst, individueller Unterricht, Rasche
und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jeden
Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Wer
GUTEN KAFFEE SCHÄTZT, TRINKT
GIGER-KAFFEE

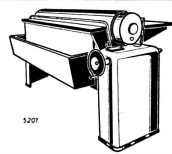
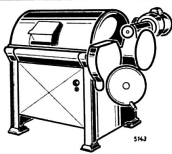
HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergrasse 3 Telephon (031) 22735

**DON'T SAY WHISKY
SAY- JOHNNIE
WALKER**

Born 1820
— Still
going Strong

Distributors
F. SIEGENTHALER LTD Lausanne Tel. (021) 23 74 33

LEIS
A. CLEIS AG., SISSACH
WÄSCHEREI-MASCHINEN-FABRIK
Gegründet 1872 Telephon (061) 74207



LEIS
**Waschmaschinen
Zentrifugen
Mangen**