

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 30

Artikel: Versilberte Bestecke für Hotels
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541189>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

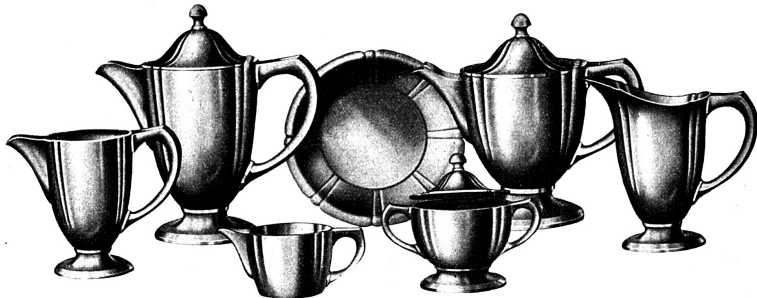
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Versilberte Bestecke für Hotels

(Hiezu 3 Bilder)

Ist das Porzellan ursprünglich ein Privilegium der Fürsten gewesen, um später auch die Zierschränke des vornehmen Bürgerstandes zu schmücken und schliesslich auch den untersten sozialen Schichten zu dienen, so wurde das schwerversilberte Alpaca-Besteck von Anfang an zweckbewusst für Haushalt und Gastwirtsbetrieb geschaffen. Seiner Einführung stunden weder ästhetische noch praktische Bedenken ent-

durch mechanische und chemische Einflüsse bieten. Die Spezialfabriken verfügen über jahrzehntealte Erfahrungen und haben, darauf gestützt, die Legierungen vervollkommen. Der Silbergehalt ist aufgestempelt. Die Stempelung ist gleichzeitig die Garantie für eine zweckmässige Versilberung. Versilbertes Alpaca bildet einen vortrefflichen Ersatz für die oft unerschwinglichen Waren aus echtem Silber, dem ja zu



gegen. Das Tempo der Einbürgerung wurde lediglich durch die Preisfrage bestimmt. Bereits im letzten Jahrzehnt des verflossenen Jahrhunderts hatte sich das Alpaca-Besteck die bessere Hoteltafel erobert. Man traf gleichzeitig bereits zahlreiche Platten und Kaffeekannen aus Alpaca.

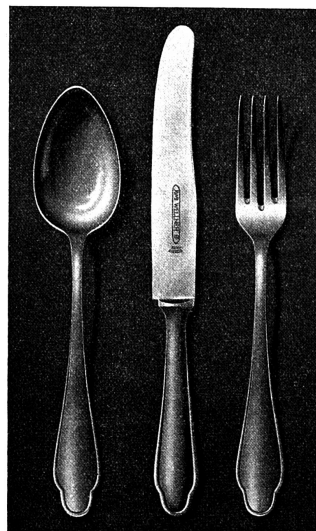
Unter diesem Erzeugnis muss man sich eine Art „Neusilber“ vorstellen. Eine äusserst harte Metallegierung, die sehr schwer zu bearbeiten ist, aber gerade durch ihre Härte eine besondere Eignung zur Verwendung für Bestecke und sonstige Tafelgeräte enthält. Alpaca-Bestecke, nach bewährten Verfahren gewalzt, gepresst und geprägt, sind von ganz hervorragender Stabilität.

Ein weiterer nicht zu unterschätzender Vorzug ist die Farbe. Sie steht — richtige Legierung vorausgesetzt — der des Silbers kaum nach und verändert sich auch beim stärksten Gebrauch nicht, falls die Reinigung sachgemäss erfolgt. Unversilbertes Alpaca hat sich jedoch trotz seiner vorzüglichen Eigenschaften sowohl als Besteck wie als Tafelgerät nur in einem beschränkten Kreis anspruchloser Betriebe einbürgern können. Auch diese haben aber das Bestreben, zu versilberten oder verchromten Bestecken überzugehen.

Auf der modernen Gasttafel erfreut sich jedoch das schwerversilberte Alpaca-Besteck zunehmender Beliebtheit. Die Fabrikate aus Alpaca werden in sorgfältig geschliffenem Zustand auf galvanischem Wege mit einer starken Feinsilberhülle umgeben, die infolge einer in Jahrzehnten bis zu einem hohen Grade der Vervollkommenheit entwickelten Technik aufs innigste mit der Alpaca-Unterlage verbunden ist. Stärke und Haltbarkeit der Versilberung unterscheiden die hochwertige Qualitätsarbeit von der zweifelhaften. Gerade in Hotelierkreisen hat sich längst die Erkenntnis Bahn gebrochen, dass Qualitätsware ihren entsprechenden Marktwert hat. Der oft gehörte Satz, dass der Einkauf von Hotelbestecken Vertrauenssache sei, verweist auf einen enge gezogenen Kreis von gediegenen Firmen.

Kauft ein Hotelier bei einer Qualitätsfirma der Besteckindustrie, so kann er gewiss sein, Tafelgeräte zu erhalten, deren Alpaca-Grundmetall und Silberauflage den grösstmöglichen Widerstand gegen Abnutzung

seiner Verarbeitung auch etwa 20 % Kupfer beigegeben werden muss. Bei versilberten Alpaca-Bestecken strahlt dem Gast tatsächlich ein Überzug aus Feinsilber entgegen. Speisen und Mund kommen nur mit diesem hochwertigen Überzug in Berührung. Die Versilberung wird von den in den Speisen enthaltenen Säuren in keiner Weise angegriffen. Dies ist sowohl für die Reinhaltung



wie für die Hygiene von grosser Bedeutung. Dazu kommt noch, dass die dem Auge nicht sichtbare Alpaca-Unterlage an spezifischer Härte dem massiven Silber weit überlegen ist. Durch seinen hohen Nickelgehalt leistet dieses Metall gegen Druck und Stoss den denkbar grössten Widerstand, sodass ein Brechen, ein Verbeulen oder Verbiegen, beispielsweise der Gabelzinken, im Gebrauch völlig ausgeschlossen ist.

Eine weitere Behandlung der technischen Seite des Tafelsilber-Problems würde den Rahmen dieser Ausführungen überschreiten. Wertvoll erscheint es dagegen an dieser Stelle, die Frage der Formgebung von verschiedenen Gesichtspunkten zu beleuchten. Die allgemeine Normung der Handwerks-

zeuge, Maschinenteile, Möbel und Gebrauchsgegenstände aller Art ist in unseren Tagen mehr als ein Schlagwort geworden. Das ist eine unabwendbare Auswirkung der Industrialisierung des Handwerks und der Mechanisierung der Herstellungs-Methoden. Kurz: eine Auswirkung gesteigerter Zivilisation. Der Kulturtrieb wird aber durch ästhetische Ausgestaltung einer solchen Nivellierung des Geschmacks immer entgegen arbeiten und gerade die Schönheit der Tafelausstattung ist es, in der sich jede Neugestaltung unseres Lebens zuerst zeigt und zunehmenden Wohlstand aufs deutlichste offenbart. Die modernen, vornehmen Hotels,

welche mit einem internationalen Publikum zu rechnen haben, verwenden die äusserste Sorgfalt auf Form und Stil bei der Herrichtung der Speisetische. Wenn man auch nicht überall so weit gehen kann, Bestecke und Tafelgeräte nach der gesamten Innen-Architektur abzustimmen, so ist doch das Bestreben nach wohlthuender Einheitlichkeit bei Auswahl gediegener Formen innerhalb des Tafelbildes überall zu erkennen. Die Gastwirte durch schöpferische Tätigkeit zu unterstützen und anzuregen, ist eine der vornehmsten Aufgaben der Spezialfabriken von schwerversilberten Alpaca-Bestecken und Tafelgeräten.

Die Statistik in Hotelbetrieben

von J. Viel, Treuhandstelle des Schweizer. Wirtvereins, Zürich

Im Gegensatz zu andern Branchen wird die Statistik im Gaststättenwesen allgemein noch ziemlich stark vernachlässigt. Vielfach herrscht die Auffassung vor, Statistik sei eine unproduktive Arbeit, eine Spielerei, bei der doch nichts herausschaue. Wir geben zu, dass die Statistik Gefahren in sich bergen kann, was namentlich bei der externen Statistik der Fall ist, wo man oft von kleinem zur Verfügung stehenden, einseitigen Material Schlüsse auf die ganze Branche ziehen will. Der bekannte Professor Engel hat einmal zu seinen Schülern spasshaft geäussert: „Geben Sie mir Zahlen und ich beweise Ihnen alles“. Und der Italiener pflegt von der Statistik zu sagen, sie sei eine käufliche Dirne. Diese Übertreibungen entbehren teilweise nicht einer gewissen Berechtigung, denn wir wissen wohl alle, dass sich jegliches Zahlenmaterial nach verschiedenen Gesichtspunkten formen und in verschiedenen Richtungen deuten lässt. Wir beschränken uns aber in diesem Aufsatz auf die interne Betriebsstatistik und die Erörterung ihrer Verwendungsmöglichkeiten. Dabei unterscheiden wir zwei Hauptgruppen, nämlich

1. die Frequenzstatistik und
2. die Finanz- oder Erfolgsstatistik.

I.

Bei der Frequenzstatistik sind die Ermittlungen über die Bettenbesetzung am verbreitetsten und auch am einfachsten zu berechnen. Zum bessern Verständnis fügen wir jeder Verwendungsmöglichkeit ein entsprechendes Zahlenbeispiel aus der Praxis bei.

Tabelle 1: Prozentuale Bettenbesetzung eines Jahreshotels von 100 Betten.

	1929	1930
Logiernächte	Logiernächte	Logiernächte
Januar	1781 57,5%	1650 54,3%
Februar	1778 53,5%	1927 68,8%
usw.		
Jahr	23687 65%	— —

Diese Aufzeichnung der Logiernächte und Bettenbesetzung wird eigentlich erst dann wirklich interessant, wenn vorher ermittelt worden ist, welche Mindestbesetzung erreicht werden muss, bis die festen Betriebskosten gedeckt sind. Beispiel eines Einsaisonbetriebes von 285 Betten:

Anlagewert ca. Fr. 1.000.000.—
Betriebsspesen ca. Fr. 175.000.—
Durchschnittl. Gästeeinnahme Fr. 24.— pro Tag.

Die Rechnung stellt sich wie folgt:

Zins- und Amortisationslast	Fr. 80.000.—
8 % v. 1.000.000.—	„ 175.000.—
Betriebsspesen	„ 175.000.—
Gesamtlast	Fr. 255.000.—

Die frühern Betriebsrechnungen zeigen, dass die Küche und Kellerausgaben ca. 40 % des Gesamtumsatzes ausmachen. Die restlichen 60 % müssen demnach für die Bestreitung der obigen Fr. 255.000.— hinreichen. Mit andern Worten: Fr. 255.000.— sind 60 % erforderlicher Minimalumsatz demnach 255 000 : 60 x 100 = Fr. 425.000.—.

Diese erforderliche Mindesteinnahme von Fr. 425.000.— durch die durchschnittliche Gästeeinnahme geteilt ergibt 17 700 Soll-Logiernächte, oder bei einer Saisondauer von 150 Tagen eine Soll-Besetzung von 41,5 %, da das Maximum 150 Tage x 285 Betten = 42 750 Logiernächte beträgt.

Wir wissen nun, dass durchschnittlich 41,5 % der Betten besetzt sein müssen, was einer täglichen Gästezahl von 285 x 41,5 % =

118 entspricht. Da in einem Saisonhotel nicht mit einer gleichmässigen Frequenz gerechnet werden kann, wird man eine Abstufung vornehmen, indem man für die Vor- und Nachsaison den Prozentsatz der erforderlichen Mindestfrequenz in Anpassung an frühere Ergebnisse und allgemeine am Kurorte gemachte Erfahrungen herabsetzt und in der Hochsaison erhöht, wie nachfolgende Aufstellung zeigt.

Tabelle 2: Soll- und Effektivfrequenzen eines Saisonhotels:

	Soll	Effektiv
Logiern. Bettenbes.	Logiern. Bettenbes.	Logiern. Bettenbes.
Mai	1100 13,7%	1321 16,5%
Juni	2800 32,8%	3176 37,2%
Juli	5500 62,5%	4934 55,7%
August	5500 62,5%	6287 71,2%
September	2800 32,8%	3004 35,2%
Totalj	17700 41,5%	18722 43,8%

Interessant sind auch statistische Erhebungen über die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste, indem man die Zahl der Logiernächte laut Rekapitulationsbuch durch die Zahl der angekommenen Gäste laut Arrivées-Buch teilt. Die Ziffern verschiedener Jahre können monats-, saison- oder jahresweise einander gegenüber gestellt werden.

Für Reklamezwecke aufschlussreich sind Statistiken über die Nationalität und über die Berufe der Gäste. Die nötigen Unterlagen soll ebenfalls das Arrivées-Buch liefern.

II.

Von der Finanzstatistik erwähnen wir zuerst die Umsatzkontrolle. Sie besteht lediglich in der fortlaufenden Aufzeichnung und Aufrechnung der Tageseinnahmen, unter Gegenüberstellung der Zahlen der Vorjahre. So einfach diese Statistik ist, so kennen wir doch Hotelunternehmungen, in denen diese nachstehend skizzierten Tagesnotierungen von der Geschäftsleitung beinahe mit Spannung oder auf alle Fälle mit grossem Interesse verfolgt werden.

Tabelle 3: Umsatzstatistik.

	1928	1929	1930
März Übertrag			
Januar-Febr.	21.765,80	20.921,75	22.136,30
1.	375,85	321,95	386,80
	22.141,65	21.243,70	22.523,10
2.	401,—	375,20	477,45
	22.542,65	21.618,90	23.000,55
usw.			

Mit dieser Umsatzstatistik kann eine Berechnung über die zur Deckung der Spesen und Lasten erforderliche Soll-Einnahme verbunden werden. Die Theoretiker nennen diese Rechnung die Ermittlung des toten Punktes oder der Rentabilitätsgrenze. Die Fragestellung lautet: Wie hoch muss die für die Deckung der konstanten Spesen und Lasten hinreichende Mindesteinnahme sein, wenn die ersten Franken soundsoviel betragen und mit einem Bruttogewinn von soundsoviel Prozent gerechnet werden kann? Wir haben die Rechnung zahlenmässig im Anschluss an die Tabelle 1 gemacht und brauchen sie deshalb nicht nochmals zu wiederholen. Hat man den erforderlichen Mindestumsatz ermittelt, so wird dieser den Effektivumsatz gegenübergestellt und bildet den Gradmesser für die Beurteilung des Geschäftsganges.

Statistisch kann ferner die Gewinn- und Verlustrechnung ausgewertet werden und wir möchten in diesem Zusammenhang jedem Hotelleiter empfehlen, von der frühern buchhalterischen Darstellung abzukommen und an Stelle der Saldi des Küchen- und Kellerkontos etc. die Einnahmen und Ausgaben einander gegenüberzustellen, weil dieser letztere Modus viel interessantere Schlüsse ermöglicht.

