

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 47

Heft

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: 07.01.2026

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 47

Basel, 20. November 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 47

Bâle, 20 novembre 1941

INSERATE: Die einsämtige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklame Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechen Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierjährlich Fr. 4.—, monatlich 1.50. AUSTRALIA: bei direktem Bezug vierjährlich Fr. 4.—, monatlich 1.50. VIEREJLICH: Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnement: Preise bei den ausländischen Postämtern ertragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfziger Jahrgang
Cinquantième année

Parait tous les jeudis

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

Am 15. November 1941 hielt der Schweizerische Fremdenverkehrsverband unter dem Vorsitz von Herrn Regierungsrat Dr. Gafner, Bern, seine ordentliche Generalversammlung in der Handelshochschule in St. Gallen ab. In einem eindrücklichen, gut fundierten Eingangsvortrum vertrat Herr Dr. Gafner auf die besondere Lage des Fremdenverkehrs, gleichzeitig auf dessen Durchhaltewillen und auf die Notwendigkeit der Zusammenarbeit angesichts seiner Bedeutung für unser Land.

Tätigkeitsbericht, Jahresrechnung und Budget wurden ohne wesentliche Diskussion genehmigt. Das Budget sieht Ausgaben im Betrag von ungefähr Fr. 50000.— vor. Bei der derzeitigen Lage ist es verständlich, dass Schwierigkeiten für die Beschaffung dieser Gelder bestehen. Daher wurde die Einsetzung einer Finanzkommission beschlossen mit der Aufgabe, die Mitgliederwerbung intensiv zu betreiben. Aus der Mitte der Versammlung wurde indessen gewünscht, was wir vom Schweizer Hotelier-Verein aus ebenfalls immer betont haben, dass man sich an die Verbände und nicht an die einzelnen Betriebe wende, die ohnehin von allen Seiten her für Organisationsfragen stark belastet werden.

Die bisherigen Vorstandsmitglieder wurden bestätigt. Neu gewählt wurde an Stelle von Herrn Prof. Buser sel. Herr Direktor Lusser vom Erziehungsinstitut auf dem Rosenberg in St. Gallen. Vom Vorstand wurde mit Akklamation der bisherige Präsident, Herr Regierungsrat Dr. Gafner, neu bestätigt, ebenso auch die beiden Vizepräsidenten Herr L. Meisser, Klosters und Herr Direktor Zehnder von der M.O.B., Montrœux.

Den Höhepunkt der Tagung bildete ein vorzüglicher Vortrag von Herrn Dr. M. Iklé über „Probleme der Arbeitsbeschaffung un-

ter besonderer Berücksichtigung des Fremdenverkehrs“. Der Vortrag fand in Anwesenheit von Herrn Bundesrat Kobelt statt. In fast 1½ stündigen fesselnden Ausführungen setzte uns der Vortragende ein vollständiges Arbeitsprogramm vor, das erschöpfend sozusagen alle Gebiete der Schweiz umfasst. Wir müssen gestehen, dass uns dieses Programm, auf weite Sicht gesehen, einen ganz ausgezeichneten Eindruck in bezug auf Weitsichtigkeit unserer Behörden machte. Allen Eventualitäten unserer unbestimmten Zukunft, mag kommen was wolle, soll damit eigentlich vorgebaut werden. — Auf die Einzelheiten treten wir hier nicht ein, sondern werden in einer späteren Nummer die interessanten Ausführungen bringen, soweit sie den Verkehr und die Hotellerie betreffen.

Beim offiziellen Bankett im Hotel Walhalla ergriff Herr Bundesrat Kobelt das Wort, um die Ausführungen von Herrn Dr. Iklé zu bestätigen und zu unterstreichen. Er betonte namentlich, dass für das grosszügige Programm der Arbeitsbeschaffung Mittelbereitstellung durch Heranziehung der Lohnausgleichskassen notwendig sei. Bei der heutigen Lage sei zudem erforderlich, alle nicht dringlichen Arbeiten für die künftige Arbeitsbeschaffung zurückzustellen. Herr Bundesrat Kobelt betonte die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Schweiz. Seine Wichtigkeit besteht namentlich auch darin, dass durch den Fremdenverkehr eine Reihe von weiteren Gebieten unserer Wirtschaft umfasst würden.

Nach dem Bankett wurden die Teilnehmer unter der liebenswürdigen Leitung von Herrn Kesselring und dem Entgegenkommen der Appenzellerbahn in den Hauptort I.-Rh., Appenzell, geführt, wo die Tagung mit einem gemütlichen Teil im Gasthof Löwen ihren Abschluss fand.

geschehen ist, sondern muss auch noch die verschiedenen anderen ins Gewicht fallenden Elemente zu Rate ziehen. Wohl war der Betreuer und Kommentator der amtlichen Statistik in seinem Texterläuterungen zu den Zahlen bestrebt, vor einer einseitigen Betrachtungsweise zu warnen und seinerseits auf die Kehrseite der Medaille hinzuweisen, und doch begegnet man mancherorts einer mehr gefühlsmässigen Deutung, bei welcher der Wunsch zum Vater des Gedankens wird. So schrieb das eidg. statistische Amt wiederholt, dass der ausschliessliche Vergleich mit den letztjährigen Ergebnissen kein zutreffendes Bild von der Entwicklung des Fremdenverkehrs im Laufe dieses Sommers gebe. Die Rückwirkung der internationalen Ereignisse auf die Schweiz hatte 1940 einen neuen Tiefstand der Gästeziffern zur Folge, so dass die besseren Frequenzen von 1941 nur eine Aufhängererscheinung darstellen, während das Strukturbild unseres Fremdenverkehrs unverändert geblieben ist und sich durch den überragenden Einfluss des Binnenverkehrs bei einem zur Bedeutungslosigkeit herabgesunkenen Auslandsverkehr charakterisiert. Die andauernd beobachtete Ausweitung des einheimischen Reiseverkehrs, die gegenwärtig den einzigen Rückhalt für das Fremdenverkehrsgebiets bildet, vermochte aber, im Ganzen genommen, die kritische Lage der Hotellerie nicht zu lindern oder gar zu beheben.

Mit welchen beträchtlichen Ausfällen und Rückschlägen sie sich abfinden muss, kommt erst zur Geltung, wenn man bei der Gegenüberstellung der Monatsergebnisse weiter ausholt und diese mit dem als für die erste Nachkriegszeit normal zu bezeichnenden Jahr fünf 1934/39 in Beziehung setzt. Schon die Endzahlen der obigen Zusammenstellung zeigen, dass trotz der ermutigten und dankbar anerkannten Belebung des Hotelbesuches durch Schweizergäste doch ein Verlust von zwei bis drei Millionen Logiernächten allein in vier Sommermonaten bestehen bleibt, der unerbringlich ist und bei dem sich der auf Seiten des Binnenverkehrs erzielte Vorsprung wie der Tropfen auf den heißen Stein ausmacht. In den statistischen Monatsbulletins kommt der Zusammenbruch des internationalen Reiseverkehrs deutlich genug zum Ausdruck, wenn wir lesen, dass die Übernachtungen der Auslandsgäste im Juni 1941 nur noch ein Viertel des Jahresdurchschnittes 1934/39 ausmachen, dass im ersten Hochsommermonat Juli der Anteil der Auslandsübernachtungen anno 1937 noch 47 Prozent aller Logiernächte war, dieses Jahr aber nur noch knapp 9 Prozent ergab, oder dass im August, dem eigentlichen Ferienmonat mit der Spitzenbesetzung der Hotels, die Übernachtungen von Auslandsfremden auf einen Zehntel des früheren Augustdurchschnittes gesunken sind! Der geschäftsleitende Ausschuss des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes war daher bei der Beurteilung der Lage des Fremdenverkehrs durchaus zur Feststellung berechtigt, dass dieser trotz einer erfreulichen Reiselust des einheimischen Publikums die Auswirkungen des Krieges immer stärker verspüre und ein Gedanken dieses Erwerbszweiges ohne einen lebhaften Auslandsbesuch nicht denkbar sei. Damit ist auch die allzusimple Art der Saisonbeurteilung abgetan, die sich ausgerechnet ein Bündner Blatte leistete, das in einer Saisonbetrachtung kurzerhand die von den ausländischen Gästen herrührenden Logiernächte vom Gesamtresultat abzog, um

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern — Berufsbildung im Gastgewerbe — Von der Gästebuchhaltung. Seite 3: Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen — Frage und Antwort. Seite 4: Verschiedenes Kleine Chronik.

Liste DER GEÖFFNETEN HOTELS

Das Zentralbüro SHV wird auch für diesen Winter wieder eine Liste der geöffneten Wintersporthotels veröffentlichen, und zwar mit Angabe der Pensions- u. Wochenaufschlagspreise. Letzterer Anmeldetermin ist der

22. November 1941

Wir bitten die Interessenten, diesen Termin nicht zu verpassen, da nachträgliche Anmeldungen unberücksichtigt bleiben müssten.

Trinkgeld auf Heizungszuschlägen

In Beantwortung verschiedener Anfragen sei hier ausdrücklich festgestellt, dass die Trinkgeldberechnung auch auf den Heizungszuschlag ausgedehnt werden muss. Hierüber kann gar kein Zweifel bestehen, da es sich bei der Heizung um eine zusätzliche Leistung des Hotels handelt, die den Wert des Zimmers erhöht, wie z. B. fließendes Wasser. In diesem Sinne hat auch bereits die Aufsichtskommission für die Trinkgeldordnung entschieden.

Winterpreise des Hotelplans

Wir bemerkten soeben, dass der Hotelplan wiederum mit seinen Vertragsformularen an die Hotels gelangt, und zwar sendet er zwei Verträge zur Unterschrift. Der eine Vertrag enthält mit den eingesetzten Preisen eine Provision von 8% auf der Pauschale, der andere Vertrag ist ein Sondervertrag für 5% Propagandabeftrag. Das macht zusammen 13%, oder 15% auf dem Pensionspreis. Dieses Verfahren ist nach unseren Preisvorschriften nicht zulässig, wie wir bereits in einem Zirkular an die Mitgliedschaft in bezug auf die Radcheckaktion erwähnt haben. Der Hotellerie kann unmöglich zugemutet werden, in heutiger Zeit, wo sie durchschnittlich noch nicht einmal 10% Teuerungszuschlag auf den Vorkriegspreisen erhebt und vom Hotelplan im allgemeinen nur die Mindestansätze erhält, noch eine Provision von 15% zu bezahlen. Diese Provision steht denn auch im Widerspruch zu unseren Preisvorschriften und wir bitten unsere Mitgliedschaft dringend, diesen Anspruch des Hotelplans zurückweisen zu wollen. Es dürfen nur 8% auf dem Pauschalpreis oder 10% auf dem Pensionspreis gewährt werden. Gleichzeitig ersuchen wir unsere Mitgliedschaft, ja darauf zu achten, dass im Vertrag mit dem Hotelplan mindestens die Minimalansätze innegehalten werden.

Direktion des Zentralbüros.

Kofferetiketten erwünscht

Die Agentur der Schweiz. Bundesbahnen in New York ersetzt für die geplante Spezialausstellung eines amerikanischen Reisebüros um Überlassung von Kofferetiketten. Wir befürworten dieses Gesuch und empfehlen den Hotelleitungen, einige Kofferetiketten sofort als Drucksache an die Swiss Federal Railroads, 475 Fifth Ave. New York, direkt zu spedieren

Die Sommersaison 1941

Vor einigen Wochen schon kam die zweite Sommersaison zum Abschluss, die all den widerwärtigen und schädigenden Einflüssen des neuen europäischen Völkerings ausgesetzt war. Zahlenmäßig lässt sich das Ergebnis noch nicht abschliessend festhalten, weil die eidg. Fremdenverkehrsstatistik für den Monat September noch aussteht. Die für die Periode Mai bis August vorliegenden Frequenzziffern und die Beiträge aus den verschiedenen Regionen, ergänzt durch Mitteilungen aus Mitgliederkreisen, ermöglichen es trotzdem, den Verlauf des Sommergeschäfts 1941 für das Hotelgewerbe zu beurteilen.

Bei der Analyse des vorhandenen Zahlenmaterials fällt uns die nicht gerade dankbare Aufgabe zu, einmal mehr der ziemlich verbreiteten, aber doch an der Oberfläche haftenbleibenden Meinung entgegenzutreten, als habe das Verkehrgewerbe und damit die Hotellerie eine eigentliche Friedenssaison zu verzeichnen gehabt, die unter Berücksichtigung all der einem normalen Reisebetrieb entgegenwirkenden Faktoren als sehr zufriedenstellend, wenn nicht sogar als glänzend bezeichnet werden dürfte. Wir machen gewiss nicht in Pessimismus und wissen auch die Lichtblicke gebührend zu würdigen, die den geschäftlichen Horizont diesen Sommer für kurze Augenblicke etwas erheiteren, aber das soll nicht hin-

	1941	1940
Mai	737186	682148
Juni	833239	651760
Juli	1578197	1249308
August	1776890	1685272
	4925512	4268488
	1939	1938
Mai	897936	940826
Juni	1170231	1323471
Juli	2253668	2486334
August	2469636	3049649
	6797471	7800280
		7801775

Die erste der sich aufdrängenden Feststellungen ist die, dass die vier Berichtsmonate dieses Jahr gegen 700000 Logiernächte mehr erbrachten als 1940, also mittler im Kriege eine Geschäftsbeteiligung und Umsatz erhöhung zu verzeichnen ist, wie man sie kaum erhoffen durfte. Bei dieser gewiss sehr erfreulichen Erscheinung darf man aber nicht Halt machen, wie dies in manchen Amts- und Redaktionsstuben

dann festzustellen, dass so die Sommersaison 1941 sogar noch besser sei, als die von 1938 und mit der Frage „Was will man denn noch mehr?“ ihren Kommentar abschloss!

Wenn also gesamthaft betrachtet die Sommersaison 1941 durchaus keinen Anlass zum Jubilieren abgibt, so soll der zufriedenstellende Saisonverlauf in einzelnen Fremdengebieten, verschiedenen Ferienplätzen und vor allem in den Badeorten deshalb nicht verkleinert oder in Frage gestellt werden. Neben dem Kanton Tessin, in dem sich bis in die Sommermonate hinein ein ungewöhnlich starker Reisestrom ergoss, können sich auch das Säntisgebiet, die Zentralschweiz, das Wallis, zum Teil auch Graubünden und das Gerensegebiets nicht über mangelndes Interesse von Seiten der Schweizerkundschaft beklagen. Sehr unbefriedigend lauten aber fast durchwegs die Frequenzmeldungen aus den hochalpinen Luftkurorten Graubündens und des Berner Oberlandes, ferner aus Interlaken, Montreux und Luzern, kurzum aus allen jenen Gebieten, die einst zu den bestbesuchten internationalen Treffpunkten der Gästewelt zählten.

Die Öffentlichkeit lässt sich auch deshalb über den tatsächlichen Gang der Geschäfte täuschen, weil sie gerne dazu neigt, diesen nach den Feiertagen mit Hochbetrieb oder den paar wenigen Wochen im Hochsommer mit lebhaftem Reiseverkehr zu beurteilen. Aber gerade diese äusseren Anzeichen sind trügerische Massstäbe. Die Hotellerie leidet unter diesen allzustarken ausgeprägten Frequenz- und Verkehrspritzen, da deren Bewältigung einen Betriebsapparat erfordert, der in den häufigen flauen Zwischenzeiten viel zu kostspielig und unrentabel ist. In Fachkreisen ist man sich allgemein darüber einig, dass die Saisondauer viel zu kurz bemessen ist. Hiefür ist neben der dem Fremdenverkehr abträglichen Konzentration der Schulferien auf einige wenige Sommerwochen ganz besonders das Fehlen der Ausländergäste verantwortlich, die in früheren Jahren den so notwendigen Frequenzausgleich in der Vor- und Nachsaison erbracht haben. Wenn die Schweiz auf diesen wertvollen Wirtschaftsregulator verläufig noch verzichten muss, so ist es umso begrüssender, dass unter der Führung des Fremdenverkehrsverbandes die schon auf lange Jahre zurückdatierenden Bestrebungen wieder neu aufleben, die Schulferien zeitlich und örtlich so aufeinander abzustimmen, dass daraus eine Verlängerung der Sommersaison resultiert.

Der rege Reiseverkehr auf Bahnen und Schiffen ist auch deshalb kein zuverlässiger Gradmesser für die Geschäftstätigkeit der Hotels, weil dieser Reisendenstrom nicht etwa ausschliesslich den Beherbergungsstätten zugutekommt, sondern sich in recht ansehnlichem Umfang in viele Nebenkanäle, d. h. in Privatquartiere verliert. Schon wiederholt wurde darauf hingewiesen, dass an einzelnen Ferienorten weniger Gäste in Hotels, denn in Privatwohnungen und Chalets oder vereinseigneten Heimen aller Art logieren.

Ganz schlimm war es diesen Sommer um die Berghotellerie bestellt, deren Kundenschaft fast ausschliesslich aus Autogästen, die in eigenem Wagen reisten oder von Garageunternehmen und der eidg. Alpenpost dorthin befördert wurden, bestand. Die gänzliche Lahmlegung des Autotourismus und die sehr weitgehende Fahrplaneinschränkung der Postkurse haben die Bergstrassen und die an den Pässen gelegenen Unterkunftsstätten veröden lassen.

Auch innerhalb der einzelnen Hotelklassen an den nämlichen Ferienorten sind ganz erhebliche Frequenzunterschiede zu verzeichnen. Der Luxus- und Erstklasshotellerie fehlte das Gästeservoir, wie es bislang die Auslandskundschaft darstellte und die Gästebewanderung in preislich bescheidener sowie kleineren Häusern ist auch durch die verschiedenen Aktionen zur Verkehrsförderung nicht aufgehalten worden. Die Mehrzahl der grösseren Hotels dürfte Mühe haben, aus den Einnahmen der Sommersaison überhaupt nur die reinen Betriebskosten zu bestreiten. Betriebsüberschüsse zur Deckung des laufenden Unterhalts oder des normalen Zinsendienstes gehören zu den Seltenheiten.

Wenigstens hat der leidige Preisdruck dieses Mal fühlbar nachgelassen und es war zum Teil sogar möglich, etwas bessere

Preise zu erzielen, wodurch freilich die seit Kriegsbeginn eingetretene Wareneverteuerung und die Erhöhung der Küchenkosten nur zu einem kleinen Teil ausgeglichen war. Der Rückgang der Gesamtfréquenz und der Anstieg des Kostenindexes hat das Mittel der auf den einzelnen Gast bezogenen Einnahmen sogar weitersinken lassen. Auch fehlte das ausländische Gästekublikum, das früher in den einzelnen Hotelkategorien Mittel- und Höchstpreise bezahlte. Das Preisniveau bewegt sich mehrheitlich um die Minimalpreise herum, die aber, wie schon in der Wegleitung zu unserem Minimalpreisregulativ dargelegt ist, allein nicht genügen, um eine Rendite der Betriebe herauszuwirtschaften.

Die Zunahme der Inlandslogiernächte, die für manches Haus eine willkommene Geschäftsbeteiligung zur Folge hatte und es einigen hundert Hotels erleichterte, diesen Sommer den Betrieb aufzunehmen, verhinderte also wohl eine weitere Verschlimmerung der angespannten Lage, vermochte aber für das ganze Gewerbe keine fühlbare und nachhaltige Besserung zu bringen. Es schien daher notwendig, den trügerischen Schein, der durch den lebhaften Reisebetrieb im Jubiläumsjahr der Eidgenossenschaft erweckt wurde, zu beseitigen, ohne deswegen dem Schweizer Publikum die Anerkennung für seine vermehrte Berücksichtigung des einheimischen Verkehrsgewerbes vorenthalten zu wollen. b.

angenehme Atmosphäre zu schaffen, in welcher sich der Gast gut aufgehoben fühlt. Nicht zuletzt muss aber auch der Speisesaal, das Restaurant und die Halle einen freundlichen, fröhlichen Eindruck machen. Dabei spielt die Beleuchtung bei Tag und bei Nacht eine nicht zu unterschätzende Rolle. Schlecht erleuchtete Räume wirken drückend und unfreudlich. Kurz, jeder Aufenthaltsraum im Hotel soll so hergerichtet sein, dass der Gast das eigene Heim nach besserer Möglichkeit ersetzt. Herr Meyer referierte weiter über die Kunst des Verkaufens und deren Voraussetzungen, d. h. dass das Servierpersonal über die Speisen und deren Zusammenstellung genau orientiert sein soll. Ebenso wichtig ist auch, dass der Kellner sich in den Weinen auskennt und weiß, welcher Wein zu diesen und jenen Platten serviert werden muss.

Herr J. Frick, Küchenchef, Bahnhofsbuffet Luzern, orientierte im dritten Vortrag „Die Küche“ über die Freuden und Leiden des Kochberufs. Mag auch die Küche nicht direkt mit dem Gast in Verbindung stehen, so dürfte sie doch als Herz eines Hotel- oder Restaurantsbetriebs angesprochen werden. Versagt die Küche, dann kann dies mit dem besten Service und den schönsten Räumen nicht aus der Welt geschafft werden. Die Küche, die Qualität und die Zubereitung der Speisen sind es, die den Gast wieder kommen lassen. Längere Ausführungen werden der Kontrolle der Ware, der Führung des Einkaufsbuches, der Küchenberechnung und nicht zuletzt der Behandlung der Angestellten und deren Nahrung gewidmet. Abschliessend wurde noch auf die grossen Schwierigkeiten einer Restaurationsküche gegenüber einer Hotelküche hingewiesen, welche erstere nie zum voraus weiß, für wieviel Gäste gekocht werden muss.

Von der Gästebuchhaltung

Die Einsicht, dass für jeden Hotelbetrieb, sei er noch so klein, die Führung einer richtigen Gästebuchhaltung unentbehrlich ist, darf heute als allgemein vorhanden betrachtet werden. In der Tat, es wäre schwer zu verstehen, dass ein Betriebsinhaber auf eine genaue Aufzeichnung seiner Einnahmen verzichten wollte. Die Gästebuchhaltung liefert eine Reihe interessanter Zahlen, über die sich jeder Betriebsinhaber monatlich, halbjährlich und jährlich Rechenschaft geben muss, wenn er das Ergebnis seiner Verkaufstätigkeit überwachen und beurteilen will.

In grösseren Betrieben, die genügend und geschultes Personal zur Verfügung haben, ist die Gästebuchhaltung selbstverständlich durchorganisiert und wird systematisch weitergeführt. Hierüber sind an dieser Stelle keine Worte zu verlieren. Eine solche Gästebuchhaltung gibt über alles, was der Gästebesuch mit sich bringt, genaue Auskunft, wie: Zahl der Gäste und der Logiernächte, Einnahmen für Logement, Küche, Keller, Telefon, Gepäck, Garage, Kurtaxe, Trinkgelder und verschiedene andere Leistungen, ferner Ausweise über die gehabten Preise und die Höhe der Trinkgeld-Ansätze.

Der Vorschrift in Art. 21 unseres Minimalpreisregulativs, dass jeder Hotelier eine genaue und lückenlose Gästebuchhaltung zu führen habe, aus der die gehandhabten Preise im Detail ersichtlich sind, wird dadurch nachgelebt.

Schwieriger ist die Sache für kleinere und kleinste Häuser, in denen kein eigenständiges Buereupersonal angestellt werden kann, sondern wo die ganze Schreibarbeit neben vieler anderer Arbeit erledigt werden muss. Hier kommt die Führung eines Gästejournals nicht in Frage. Erstens mangels Zeit und zweitens meist mangels genügend Platz im Hause. Hier findet man andere, einfache Gästebuchhaltungen verschiedener Art, die als genügend bezeichnet werden können, wenn sie einigermassen vollständig geführt werden.

Das einfachste System, das sich für solche Häuser anwenden lässt, sind Gästerechnungen in Form von Durchschreibeblocks. Für jeden Gast wird eine Rechnung mit durchgepaster Kopie erstellt. Original und Kopie sind fortlaufend und gleichlautend nummeriert. Das Original der Rechnung wird dem Gast ausgehändigt, während deren Kopie im Block zurückbleibt.

An Hand dieser Kopien lässt sich eine genaue Statistik der Einnahmen erstellen, aufgeteilt nach Logement, Küche, Keller, Gepäck, Telefon, Kurtaxe, Service usw., je nach Bedarf. Auch die Zahl der Gäste und der Logiernächte ist ohne weiteres feststellbar.

Um unsern Mitgliedern die Beschaffung solcher Rechnungsblocks und der dazu gehörenden Statistik (auch Rekapitulation genannt) zu erleichtern, hat das Zentralbüro die Möglichkeit studiert, sie für unsere Mitglieder billig herstellen zu lassen. Das Zentralbüro stellt Musterbogen mit Preisen den interessierten Personen und Instanzen gegeben werden müssen. Es sind dies

- a) Der Betriebsinhaber,
- b) der Angestellte wegen den Trinkgeldern,
- c) der SHV wegen den Preisen und Logiernächten,
- d) die Trinkgeldkontrolle,
- e) das Eidg. Statistische Amt wegen den Übernachtungen, Ankünften, Nationalitäten,
- f) der kantone oder lokale Verkehrs- oder Kurverein wegen den Übernachtungen bzw. Kurtaxen,
- g) die Revisions-Instanzen wie SHV, SHTG, Banken, Steuerbehörden u. a. m.

Der Betriebsinhaber hat damit die Gewissheit, mit diesen Zahlen einen zuverlässigen Einblick in die Einnahmen seines Betriebes zu bekommen. Ferner hat er die Befriedigung, diese Zahlen mit einem Mindest-Aufwand an Schreibarbeit und Zeit gewonnen zu haben, denn auch hier müssen die Kosten auf das unterst mögliche Mass herabgesetzt werden.

W. St.

Berufsbildung im Gastgewerbe

(Mit.) Im Rahmen der fachlichen Veranstaltungen der Berufsbildungskommission Luzern behandelten die beiden Vorträge der Herren Ch. Finance, Fachlehrer der Union Helvetia, und O. Schmid, Oberkellner, Hotel du Lac, das Thema „Das Berechnungssystem und die Gestaltung der Speisekarte“. Herr Finance, der speziell über die Rentabilitätsberechnung in der Hotelküche sprach, bestand darauf, dass der Zusammensetzung einer Speisekarte eine genaue Berechnung über die Rentabilität der einzelnen Speisen vorausgehen hat und dass dabei Gewicht und Portionengröße eine wichtige Rolle spielen. Dabei wird auf die in Fachkreisen bereits bekannte Portionentabelle hingewiesen, welche nicht nur den jungen Koch zu einer rationellen Verarbeitung der Waren erzieht, sondern selbst dem erfahrenen Chef ein guter Berater sein kann. Bei der Berechnung der Speisen dürfen die Betriebskosten nicht zu niedrig angesetzt werden. Durchschnittlich muss hier mit rund 70% gerechnet werden, die sich wie folgt zusammensetzen: Küche-Löhne = 19%, Kellner-Löhne 16%, Betriebskosten 15%, Reparaturen 2%, Ersatz (Bruch usw.) 1,5%, Amortisation 3,5%, Verwaltungskosten 4% und Zinsen 9%. An weiteren Beispielen wird die Berechnung des Bruttoertrags erläutert, welches einen Durchschnitt von 43% aufweisen sollte. Eine darunter liegende Quote müsste als Verlust gelten. Bei kleineren Betrieben kann die Grenze des erforderlichen Bruttoertrages etwas niedriger angesetzt werden. Über den Einkauf des Waren sagt der Referent, dass nur das Beste gute genug sei, denn zweitklassige Waren erledigen unter Umständen schon beim Kochen eine derartige Einbusse, dass der vermeintliche Gewinn bereits hier verloren geht. Abschliessend werden noch die Aufmachung der Menüs, die Sprache des Menüs (d. h. dass die Menüs einheitlich, entweder in der Landessprache oder dann in der gastronomischen Sprache abgefasst sein sollten) und die Gruppierung der Speisen auf der Karte besprochen.

Im zweiten Referat sprach Herr O. Schmid über die Speisekarte als solche. Viel Wert soll darauf gelegt werden, dass dieselbe stets sauber und appetitanregend aussehen und zusammen gestellt sein muss. In längeren Ausführungen wird die nicht zu unterschätzende Aufgabe des Servierpersonals erörtert. Der Kellner oder die Servier Tochter sind es, die an Hand der Speisekarte die

Speisen an den Gast zu bringen haben, denn nur ein verhältnismässig kleiner Prozentsatz von Gästen kommt mit der Absicht, etwas Bestimmtes zu konsumieren. Unerlässlich dabei ist, dass das Servierpersonal über die auf der Karte verzeichneten Speisen genau orientiert ist, ebenso aber auch, dass die Speisen, die aufgetragen werden, denjenigen, die auf der Speisekarte vermerkt sind, auch entsprechen. Um die Gäste nicht zu enttäuschen und das Personal nicht in Verlegenheit zu bringen, sollte nach und nach darnach getrachtet werden, die althergebrachten Phantasienamen zu Ende des 19. Jahrhunderts die Speisekarte schmücken, wegzulassen.

Am 4. Abendvortrag kamen drei Referate über „Das Hotel-Bureau“, „Der Service“ und „Die Küche“ zum Vortrag.

Herr A. Krebs, Hotel Central, sprach über die Organisation im Hotelbüro. Wie der Kellner einen Begriff von der Küche, den Speisen, deren Benennung und Zusammenstellung haben muss, so sollte er ebenfalls über die im Hotelbüro vorkommenden Arbeiten einigermassen unterrichtet sein. An Hand eines Beispiels, welches auf die Arbeit des Empfangsches des Kassiers und des Journalführers von der Ankunft bis zur Abreise des Gastes hinweist, wurde den Anwesenden vor Augen geführt, wie die Arbeit im Hotelbüro vor sich geht. Nicht unbeachtet blieb ein Hinweis auf die Führung der Buchhaltung im allgemeinen, das Rechnungswesen, die Gästewerbung, die Reservationskontrolle usw. Die beste und allerbilligste Reklame für ein Hotel aber ist diejenige von Mund zu Mund, die allerdings voraussetzt, dass der Gast in jeder Beziehung gut aufgehoben und wenn immer möglich persönlich behandelt wird. Um dem Arbeitgeber und dem Gast in jeder Hinsicht zu dienen, muss der Angestellte, wie vielleicht selten in einer anderen Branche, seinem Berufe ergeben sein.

Im zweiten Referat sprach Herr A. Meyer, Fachlehrer, nochmals über den Service. Auch in diesem Vortrag wurde gesagt, was für Leute sich für den Kellnerberuf eignen und dass speziell dieser Beruf einen festen Charakter und einen guten Willen voraussetzt. Kellner oder Servier Tochter müssen in jeder Lage Ruhe bewahren. Sie müssen instande sein, gereizte und nervöse Gäste mit derselben Liebenswürdigkeit zu behandeln, wie die verständnisvollere Klientel. Freundliche Gesichter tragen viel dazu bei, eine



Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im Dezember 1941

1. Rationierte Waren: Keine Änderung.

2. Grossbezügercoupons: Für kollektive Haushaltungen bleiben die Zuteilungsquoten für die Gruppen A, B und C (entsprechend Kreisschreiben Nr. 97, Ziff. 8 und Kreisschreiben Nr. 107, Ziff. 1/2a) unverändert.

3. Zuteilung von Kaffee: Tee und Kakao. Die Kaffee-, Tee- und Kakao-Grossbezügercoupons-Zuteilungen an kollektive Haushaltungen werden auf Grund einer Erhebung, die auf den 10. Dezember 1941 vorgenommen ist, erfolgen. Die kollektiven Haushaltungen haben daher ihren Bedarf für den Monat Dezember noch durch rationierungs-ausweis-freie Bezüge in der Zeit vom 27. November bis spätestens 10. Dezember 1941 auf Grund folgender Bezugsquoten zu decken:

Kaffee 5%, wovon maximal 3% in Bohnenkaffee und 2% in Kaffee-Zusatz und Kaffeerasatz.

Tee 6% (unverändert);
Kakao 3% (unverändert).

Zusätzliche Mahlzeitencoupons

Im Dezember 1941 werden zusätzlich beschränkt gültige Mahlzeitencoupons zugeleitet. Auf der ganzen Lebensmittelkarte befinden sich vier solche Mahlzeitencoupons (bzw. je zwei Mc auf der halben und der Kinderkarte), die sich durch braunes Papier mit grünem Aufdruck von den gewöhnlichen Mahlzeitencoupons unterscheiden. Im Gegensatz zu den zeitlich unbeschränkt gültigen, gewöhnlichen Mahlzeitencoupons sind diese **zusätzlichen Mahlzeitencoupons nur während der Zeit vom 1. Dezember 1941 bis mit 5. Januar 1942 in kollektiven Haushaltungen verwendbar**. Eingetragene Dezember-Mahlzeitencoupons müssen durch die kollektiven Haushaltungen bis spätestens 15. Februar 1942 zum Umtausch in Grossbezügercoupons vorgewiesen werden.

Beim Umtausch von gültigen persönlichen Lebensmittelkarten des Monats Dezember in Mahlzeitencarten wird den Bezugsberechtigten ebenfalls die entsprechende Anzahl zusätzlicher Dezember-Mahlzeitencoupons ausgehändigt.

Zu dieser Sonderzuteilung von Mahlzeitencoupons möchten wir noch bemerken, dass damit unser Begehr nur teilweise erfüllt worden ist. Enttäuschend ist namentlich die geringe Anzahl der gewährten zusätzlichen Coupons. Wie uns kürzlich in einer Konferenz mit dem Kriegs-nährungsamt mitgeteilt wurde, konnte die Ausgabe einer grösseren Anzahl Coupons im Hinblick auf die allgemeine Versorgungslage nicht verantwortet werden. Der Gegenwert dieser wenigen Coupons macht bereits für die gesamte Schweiz viele Eisenbahnwagenladungen rationierter Lebensmittel aus.

Regeneration verdorbener Speisefette und Speiseöle

Die Sektion für Speisefette und Speiseöle des Eidg. Kriegernährungsamts gibt folgendes bekannt:

Durch unsachliche Behandlung oder Lagerung beeinträchtigte oder ungenuängbare Fettstoffe können der Ernährung durch Regeneration wiederhergestellt werden. Nachfolgende Raffinerien haben sich bereit erklärt, auch kleine und kleinste Mengen, wie sie in Einzelhaushaltungen oder kollektiven Haushaltungen anfallen, zur Regeneration entgegenzunehmen. Dies gilt auch für im Inland gewonnene Mohn- und Rapsöle, die sich oft als nicht gut haltbar erweisen.

Diese Regeneration wird zu folgenden Bedingungen durchgeführt:

ASTRA Fett- und Ölwerke AG., Steffisburg. Diese übernehmen verdorbene Speisefette und Speiseöle und liefern dagegen für die halbe Menge frischen Speisefett oder Speiseöl „ASTRA“ zurück ohne Kostenberechnung; lediglich die Porto- und Verpackungskosten gehen zu Lasten des Einlieferers.

Huilerie de Morges SA., Morges. Dieselbe übernehmen verdorbene Speiseöle, jedoch keine Speisefette zu den gleichen Bedingungen wie die „ASTRA“.

Die vorstehend genannten Abmachungen betreffen nur kleine Quantitäten, für grosse Mengen können mit den Fabrikanten die Bedingungen von Fall zu Fall festgesetzt werden. Je nach Qualität und Zustand der Ware ist unter Umständen die Ausbeute grösser.

J. Müller, Kochfettfabrik, Pfäffikon (Schwyz). Verdorbene Speisefette und Speiseöle werden von dieser Firma zur Regeneration übernommen, wobei mit einer Gewichtseinbuße von 30—50%, je nach Verderb, zu rechnen ist. Der Einlieferer würde in diesem Falle seine Ware rückverhalten und ebenfalls für die Versandkosten aufzukommen haben. Für jede Partie ist hier eine besondere Abmachung zu treffen.

Preiserhöhung auf Weichkäse

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 559 c betr. Milchprodukte:

A. Weichkäse.

1. Mit Wirkung ab 15. November 1941 dürfen die Preise für Weichkäse (mit Ausnahme des Tilsiterkäses) maximal wie folgt erhöht werden:

- a) die Preise des Fabrikanten an Grosshändler . . . um Fr. —.23 je kg
- b) die Preise des Grosshändlers an Detailisten . . . um .. —.26 je kg
- c) die Preise des Detailisten an Konsumenten . . . um .. —.30 je kg

2. Die Summe der höchstzulässigen Aufschläge seit Ende August 1939 beträgt danach:

- a) auf den Preisen des Fabrikanten an Grosshändler . . . Fr. —.96 je kg
- b) auf den Preisen des Grosshändlers an Detailisten . . . 1.05 je kg
- c) auf den Preisen des Detailisten an Konsumenten . . . 1.09 je kg

3. Für die am 15. November 1941 im Preis erhöhten Weichkäsesorten ist die Umsatzsteuer bis auf weiteres nicht zu entrichten.

4. Die Preise für Tilsiterkäse bleiben bis auf weiteres die gleichen, wie sie zuletzt in Verfügung Nr. 459 A vom 20. Februar 1941 festgesetzt wurden.

B. Allgemeine Bestimmungen.

1. Die vorliegende Verfügung tritt am 15. November 1941 in Kraft und ist bis auf weiteres gültig.

2. Alle höchstzulässigen Aufschläge und alle Höchstpreise dürfen in keinem Fall überschritten werden. Rote Rappen dürfen nicht auf den nächsten Fünfer aufgerundet werden.

3. Alle Milchverbände, Fabrikanten und Detailistenorganisationen sind verpflichtet, ihre neuen Preislisten der eidg. Preiskontrollstelle in Bern zuzustellen.

Erhöhung der Wurstwarenpreise

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt in Abänderung der Verfügung Nr. 534 vom 21. Juni 1941 folgende Verfügung Nr. 534 A:

1. Zu den nachgenannten, seit 21. Juni 1941 für Cervelas, Wienerli, Schüblig und Landjäger geltenden Netto-Detailhöchstpreisen:

Artikel	Mindest-Rohgewicht Gramm	Bisheriger Netto-Detail-Höchst-Preis (ohne Umsatzsteuer) Rp.	Minimaler Preis-Detail-Höchstpreis (ohne Umsatzsteuer) Rp.
Cervelas p. St.	100	35	4
Wienerli p. P.	100	45	5
Schüblig p. P.	200	90	9
Landjäger p. P.	160	80	8

kann ab Montag, den 17. November 1941 ein Teuerungszuschlag von maximal 10% erhoben werden. Die volle Beanspruchung des höchstzulässigen Aufschlages von 10% ist nur statthaft, soweit der Metzger in der Lage ist, eine entsprechende Kostengestaltung nachzuweisen. Rechtfertigen die Gestehungskosten die Ausnutzung des Aufschlages von 10% nicht, so ist mit einem geringeren Aufschlag zu verkaufen.

Der nicht selbst herstellende Detailist ist berechtigt, seine bisherigen Netto-Verkaufspreise im gleichen Massse zu erhöhen, um das sich sein Einstandspreis erhöht.

2. Andere Stückwürste und Würste nach Gewicht (ausgenommen Blut- und Leberwurst, Salametti und Schweizer SS-Salamai). Die gegenwärtig geltenden Netto-Detailpreise dürfen nach Massgabe der seit Anfang Juli 1941 eingetretenen Verteuerung des Rohrungstutes und der Zutaten, jedoch bis auf weiteres um maximal 10% erhöht werden. Kalkulationspreise endend auf 3 und 4 Rp. können auf den nächsten Fünfer, solche endend auf 8 und 9 Rappen auf den nächsten Zehner aufgerundet werden. Kalkulationspreise endend

auf 1 und 2 bzw. 6 und 7 Rp. sind sinngemäss abzurunden. (Die Ermächtigung zur Aufrundung gilt nicht für die unter Ziff. 1 genannten Stückpreise.)

Metzgereien und Lebensmittelgeschäfte, in denen Wurstwaren jeder Art zum Verkauf gelangen, sind verpflichtet, der zuständigen kantonalen Preiskontrollstelle bis spätestens Samstag, den 22. November 1941 eine vollständige Liste dieser Wurstwaren mit Angabe der gegenwärtigen (noch nicht erhöhten und ohne Umsatzsteuer angesetzten) Detailverkaufspreise zu zustellen. Firmalunternehmungen, die in ihren Verkaufsstellen die gleichen Preise wie an Hauptzustellern festlegen bringen, leisten der Meldepflicht Genüge, wenn vom Hauptzustellern für sämtliche Filialen eine Liste deponiert wird, und zwar bei allen kantonalen Preiskontrollstellen, in deren Bereich Verkaufsstellen unterhalten werden.

Preiserhöhung auf Weissmehl und Kochgries

In Abänderung der Verfügung Nr. 496 K vom 25. Oktober hat die Eidg. Preiskontrollstelle die höchstzulässigen Abgabepreise an Detailisten, gültig ab 10. November 1941 für Weissmehl und für Kochgries auf Fr. 103.— per 100 kg erhöht. Die Detailhöchstpreise (inkl. Umsatzsteuer) sind für Weissmehl auf Fr. 1.26 und für Kochgries auf Fr. 1.17 per kg netto festgelegt worden. Die übrigen Preise und Bestimmungen der Verfügung Nr. 496 K bleiben unverändert.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 213: **Umsatzsteuer im Bauwesen.** Ich erhielt dieser Tage von einer Bauspengler für eine an meinem Hotel ausgeführte Reparatur eine Faktura, auf welcher die Umsatzsteuer mit 1% berechnet wurde. Meines Wissens sind Detaillieferungen mit 2% versteuerbar. Wieso ergibt sich ein solcher Unterschied in den Steuern?

Antwort: Da es, wie kürzlich in der „Gewerbe-Zeitung“ ausgeführt wurde, praktisch unmöglich ist, im Bauwesen den Anteil der sogenannten steuerfreien Verbindungsöhne zu bestimmen, ist zwischen der eidgenössischen Steuerverwaltung und den Berufsverbänden eine Vereinbarung über die annäherungsweise Ermittlung des Steueranspruches getroffen worden. In diesen Vereinbarungen wird auf das Verhältnis von Material- und Warenlieferungen und Verbindungsöhne abgestellt, was für die verschiedenen Berufsgruppen unterschiedliche Ansätze ergibt. Rein formal wurde am Steuersatz nichts geändert, sondern es wurde nur bestimmt, dass bei Banabrechnungen nur ein gewisser Prozentsatz des Rechnungsbetrages zum Normalsatz steuerpflichtig ist, während der andere Teil steuerfrei bleibt. Auf den ganzen Rechnungsbetrag bezogen, ergibt sich daraus natürlich ein niedrigerer Satz als 2%. Die getroffene Vereinbarung findet übri-



FORSTER
Elektro - Stahlradiatoren
stehen in hygienischer Beziehung – mildre Strahlung, glatte, reinigungsfahe Heizfläche, mässige Oberflächentemperatur – an erster Stelle."

So schreibt Dipl. Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue“ No. 44 vom 30. Okt.

Prospekt durch bessere Elektro-Installationsgeschäfte oder den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telephon 183

FORTWÄHREND KURSE

für Franz., Italien., Engl., Stenodactylo, Sekretär (telef.), Korrespondenten (franz.), Dolmetscher, Büro- und Direktion in 3, 4, u. 6 Monate, Staatsbeamten in 3 Mon. In jeder Klasse nur 5 Schüler

EOCLES TAMÉ Hünfelden 33 und Luzern 33

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für das moderne Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen, Sekretärtechniken für den Rezeptions-, Dolmetscher-, Individualbüro-, Unterricht, Rechts- und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung, jeden Monat Neuauflagen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

BAR
von Fachmann mit eig. Betrieb im Tessin, über den Winter padroneise zu übernehmen gesucht
Offeraten erbauen unter Chiffre A. S. 11377 Y an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Das Geheimnis meines Erfolges!

LUCUL-Krautfleischbrühe
LUCUL-Hühnerkraftbrühe
LUCUL-Ochsenchensuppe klar und gebunden
LUCUL-Bratensauce
LUCUL-Sulz-Aspic

WILHELM SCHEIM W. ZÜRICH 3
LUCUL-Nährmittelfabrik Tel. 73203

Kippkessel
für Dampf, Gas od. Elektr.
Inhalt ca. 50—250 kg. Preisofferaten an Postf. 46, Zürich 4.

In diesem Fabrikgebäude sind über 2000 Zimmer-Einrichtungen und Einzelmöbel eingelagert, für Kunden, die sich bei der Möbel-Pfister A.-G. klugerweise rechtfertig eingedacht haben.

Nach Verfügtes dieses in der Schweiz führende Vertriebsnetz über zahlreiche Einrichtungen in neuzeitiger Vorkriegszeit, Preisniveau auch Sitz-Verkleidung, nur neu und kostengünstig das Sammelwerk „Wie wähle ich schön und richtig?“ mit 320 Seiten und 545 Photos. Dieses Buch ist der unanfechtbare Ratgeber für alle Möbel-Interessenten, gleichgültig ob sie bei der Möbel-Pfister A.-G. oder einer andern Firma ihre Anschaffung machen.

Flach- und Dekorations-Maler

mithilfe eines Malerservice vertragt, sucht Stelle in grösseres Hotel als Maler per sofort oder nach Übereinkunft. — Offeraten nimmt entgegen: Charles Hani, Maler, Arch., Kt. Bern.

WIR SUCHEN in katholischen Altbauvereinen auf 1. Jan. 1942 tüchtige, selbst.

Köchin

Offeraten an Kindersanatorium Medoscio, Kt. Tessin.

Hotel-Sekretärin

mit wissenschaftl. langjährigen Kenntnissen sucht Wirkungskreis in kt. Hotel, Restaurant oder Pension als Sekretärin. Etwas späteter Beteiligung an der Betriebsaufnahme nicht ausgeschlossen.

Evtl. kann Zusammenarbeit mit jemandem, der etwas in einer Stadt übernimmt, in Frage. Ggf. Offeraten unter Chiffre D.V. 2540 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen folgendes bestqualifiziertes Personal für die Wintersaison zu plazieren:

1 Küchenchef

1 Saucier od. I. Aide

1 Obersaaltochter

2 Zimmermädchen

1 Etagenportier

Angebote erbauen an Chs. Steffen, Dir. Kurhaus Victoria, Orselina.

gens nur Anwendung auf Gewerbebetriebe des Bauhandwerks, die im Grossistenregister eingetragen sind. Für die einzelnen Gruppen gelten folgende Ansätze: Hoch- und Tiefbau: 1% auf Gesamtbetrag (= 2% auf 50% der Faktur); Zimmergewerbe: 1,12% auf Gesamtbetrag (= 2% auf 56% der Faktur); Bauspenglerei: 1% auf Total (1% von 50% der Faktur); Sanitäre Installationsarbeiten: 1,5% auf Total (= 2% auf 75% der Faktur); Plattengeschäft: 1,25% auf Total; Schlosserei: 1,5% auf Total; Schreiberei: 1,33% auf Total; Maler- und Gipsgerewerbe: 1% auf Total.

Diese Ansätze gelten nur für Arbeiten, die mit dem Grund und Boden oder der Liegenschaft in direktem Zusammenhang stehen. Alle übrigen Arbeiten, die in der Werkstatt ausgeführt und die vom Gewerbebetrieb nicht selbst mit dem Bau verbunden werden, unterstehen der normalen Steuerpflicht von 2% bei Detaillieferungen und 3% bei Engros-lieferungen.

Stellen-Anzeiger | № 47

Offene Stellen - Emplois vacants

Bartochter, tüchtige freundliche, gut präsentierende, für grosse Bar gesucht. Offerunter Chiffre 1223

Kellergeselle, angehender Kellmeister in Jahresstelle für Grossrestaurant der deutschen Schweiz gesucht. Bewerbung, geistig und körperlich, wobei sich nach dem Betrieb und der Zeugniskopie und Angabe der Gehaltsansprüche des Alters unter Chiffre 1222

Gesucht in lange Wintersaison: tüchtige **Gouvernante** für Etag. Office und Economat. Kaffee- und Personalschiff, Aide de camp, Dienstpersonal. Herr, Etagerporter, Commis de cuisine. Postfach 58, Davos-Dorf. (1225)

Gesucht auf die Wintersaison: 1 Alléepostein-Hausbürche, 1 tüchtige Hiltstochter, 1 Hiltstochter für Zimmer und Saal, 1 tüchtige Zimmermädchen, 1 Lingerie-Zimmermädchen, das aus Hiltz, Zimmermädchen und Servicemühle, tüchtiges Chambre. Chambre, jüngste Küchenmädchen-Cameriere. Offerunter möglich mit Bild und Antwortmarke an Postfach 21 425, Adelboden. (1227)

Kellermilster. Leistungsfähige Weinhändlung der Oetschweiz sucht tüchtigen, erfahrenden Kellermilster, der selbstständig alle Kelleraufgaben erledigen kann. Ein tüchtiger, gewachter Hilt, mit Angabe über bisherige Tätigkeit, Gehaltsansprüche und früherer Eintrittsmöglichkeit erbeten. Unter Chiffre P 4742 W., an Publicitas, Winterthur. (921)

Sekretär-Kassier-Receptionist in grosser Wintersaisonstelle gesucht. Fertigkeiten, Fertigkeiten, gute Kenntnisse in Deutsch und Französisch. Gewandtheit in allen Bureauarbeiten, Service etc. erforderlich. Offerunter nebst Zeugnissabschriften, Eintrittsmöglichkeit und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1226

Saaltöchter, tüchtige, deutsch und französisch sprechend, in einem Hotel mit 80 Betten in Jahresstelle gesucht. Wintersaison und Hotel erbettet an Hotel J. Kessler, St. Gallen. (1224)

Vermietperson, tüchtige, selbständige Schweizerin, kath. ca. 30jährig, an Buffet von mittlerem Bahnhofbuffet gesucht. Chiffre 1228

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureauassistent, Hotelassistent, 22 Jahre, deutsch, französisch, italienisch, englisch und holländisch sprechend. Hotelfachschulbildung, gelernter Koch und Kellner, sucht Saisonengagement in grösseres Haus. Eintritt kann sofort oder später erfolgen. Off. 41. Postfach 100, Zürich. (1229)

Hotelpersonalstelle, in allen Teilen des Hotelfaches bewandert, sucht Stelle, wo sie sich in den Bureaurbeiten noch besser ausbilden könnte. Offerunter Chiffre 192

Hotelpotsekretär, Deutsch, Französisch und Englisch, mit besten Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Maincourant-Cassier. Eintritt sofort. Chiffre 193

Hotelpotsekretär, 28jährig, sucht Stelle. Kenntnisse in allen kaufmännischen Arbeiten und in der Reception. Gute Zeugnisse. Chiffre 193

Secrétaire-comptable, expérimentée, allemand, français, ille de suite, cherche place de saison ou à l'année, de préférence Suisse française. Chiffre 194

Sekretär, Chef de rang, tüchtige Kraft, sprachkenntnisreich, ab 20, ohne Jahresstelle, Frei ab 1. Dezember. Dienstposte. Chiffre 134

Sekretärin, sprachkenntig, in allen Bureaurbeiten tüchtig, sucht Saison-, evtl. Jahresstelle. B. O. bevorzugt. L. Singer, Untersseest., Kreuzlingen. (224)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telephon 27933

Vakanzliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

3772 Jüngste, Alleinköch, beste Empfehlungen, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
3773 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Office-mädchen, Camiseroller, Wintersaison, mittler. Hotel, Arosa.
3778 Zimmermädchen, sprachenk. Hüf-Zimmermädchen, Gläserne, Servicemühle, etagerporter, sprachenk. Büro, Hotel St. Moritz.
3782 Allein-Saaltochter, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
3785 Gut empfohlene Servicetochter, Wintersaison, erstkl. Hotel, Graubünden.
3791 Servicetochter, Hilfsgouvernante, Officegouvernante, Gross-restaurant, Ostschweiz.

Hôtel-Pension

de premier ordre au centre de la ville de Lausanne
à louer

par raison de famille, 30 lits, tout confort moderne, eau courante chaude et froide dans toutes les chambres. Intérêssés qui disposent de fonds nécessaires pour la remise du mobilier sont priés de s'adresser sous chiffre SA 751 à nos Annonces-Suisses S. A., Lucerne.

Küchenchef

sucht Chef de cuisine- od.
Gerant-Posten

Offerunter Chiffre O. F. 1508 B. an Orell Füssli-Annoncen Bern.

Vermischtes

Gültigkeit der Sonntagsbillette über die Festtage verlängert

Über die Weihnachts- und Neujahrsfeiertage 1941/42 wird die Gültigkeit der Sonntagsbillette wie folgt verlängert:
a) über Weihnacht: Hinfahrt: vom 24. bis 28. Dezember (Mittwoch bis Sonntag); Rückfahrt: vom 25. bis 29. Dezember (Donnerstag bis Montag).

b) über Neujahr: Hinfahrt: vom 31. Dezember bis 4. Januar (Mittwoch bis Sonntag); Rückfahrt: vom 1. bis 5. Januar (Donnerstag bis Montag).

Reiche Ernte auf 1600 m ü. M.

Ein Hotelier auf Rigi Staffel hat in 1600 m Höhe Kartoffeln, Weizen, Hafer, Rübi und Suppengemüse gepflanzt, wobei diesen Sommer alles gut geraten ist. Über 100 Zentner Kartoffeln,

mit Staudenerträgen bis 28 Stück, liegen gut eingelagert.

... und

in einem Davoser Garten, an der Südhalde in geschützter Lage wurden, wie der „Davoser Zeitung“ berichtet wird, am 1. Mai vorgekennzeichnete Saatkartoffeln: Rose, Pravri und Davoser gesteckt. Ende Mai waren die meisten Stauden bereits über der Erde. Das Saatgut brachte 18 Kilo, der Ertrag belief sich auf 240 Kilo, d. h. gut 13 mal soviel als gesteckt. Sechs Kartoffeln der Sorte „Rose“ wogen zusammen 2900 Gramm, und eine Kartoffel erreichte sogar das für Davos phänomale Gewicht von 780 Gramm.

Kleine Chronik

Direktionswchsel

Wie wir vernehmen, wird sich Herr Direktor A. de Zanna demnächst der Leitung des

Grand Hotel Palace in Lugano zurückziehen. Als sein Nachfolger wurde Herr Rudolf Candrian, der seit einigen Jahren als Chef de réception im Hotel Baur au Lac in Zürich tätig ist, gewählt. Herr Candrian wird anfangs Dezember seinen Dienst im Grand Hotel Palace in Lugano antreten. Wir wünschen vollen Erfolg!

Direktionsrücktritt

Auf Ende dieses Monats tritt Herr Direktor H. Chaudet von der Leitung des Hotels Suisse & Majestic in Montreux zurück. Entgegen den zirkulierenden Gerüchten, bleibt dieses grosse west-schweizerische Hotelunternehmen mit seinem Restaurant- und Cafébetrieb auch über den Winter geöffnet. Gegenwärtig wird die Elektrifikation der Warmwassererzeugung vorgenommen und auch einige andere Modernisierungsarbeiten werden durchgeführt. (Mitget.)

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)

Salle & Restaurant

Barman, routiniert, sprachenkundig, mit besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerunter Chiffre 168

Barmaid, routiniert, mit langjähriger Praxis, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutem Hause. Chiffre 221

Barmaid, gut präsentierend, sprachenkundig, mit la Zeugnissen und Ref., sucht Wintersaisonstelle. Chiffre 236

Befiedame, jüngste, gewandt, sucht auf 12. Dez. passende Stelle für Buffet, Economat oder als Officegouvernante. Zeugnisse u. Ref. Chiffre 162

Buffetdame, junge, sprachenkundig, zimmernd- und servikenkundig, sucht Stelle als Anfangsgevorne. Offerunter Chiffre 195

Bursche, junger, flinker, mit Hotelfachkenntnissen, sucht Stelle als Kellnerlehrling oder an Buffet. Willy Brunner, Ebnet (227)

Burkeller, Chef de service, 32 Jahre alt, sprachenkundig, in der Gastronomie, im Fach durchaus geübt, sucht Wintersaison und Jahresengagement. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung. Chiffre 118

Burkeller, Chef de service, 29 Jahre alt, 5 Sprachen, gut präsentierend, Organisationstalent, Service, Küchen und Backstube, von Grund auf, in einer Auslandspraxis, sucht Jahresstelle oder Camiseroller. Off. an Schatzmeister an der Universität an Erich Mindlin, Winterthurerstrasse 16, Winterthur (Tel. 26355). Chiffre 171

Burkeller, junger, tüchtiger, mit guten Referenzen, In- und Auslandspraxis, sucht sofort Stelle als Oberkellner, Chef de service, evl. Chef de rang. Chiffre 161

Burschalter, tüchtig und erfahren, sucht Stelle auf kommende Wintersaison, evl. Jahresstelle. Off. an E. Rimensberger, Metzgerstrasse 4, Käfiggasse 1, St. Gallen. (1228)

Burschalter, tüchtig, 36 J., 4 Sprachen, mit langjähr. Zeugnissen, sucht Wintergemagement. Chiffre 173

Burschalter, tüchtig, fach- und sprachenkundig, sucht Stelle, evl. auch als Buffetdame, Vertrauensperson. Beste Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 210

Burschalter, tüchtig und selbst im Fach auch passend angestellt, sucht Wintersaisonengagement. Würde auch anderen ähnlichen Posten annehmen. Chiffre 223

Burschalter, tüchtige, flinke, sprachenkundig, sucht Stelle für sofort oder Wintersaison. Chiffre 228

Burschalter, tüchtig, sach- und sprachenkundig, sucht Stelle auf 24. Dezember, im Hotel-Restaurant. Zeugnisse zu Diensten. Off. an Dr. Peter, Poststrasse 13, Bruggen. (234)

Burschalter, gut präsentierend, tüchtig, mit guten Zeugnissen und Ref., sucht Stelle als Servicemühle, Restaurant. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Chiffre 223

Burschalter, junge, freundliche, deutsch, italien. und franz. sprechend, sucht Stelle in Wintersaison- oder Jahresbetrieb. Offerunter Chiffre 188

Burschalter, junge, deutsch, franz. sprechend, Absolv. des Serv. Kurs. der Wintersaison, sucht Stelle in Wintersaison, evl. Jahresstelle in ganzbüro. Hotel. Chiffre 197

Burschalter, 24 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort oder später. Ann. Deuter, Ried-Schlosswil (Bern). (217)

Burschalter, 22jährig, tüchtig, deutsch, franz. etwas englisch sprechend, sucht Wintersaison. Eintritt sofort. Chiffre 238

Burschalter, tüchtig, mit Sprachkenntnissen, sucht Stelle in Wintersaison, evl. Jahresstelle. Off. an Dr. Peter, Poststrasse 19, Zug. (188)

Burschalter, junge, deutsch, franz. sprechend, Absolv. des Serv. Kurs. der Wintersaison, sucht Stelle in Wintersaison, evl. Jahresstelle. Off. an Dr. Peter, Poststrasse 19, Zug. (189)

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, deutsch und französisch sprechend, gewandt und absolut servikenkundig mit la Zeugnissen, sucht Wintersaisonstelle. Chiffre 196

Burschalter, 23jährig, sprachenkundig, servicegewandt, sucht Stelle in seriösen, ganzbüro. Restaurant. Speisezimmer oder Bahnhofswirtschaft. Eintritt sofort. Chiffre 225

Burschalter, junger, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 214

Burster, senior, sprachenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 214

Burschalter, 20 Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort oder später. Ann. Deuter, Ried-Schlosswil (Bern). (217)

Burschalter, 23jährig, tüchtig, sucht Stelle im Rest. Dienst. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Burschalter, 20 Jahre, sehr gut präsentierend, küchenm. und servikenkundig, sucht Stelle als Rest. Lehrer. Lohn ab 1. Dezember. Chiffre 223

Cuisine & Office

Apprenti-cuisinier. Jeune homme, ayant suivi les cours à l'école Hôtelière, cherche place comme apprenti-cuisinier. Chiffre 228

Bursche, junger, arbeitsam, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Commis-Gardemanger. la Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 212

Chef de partie, 28 Jahre, tüchtiger, sprachenkundig, Restauranteur, sucht Saison- oder Jahresstelle als Commis de Cuisine. Zeugnisse u. Ref. Chiffre 200

Chef-pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 194

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Stelle. Sofort. Chiffre 200

On demande des étiquettes publicitaires pour valises

L'agence suisse des chemins de fer fédéraux à New-York demande qu'on lui transmette des étiquettes-reclames pour valises pour une exposition spéciale organisée par un bureau de voyage américain. Nous appuyons cette demande et recommandons aux hôteliers d'envoyer aussitôt directement, comme imprimés, quelques étiquettes-reclames à la Swiss Federal Railroads, 475 Fifth Ave. à New-York.

Les conditions citées ci-dessus ne concernent que les quantités minimes; des conventions spéciales seront passées avec chaque fabricant lorsqu'il s'agira de grandes quantités. Le rendement dépendra de la qualité et de l'état de la marchandise.

J. Müller, Fabrique de graisses alimentaires, Pfäffikon (Schwyz). Les graisses et huiles alimentaires avariées seront reprises par cette maison pour être régénérées. L'expéditeur intéressé devra compter avec une perte de poids de 30 à 50% selon l'altération de sa marchandise. Sa marchandise régénérée lui sera retornnée, les frais d'expédition étant à sa charge. Un arrangement spécial interviendra donc pour chaque cas.

Renchissement de la charcuterie

Selon de nouvelles prescriptions du Service du contrôle des prix, les prix de détail actuellement en vigueur des cervelas, viennois, schäublig

et gendarmes peuvent être relevés de 10% au plus à partir du 17 novembre 1941. Ce taux ne peut cependant être intégralement appliqué que si le charcutier est en mesure d'en prouver la nécessité. Pour les autres saucisses vendues à la pièce ou au poids (hormis les boudins et les saucisses au foie, les salamettas et salams suisses), les prix de détail n'étant actuellement applicables peuvent être relevés dans les limites du renchérissement des matières premières et auxiliaires intervenu depuis le début de juillet 1941, au plus cependant de 10%. S'il en résulte des calculs des prix de vente qui se terminent par 3 ou 4 cts, ceux-ci peuvent être arrondis au sou suivant et ceux qui finissent par 8 ou 9 cts au décime suivant. Par analogie, les prix se ramenant par 1 et 2 ou 6 et 7 cts devront être ramenés au décime ou au sou inférieur.

Aigle-Sépey-Diablerets

On se souvient que le 26 juin 1940, un incendie avait anéanti la plus grande partie du matériel roulant du chemin de fer Aigle-Sépey-Diablerets.

Le 7 octobre, M. Girardet, administrateur délégué de la compagnie, avait invité diverses personnalités à une course d'essai, à l'occasion de la réception du matériel reconstitué de la compagnie.

A dater de ce jour le chemin de fer Aigle-Sépey-Diablerets dispose de deux puissantes automotrices du dernier modèle, à quatre moteurs de 80 chevaux, pouvant remorquer trois wagons sur des rampes allant jusqu'à 60 pour mille, à l'allure de 25 à 27 km. à l'heure. Une troisième automotrice est en transformation et une quatrième suivra lorsque les circonstances le permettront.

Le 400me anniversaire de l'usage du menu

On célèbre en Allemagne, cette année, le quatre centième anniversaire de l'usage du menu.

Il fut, en effet, introduit pour la première fois lors d'un banquet officiel à Ratisbonne, afin que les hôtes, devant l'abondance des mets, pussent diriger leur appétit vers ceux de leur préférence.

En France, les menus officiels, à la même époque, n'étaient guère moins prodigieux. Ils comportaient une quarantaine de ragoûts, une vingtaine de rôtis et une quarantaine d'entremets.

Trafic et tourisme

Les billets du dimanche pendant les fêtes

C'est avec une grande satisfaction que les meilleurs touristiques ont appris que les billets du dimanche seraient réintroduits à partir du 15 novembre. En effet, si de leur côté les CFF pouvaient estimer que le trafic sur leur réseau n'avait pas besoin de stimulant, il n'en était pas de même de nos stations et de nos hôtels. Cette réintroduction est d'autant plus heureuse que la neige est déjà là et que les fervents du ski n'attendaient plus que des facilités de transport pour s'évader de l'atmosphère humide et grise des villes pour aller sur les hauteurs se livrer à leur sport favori. Nous apprenons en outre que la validité des billets du dimanche sera prolongée pendant les fêtes comme suit:

A Noël: Aller du mercredi 24 au dimanche 28 décembre. Retour: du jeudi 25 au lundi 29 décembre.

au Nouvel-An: Aller du mercredi 31 décembre au dimanche 4 janvier. Retour: du jeudi 1er au lundi 5 janvier.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre pour le 10 décembre au plus tard les commandes dont ils désirent l'exécution pour Noël ou la fin de l'année.

Bureau central de la SSH.

Spérons que la saison d'hiver pourra commencer plus tôt que d'habitude et que les espoirs que nos hôteliers mettent en elle ne seront pas déçus.

Pourboires et suppléments de chauffage

En réponse à différentes questions qui nous ont été posées à ce sujet nous insistons expressément sur le fait que l'on doit tenir compte du supplément de chauffage dans la calcul du pourboire. Il n'y a aucun doute à ce sujet, car il s'agit là d'une prestation supplémentaire qui augmente la valeur de la chambre, comme c'est le cas pour l'eau courante par exemple. La commission de surveillance pour la réglementation des pourboires s'est aussi prononcée dans ce sens.

NEUCHÂTEL CHÂTENAY la marque des bons hôtels...



BESTECKE



Schönheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 3 8823

Die Materialknappheit drängt heute

die Anschaffung der Bodenputzmaschine Universal direkt auf. Sie erzielen Ersparnisse an Putzmaterial von 50 und mehr Prozent. Dazu viel schöner und gepflegter Böden.

Suter-Strickler Sohn, Maschinenfabrik, Horgen

JUNGER HOTELFACHMANN

mit theoretischer u. prakt. Erfahrung in allen gastronom. Betriebszweigen, Auslandstätigkeit u. Fähigkeitsausweis, willensfrei

zur Gründung einer Existenz sich aktiv für Hotelunternehmen zu beteiligen.

Gewünscht wird selbständige, ausbaufähige Stellung und genügend Möglichkeit zur Einarbeitung. Interessentenanfrage möglich. Offernten unter Chiffre O.T. 2528 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Koch & Uttinger · Chur

empfehlen Ihre moderne
Buchdruckerei
zur Herstellung aller vor-
kommenden Drucksachen
in schmässiger Gestaltung

Letzte Gelegenheit

Erstklassiges

Mayonnaise- Ersatzpulver

ohne Oel, garantiert von der echten nicht zu unterscheiden, kann nur solange Vorrat abgegeben werden, da später nicht mehr erhältlich ist. Preis pro 500g Muster.

Self-Service in 5 Lit.Flaschen
pro Fr. 1.20 per Liter. H. Sigg,
Oberfrick, Aarg.

Erstklassiges Konzert- und Tanz

Orchester

3 oder 4 Mann für den Winter frei
Geb. Antragen - Kromo's Syncopaters. — Hotel Schiff, Zürich.

Zu mieten gesucht

im Stadtzentrum von Bern, Zürich oder grösserer
Stadt der Schweiz, mittleres, modernes

Café-Restaurant oder Tea-Room

von zwei solventen Fachleuten. Offernen unter Chiffre
F. L. 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir verkaufen oder vermieten

Fussball-Automat

für Einwurf von 20 oder 10 Rappen.
Nehmen evendl. Billard an Zahlung.

Technische Neuheiten, Böcklinstrasse 16, Zürich 7.

Offerieren zu günstigen Preisen

ZELLSTOFF- UND PAPIER-SERVINETTEN

TISCHDECK- UND PLATTENPAPIERE
TRINKHALME, ZAHNSTOCHER.

Verlangen Sie Muster und Preisliste durch Postfach 8386,

Basel 21, oder Telefon 3 41 50.

STÜCKLIN

DIE BEKANNTEN
Spezialisten
FÜR

HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION

BASEL TEL. 4 1285 SCHORENMATTE 52

Schutz des Zimmerbodens durch die bewährten



Skischuh-Unterlagen

(37 x 50 cm) aus saugfähigem Filzkarton mit undurchlässiger Zwischenlage, per Stück Fr. 1.10 bei Minimalbezug von 20 St.

HOTELIA-VERLAG, GSTAAD

Fach- u. Sprachkurs

an der staatlich subventionierten

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Hauptfächer: Sprachen u. Korrespondenz, Hotel- und Allg. Buchhaltung.

Ferner: Rechtskunde, Betriebslehre, Verkehrslehre, Fleisch-, Wein- und Warenkunde, Tafelservice, Maschinenteile, Plakatschrift, Stenographie (fakultativ).

Nächster Kurs: 6. Januar—2. April.

Gratis-Stellenvermittlung für Kursteilnehmer.

Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51



Vermouth Bellardi

für die Schweiz: Produits Bellardi S. A., Bern