

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 25

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: 24.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 25

BASEL, 18. Juni 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 25

BASEL, 18. Juni 1942

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

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

Eigentum des
Schweizer Hoteller-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

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

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

Die Delegiertenversammlung in Zürich

Rückblick

Das abgelaufene Vereinsjahr mit all seinen kriegsbedingten Sorgen und Nöten hat doch manches säumige Mitglied und einzelne weniger aktive Sektionen darüber belehrt, dass nur eine in sich geschlossene und möglichst lebendige Kollektivität von Fachleuten des Hotelgewerbes imstande sei, all die Aufgaben erfolgreich an die Hand zu nehmen, die über die Kraft des Einzelnen hinausgehen. Diese Lektion, so teuer sie auch erkauft worden sein mag, hat ihre Wirkung offenbar nicht verfehlt, denn sowohl der Besuch der Delegiertenversammlung als auch die aktive Anteilnahme an der Erledigung der Geschäfte liessen ein vermehrtes Interesse am Wohl und Wehe der Ständesorganisation erkennen.

Die Genugtuung hierüber kam auch in den kernigen Begrüßungsworten des Zentralpräsidenten, Herr Dr. H. Seiler, zum Ausdruck, dessen sichere Verhandlungsleitung es einmal mehr ermöglichte, ein reich befruchtetes Traktandenschifflein sicher und zur rechten Zeit in den Bestimmungshafen einzubringen. Wenn auch der festliche Rahmen fehlte, der sonst für Doppeljubiläen üblich wäre, wie sie der SHV und sein Fachblatt feiern konnten, so war der kurze präsidiale Hinweis auf dieses vereinsgeschichtliche Ereignis deswegen nicht weniger eindrucksvoll und die Verbandsleitung durfte manchen Glückwunsch zu diesem Ehrenrang wie auch zu der diesem Anlass gewidmeten Sonderausgabe der Hotel Revue entgegennehmen. Hätte das vorzügliche Unterhaltungsprogramm nach dem offiziellen Nachessen am Abend des ersten Verhandlungstages im Kongressgebäude nicht einen etwas unvermittelten Strich unter die Tafelreden gezogen, so wäre wohl noch der eine oder andere Glückwunsch in offizieller Form zum Ausdruck gebracht worden. Unter den Gratulanten figurierte u. a. auch der Internationale Hotelbetriebsverein, dessen Vizepräsident, Herr H. Burkard-Spilmann, an der Tagung teilnahm. Der Vorsitzende des Schweizerischen Wirtvereins, Herr K. Herzog, focht dann anlässlich eines Diskussionsvotums während den Verhandlungen ein Strausslein guter Wünsche auf die weitere Zusammenarbeit beider Verbände ein.

Aus den statutarischen Traktanden sei nur die erfreuliche Bereitschaft erwähnt, mit der sich die Delegierten dem Antrag auf Erhebung eines bescheidenen Propaganda- und Hotelführerbeitrages anschlossen. Damit kam nicht nur der feste Wille zum Ausdruck, dem Verein auch die nötigsten finanziellen Mittel für die Erfüllung seiner so vielseitigen Aufgaben zu gewähren, sondern auch die Einsicht in die Notwendigkeit einer gewissenhaften Finanzgebarung, die nicht aus egoistischen Motiven zum Raubbau am Vereinsvermögen verleiten darf.

Der feste Wille zu einer gesunden Preispolitik, die den behördlichen Bemühungen um möglichst Niedrighaltung der Lebenskosten keineswegs zuwiderläuft, kam in zahlreichen Voten klar zur Geltung. Wenn die Kontrolle neuerdings kritisch unter die Lupe genommen wurde, so geschah dies vielmehr aus dem Wunsch heraus, dieses Mittel zur Einhaltung einer in sich gefestigten Preis- und Geschäftsgebarung auch voll zur Geltung zu bringen. Das Kontrollinstrument ist eben so viel wert, als die Mitgliedschaft bei seiner Anwendung aus ihm macht. So lange der gesetzliche Rückhalt und angemessene Sanktionen fehlen und es sich nur um eine freiwillig übernommene Verpflichtung handelt — die allerdings deswegen nicht weniger genau genommen werden sollte —, wird der vereinsigen Preisnormierung und -Kontrolle stets eine gewisse Schwäche anhaften. Es wäre aber verkehrt, daraus auf die Überbereitschaft der Mitglieder ein Urteil zu ziehen. Der in einer Resolution formulierte Wunsch nach Fortsetzung der Bemühungen um die obligatorische Preisnormierung deckt sich mit dem von Vorstand seit langem befolgten Richtlinie in der Preisfrage.

Die Anteilnahme am weiteren Schicksal der Fachschule spiegelte sich in allen Diskussionsbeiträgen wider, wobei es nicht an interessanten Anregungen für die künftige Gestaltung der fachlichen Schulbildung fehlte. Auch die Opferbereitschaft der Mitglieder fand bereitetes Zeugnis in den Anträgen, Stipendien auszurichten oder einen Verein zur Förderung der Schule zu gründen. Da eine definitive Beschlussfassung gar nicht vorgesehen war, so schien es gegeben, eine Kommission den Auftrag zu erteilen, sich innert nützlicher Frist mit all den Anträgen auseinanderzusetzen, ihnen das Gute und vor allem auch das, was sich verwirklichen lässt, zu entnehmen, um ein Schulprogramm auszuarbeiten, wozu ein entscheidender Beitrag zur Klärung des Nachwuchsproblems leisten kann.

Wenn einerseits die Sorge um die Heranbildung der kommenden Generation von Betriebsleitern die Tagung beschäftigte, so galt ihr In-

teresse in ebenso reichem Masse den Angestelltenproblemen. Die Arbeitgeberchaft hat durch die Annahme der Lohnvereinbarung mit dem Kochverband und der Ratifizierung der Anträge der Kellnerkommission positive Beiträge zum Existenzproblem wichtiger Angestelltenkategorien geleistet und sich der Notwendigkeit des sozialen Fortschrittes nicht verschlossen. Wenn die Zustimmung nicht gerade einstimmig erfolgte, so kann man dies im Hinblick auf die Einstellung der eidg. Preiskontrolle zu unseren Begehren um Anpassung der Hotelpreise an die Teuerung nicht verübeln. Wenn der Betrieb immer grössere Aufwendungen, die sich aus dem Anziehen der Warenpreise und der Mehrbelastung des Personalstocks ergeben, nicht auch durch entsprechende Mehreinnahmen ausgleichen kann, so muss sich das soziale Verständnis eben den Gegebenheiten der Betriebsrechnung anpassen.

Abschliessend darf festgestellt werden, dass sich Referate und Aussprache auf beachtlichem Niveau hielten und wenn es ab und zu einen größeren Span absetzte, so muss man es schon den Zeitumständen zugute halten, die mit der Hotellerie auch nicht gerade sanft umspringen. Eine in der Hitze des Gefechtes erfolgte ungeschickte Verallgemeinerung von betrieblichen Unbeheiten, welche bestimmt die Ausnahme bilden, wurde vom Vorsitzenden in ebenso würdiger wie energischer Weise zurückgewiesen. Gesamthaft betrachtet, verdient die Delegiertenversammlung eine rechte gute Note. Sie war eine willkommene Gelegenheit, Rückblick und Ausschau auf das Vereinsleben und die Ständeprobleme zu werfen. Sie bedeutete für den Zentralvorstand auch eine durchgehende Anerkennung seiner Arbeit und der ihr zugrundeliegenden Zielsetzung. Die Freude am Berufe, der feste Wille, das Gewerbe zu halten und zu fördern, den Qualitätsgedanken im Gastgewerbe zu pflegen und sich den internationalen Ruf der Gastlichkeit immer wieder neu zu erwerben, sind sichere Garantien dafür, dass die Hotellerie ihren Platz in der schweizerischen Volkswirtschaft nicht nur behaupten, sondern für die künftige Friedenszeit noch festigen will. Dass dem so sei, ist und bleibt eifrigstes Bestreben der beruflichen Organisation, die nun das siebte Jahrzehnt ihres Bestehens antritt.

Eröffnungsansprache des Herrn Zentralpräsidenten

Nach einer herzlichen Begrüßung der über 200 Teilnehmer an unserer diesjährigen ordentlichen Delegiertenversammlung, an der eine Reihe prominenter Persönlichkeiten aus Behörden und Verbandskreisen anwesend waren, wies der Zentralpräsident, Herr Dr. H. Seiler, auf den erfreulichen Umstand hin, dass wir anlässlich dieser Tagung das 60jährige Jubiläum des Berufsverbandes und das 50jährige Bestehen unseres eigenen Fachorgans begehen können. Der Zentralvorstand hat freilich davon abgesehen, diese beiden Ereignisse in einem betont festlichen Rahmen zu würdigen, da der Ernst der allgemeinen Lage und die wirtschaftlichen Verhältnisse in der Hotellerie heute nicht zu Festen Anlass geben können. Das soll uns alle nicht hindern, bei dieser Gelegenheit das Gelöbnis der Treue unserem Berufsverband gegenüber zu erneuern und in Dankbarkeit jener weitblickenden Männer zu gedenken, die vor sechs Dezennien den Grundstein zu der heute festgefügtigen Organisation legten, die sich seither in guten und bösen Tagen sowohl für die Mitglieder als auch für die Fremdenverkehrswirtschaft bewährt hat. Die heutigen zahlreichen Schwierigkeiten und die beruflichen Sorgen bringen uns die unbestrittene Notwendigkeit einer organisatorischen Zusammenfassung der Hotellerie ganz besonders eindrücklich zum Bewusstsein, und wenn ein solcher Landesverband noch nicht bestände, so wäre gerade die heutige Zeit dazu angetan, ihn ins Leben zu rufen und seine Existenz zu rechtfertigen.

Die Vereinsleitung hat absichtlich davon abgesehen, die mit der künftigen wirtschaft-

lichen Gestaltung der Hotellerie zusammenhängenden Fragen in den Mittelpunkt der Verhandlungen zu stellen, weil alle diese Probleme sich heute noch im Fluss befinden und keine abschliessende Beurteilung zulassen. Zudem stehen wir im Zeichen einer staatlich gelenkten Wirtschaft, wo dem einzelnen Betrieb nur noch ein sehr bescheidenes Aktionsfeld für seine eigene Initiative verbleibt. Wer sich im besonderen für die kriegswirtschaftlichen Zusammenhänge interessiert, der wird aus dem in Aussicht stehenden Referat des Chefs des eidg. Rationierungswesens alles Wissenswerte schöpfen können. Zudem sind die Vereinsorgane bestrebt, durch alle ihnen zur Verfügung stehenden Mittel unsere Mitgliedschaft dauernd über die damit zusammenhängenden Fragen auf dem laufenden zu halten.

Abschliessend gibt der Vorsitzende seiner Befriedigung über den stattlichen Aufmarsch der Delegierten und das damit durch unsere Mitgliedschaft an den Vereinsgeschicken bekundete Interesse Ausdruck. Diese aktive Anteilnahme der Vereinsangehörigen ist für den Zentralvorstand eine erneute Ermunterung und ein wertvoller Ansporn für seine weitere Tätigkeit.

Die statutarischen Traktanden

1. Protokoll

Zu dem den Mitgliedern bereits im Juli 1941 zugestellten Protokoll über die ordentliche Delegiertenversammlung vom letzten Jahr sind keinerlei Bemerkungen oder Änderungsanträge eingegangen. Der Vorsitzende erklärt dasselbe daher als genehmigt.

2. Geschäftsbericht 1941

Nachdem die Herren G. Guhl, Montreux, W. Rügner, St. Gallen, A. R. Badrutt, St. Moritz und A. Baur, Gunten, als Stimmenzähler bezeichnet worden sind, schreitet der Vorsitzende zur abschnittsweisen Behandlung des innert der vorgesehene Frist versandten gedruckten Berichtes über das abgelaufene Geschäftsjahr. Er gedenkt in bewegten Worten der in dieser Zeit verstorbenen 31 Mitglieder, deren Andenken die Versammlung in üblicher Weise ehrt. Von Seite des Verhandlungsleiters wird im besonderen noch auf die erfreuliche und positive Zusammenarbeit mit allen befreundeten Verbänden und Institutionen, vor allem aber auch mit den Bundesbehörden und den kriegswirtschaftlichen Instanzen hingewiesen.

Aus der Mitte der Versammlung wird in der Diskussion das grosse Mass an Arbeit gewürdigt, welches alle um den Verein besorgten Instanzen geleistet haben und das in eindrücklicher Weise im Bericht zum Ausdruck kommt. Es ergeht ein Appell an die Hoteliers, den organisatorischen Zusammenschluss aus eigener Kraft noch weiter zu fördern und auch das Vereinsorgan in jeder Hinsicht tatkräftig zu unterstützen, um so die Durchschlagskraft der Berufsorganisation zu mehren und der Vereinsleitung bei ihrer Geschäftsführung den notwendigen Rückhalt zu geben. Allerdings kann es sich für uns nicht nur darum handeln, möglichst viele neue Betriebe in unseren Reihen aufzunehmen, sondern der Verein muss nach

Herzlichen Dank!

Aus Anlass des 60jährigen Vereinsjubiläums und des 50jährigen Jubiläums der „Schweizer Hotel-Revue“ sind uns von Behörden, Verbänden und Körperschaften, sowie Einzelpersonen zahlreiche Glückwunschschaften zugekommen. Diese Sympathiekundgebungen haben uns sehr gefreut und wir sprechen hiemit unsern verbindlichsten Dank aus, indem wir gleichzeitig der Hoffnung Ausdruck geben, dass die gegenseitigen angenehmen Beziehungen in alle Zukunft bestehen bleiben.

VEREINSLEITUNG SHV
UND DIREKTION

wie vor den grössten Wert darauf legen, qualifizierte Mitglieder zu gewinnen.

Der Geschäftsbericht wird einstimmig genehmigt und dem Zentralvorstand sowie dem Zentralbureau der nachdrückliche Dank für ihren unermüdeten Einsatz ausgesprochen.

3. Jahresrechnung 1941

Herr Fanciola erläutert die Rechnungen des Vereins und der Fachschule. Die einzelnen Rechnungsposten hielten sich mehrheitlich im Rahmen des Voranschlags und die wenigen Abweichungen hiervon sind nicht nur formell, sondern auch materiell gerechtfertigt und wurden durch die Zeitumstände bedingt. Der relativ befriedigende Rechnungsabschluss darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass zur Deckung des beträchtlichen Defizites Mittel aus bestehenden Fonds herangezogen werden mussten. Die laufenden Einnahmen reichen heute nur noch zur Deckung von rund 70% der Ausgaben aus und wenn die Fachschule in absehbarer Zeit wieder geöffnet werden soll und wir weiterhin unseren Verpflichtungen vor allem auch gegenüber der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung nachkommen wollen, so ist ein weiterhin geordneter Finanzhaushalt nur denkbar, wenn dem Verein neue Mittel zufließen.

Die Jahresrechnung gibt zu keiner Diskussion Anlass. Ein Versammlungsteilnehmer stellt aber fest, dass die Vereinsverwaltung ausserordentlich billig arbeitet und dem Finanzhaushalt die grösste Sorgfalt zugewendet wird.

4. Voranschlag 1942

Herr Gamma erläutert das Vereinsbudget für 1942 und betont, dass es dem Zentralvorstand ganz besonders an der Erhaltung einer gesunden Finanzlage des Vereins gelegen ist. Wenn in den ersten Kriegsjahren die Mitglieder niedrigst bemessene Vereinsbeiträge zu leisten hatten, so hatte dies eine vermehrte Deckung der laufenden Verbindlichkeiten aus Fonds und Rückstellungen zur Folge. Soll das Vermögen aber nicht gefährdet werden, so müssen bereits für das kommende Jahr Massnahmen zur Sicherung der Vereinsfinanzen getroffen werden. Vorerst wurden sämtliche Ausgabenposten einer eingehenden Prüfung unterzogen und festgestellt, dass weitere Einsparungen oder ein

zusätzlicher Personalabbau undenkbar sind, wenn das Zentralbureau den vielen neuen kriegsbedingten Aufgaben und der damit stark angewachsenen Arbeitslast weiterhin gerecht werden soll. Wir müssen deshalb unbedingt auf eine Vermehrung der Einnahmen bedacht sein, weshalb die Vereinseinnahme die Wiedererhebung eines Spezialbetrages für Verkehrswerbung beantragt, wobei der Ansatz allerdings mit Rücksicht auf die Kriegszeit wesentlich unter den statutarisch festgesetzten Leistungen bleibt. Der Referent empfiehlt Genehmigung des Voranschlages und Zustimmung zu der auf 1 Rappen beantragten Logiernachtabgabe. Die Überwachung der Vereinsfinanzen ist nach wie vor Sache eines vom Zentralvorstand hierfür bestimmten Vertrauensmannes. Herr Kottmann, der diese Arbeit in mustergültiger Weise ausübt, verdient für seine geschickte Amtsführung den besten Dank des ganzen Verbandes.

Nachdem verschiedene Anfragen über einzelne Budgetposten vom Vorstandstisch aus beantwortet worden sind, stimmt die Versammlung einmütig dem Voranschlag zu und erklärt sich damit auch zur Entrichtung der Logiernachtabgabe bereit, aus deren Ertrag unser vertraglicher Beitrag an die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung und die Kosten des Hotelführers bestritten werden sollen.

5. Die Zukunft unserer Fachschule

Der Präsident der Fachschulkommission, Herr Jaussi, gibt einleitend einen interessanten Rückblick auf die bisherige Geschichte der vereinseigenen Fachschule, die während einem halben Jahrhundert jährlich zwischen 35-85 Schülern in den verschiedenen Kursen ein solides, theoretisches und teilweise auch praktisches Berufswissen vermittelt und ihnen damit ihre weitere berufliche Laufbahn erheblich erleichtert hat. Seit Einbruch der Wirtschaftskrise in den dreissiger Jahren ging die Frequenz stets zurück und hatte immer grössere finanzielle Aufwendungen des Vereins zur Folge. Vorstand und Schulkommission haben nichts unternommen, um den Besuch der Schule wieder zu heben und im besonderen auch die Angehörigen unserer Mitglieder zur Teilnahme an den ausgeschriebenen Kursen zu ermuntern. Trotzdem ist weiterhin ein bedauerliches Desinteressement zu beobachten, das durch verschiedene Umstände speziell auch als eine Auswirkung des Krieges hervorgerufen worden ist. Dieser Übelstand hätte vielleicht teilweise mit der Durchführung kurzfristiger Kurse, wie sie an anderen Schulen üblich sind, behoben werden können. Die leitenden Organe sind aber nach reiflicher Prüfung der Schulfrage mit den zuständigen eidgenössischen Behörden immer wieder zur Überzeugung gekommen, dass dem angehenden Hotelbetriebsleiter mit einer Schnelllehre nicht gedient ist. Es sind auch weitere erfolgversprechende Möglichkeiten, den Besuch zu heben, erwogen worden, so die Erweiterung der Schule durch einen Restaurationsbetrieb oder die Verbindung derselben mit einem sogenannten Schulhotel, welches Privatgäste aufnehmen würde. Zwingende Gründe haben aber dazu geführt, die weitere Verfolgung dieser Projekte fallen zu lassen. Auch die Vereinigung der „Ehemaligen“ wurde eingeladen, Vorschläge zur Reorganisation des Schulprogrammes einzureichen. Die interessanten Anregungen decken sich im grossen und ganzen mit dem von der Schulkommission entworfenen Programm eines 2jährigen Lehrganges. Ein solcher könnte eventuell sogar teilweise anstelle der eigentlichen Berufslöhre treten. Die Kosten für den Schulbetrieb würden aber ganz gewaltig ansteigen und könnten nur dann verantwortet werden, wenn Bund und Kanton aus öffentlichen Mitteln der Schule in viel grosszügigerem Masse beistehen, als dies bisher der Fall war. Zum Schlusse ersucht der Referent die Delegierten, sich zu folgenden Programmpunkten zu äussern:

1. Die Fachschule des SHV soll weiterhin der Heranbildung von tüchtigen Betriebsleitern dienen und dieses Ziel durch langfristige Fach- und Koch-, eventuell Spezialkurse erreichen.
2. Es soll auch weiterhin Töchtern die Möglichkeit geboten sein, die Schule zu besuchen.
3. Das Schulgeld ist möglichst niedrig zu halten, wobei auf Minderbemittelte ganz besonders Rücksicht genommen wird.
4. Die Schulzeit soll bei der weiteren praktischen Ausbildung der Absolventen in Anrechnung gebracht werden.

5. Fähigen Schülern ist nach Austritt aus der Schule eine Anstellung gegen angemessene Entschädigung zuzusichern.
6. Das Abschlussdiplom soll anstelle des von den kantonalen Behörden verlangten Fähigkeitsausweises treten können.
7. Die zuständigen Instanzen sind zu ersuchen, unserem Verein die unumgänglich notwendigen Subsidien zu bewilligen, damit der Schulbetrieb spätestens im Frühjahr 1943 wieder aufgenommen werden kann.

Die mit Interesse entgegengenommenen Ausführungen führen zu einem stark benutzten Gedankenaustausch, der dafür Zeugnis ablegt, dass der grossen Mehrheit unserer Mitgliedschaft unsere eigene Schule und vor allem auch das Problem der Nachwuchsausbildung am Herzen liegt. Ein Zürcher Ehemaliger entwickelt ein einlässliches Programm eines Zweijahreskurses, der anstelle einer Hotellehre zu treten hätte. Der in vier Semestern aufgeteilte Lehrplan sieht Sprachunterricht und Warenkunde, Kochkurs, Servicelehre und Bürodienst vor. Die jungen Leute, welche sich im Koch- oder Kellnerberuf gründlich ausbilden möchten, hätten die Gelegenheit, in dieser Zeit eine 6-12monatige Praxis in einem Hotelbetrieb durchzumachen, alsdann ihre Schulexamen in der Schule zu bestehen, die ihnen nach erfolgreicher Prüfung das Lehrzeugnis aushändigen würde. Von anderer Seite wird mit Überzeugung für einen dritten Lehrgang eingetreten, der auf Schüler mit einer Mittelschulvorbildung zugeschnitten sein soll. Über Dauer der Schulzeit und die zweckmässigste Kombination zwischen theoretischem Schulunterricht und praktischer Ausbildung im Betrieb gehen die Meinungen erheblich auseinander. Es zeigt sich, dass es ausserordentlich schwer hält, sich auf ein Schulprogramm zu einigen, das allen Wünschen gerecht wird. Vor allem bedarf auch die finanzielle Seite der ganzen Angelegenheit sorgfältigster Abklärung, da, wie der Vorsitzende unter Hinweis auf die Vereinsfinanzen erklärt, die Berufsorganisation in den gegenwärtig kritischen Jahren nicht mehr in der Lage ist, der Schule die bisherigen beträchtlichen Zuwendungen zuzuhalten.

Der Antrag aus der Mitte der Versammlung, eine besondere Kommission zu bestellen, welche unter Fühlungnahme mit Zentralvorstand und Schulkommission ein gänzlich neues Lehrprogramm ausarbeitet, deckt sich mit den Intentionen des Vorstandes. Die Kommission soll Vertreter der verschiedenen Landesgegenden und Hotelbetriebsarten in sich vereinigen, damit möglichst allen Wünschen Rechnung getragen werden kann, soweit dies ohne Beeinträchtigung eines aussichtsreichen Schulbetriebes denkbar ist.

6. Die Lage in der Hotellerie und unsere Einstellung dazu

In einem temperamentvollen Referat setzt sich Herr Direktor Dr. Riesen mit diesem Thema auseinander und warnt davor, an den Verein Forderungen zu stellen, die er nicht erfüllen kann. Vergleiche mit anderen Wirtschaftszweigen sind schon vielfach deswegen abgewig, weil diese entweder über eine politisch straff organisierte Stosskraft oder dann über ein Vielfaches unserer eigenen Mitgliederzahl verfügen. Die Hotellerie hat nichts unternommen, um sich den erschwerten Existenzbedingungen der Gegenwart anzupassen und sich auf das Durchhalten einzurichten. Der Jahresbericht der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft spricht von einem ganz erstaunlichen Widerstandswillen unserer Hotellerie. Die Rationierung hat zwangsläufig vielerorts zu einer höchsten Rationalisierung geführt und war für manchen Betrieb der beste Lehrmeister. Wenn die Rationierungsmassnahmen bisher die weitere Existenz der Betriebe gestatteten, so ist dies der engen Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden und unseren Vereinsorganen zu verdanken. Wenn Unzufriedene das Erreichte als ungenügend erachten, so sollten sie sich darüber Rechenschaft abgeben, was sie als Einzelpersonen durch eigenhändiges Vorgehen auf diesem Gebiet hätten erreichen können. Die grössere Reise-fähigkeit der Schweizer konnte nicht verhindern, dass in vielen Fremdenorten Umsatzauffälle bis zu 80% in Kauf genommen werden müssen und dass über 1600 Betriebe mit rund 100000 Betten bereits die Sanierungshilfe nachsuchen. Der geringeren Frequenz steht ein viel zu hohes Bettenangebot gegenüber. Eine erste Forderung lautet da-

her auf Reduktion der Bettenzahl. Dies kann nur zum Teil durch die Bereitstellung von Hotelgebäulichkeiten für andere Verwendungszwecke erzielt werden. Das Problem kann nicht ausschliesslich auf dem Wege der Selbsthilfe gelöst werden, Kollektivität muss hier einsetzen. Leider zögert der Staat mit seiner Hilfe. Im letzten Vierteljahrhundert wurde der Hotellerie jährlich etwa eine Million zur Verfügung gestellt, ein Betrag, der für eine wirksame Hilfe gänzlich unzureichend ist. Den Privatbahnen und notleidenden Banken ist hier viel grosszügiger geholfen worden. Neben der finanziellen Unterstützung reichen auch die rechtlichen Massnahmen nicht aus, ebenso lässt die praktische Hilfe zu wünschen übrig. Der Staat könnte gerade bei den Stillelegungen dadurch mithelfen, dass er für militärische Zwecke eine Reihe geeigneter Hotelleigenschaften erwerben würde, anstatt die Hotels zu requirieren und hierfür ungenügende Entschädigungen auszurichten. Das Hotelbauverbot vermochte bisher den erhofften Zweck ebenfalls nicht zu erreichen. Trotz den verschärften Bestimmungen mussten wir seit Neujahr 1942 rekursweise schon zu einem guten Dutzend Gesuchen um Betriebsbewilligungen Stellung nehmen. Die Angelegenheit der Privatzimmervermietung ist nach langwierigen Vorarbeiten auf ein totes Geleise geraten. Wohl hat sich Herr Regierungsratspräsident Gamfer bereit erklärt, mit den übrigen Regierungen der Fremdenverkehrskantone eine zweckdienliche Lösung anzustreben, doch sind die Aussichten hiezu nicht zum besten bestellt. Es wäre zu erwägen, ob die Hotellerie nicht durch Betriebsgemeinschaften die Privatzimmervermietung mit ihren eigenen Waffen bekämpfen könnte. Gemeinsam mit der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft setzen wir uns seit Jahr und Tag für eine Anpassung der Hypothekarschulden und der Verzinsung der Fremdkapitalien an die Ertragsmöglichkeiten ein. Trotzdem bestehen heute noch keine rechtlichen Möglichkeiten der Schuldenerherbsetzung. Sie ist nur denkbar auf dem Wege der freiwilligen Sanierung. Auch die Zinsreduktion tritt nur in Kraft, wenn keinerlei andere Mittel für den Zinsendienst mehr aufzutreiben sind. Man erklärt uns immer, eine allgemeine Zinsanpassung sei wegen der Gefährdung des Hypothekarkredites nicht möglich. Wenn andererseits die Sanierung der Privatbahnen dadurch anhand genommen wird, dass Hypothekaranleihen in zweitrangigen Aktienbesitz umgewandelt werden und wenn einzelne Betriebe noch in der Lage sind, ihre Zinse herauszuwirtschaften, so ist das kein Grund, bei allen übrigen Betrieben den gleichen Masstab anzulegen. Die Folge davon ist, dass die Hotels immer zahlreicher in den Besitz von Banken übergehen, die Familien ausgeschaltet und die Fachleute in der Hotellerie zurückgedrängt und vernachlässigt werden. Man hört so viel von der Notwendigkeit der baulichen Erneuerung der Hotellerie. Für eine durchgreifende Renovation reichen die bisher im Rahmen der Arbeitsbeschaffung bewilligten 35% Subventionen nicht aus. Es erscheint unangebracht, für die Erneuerung der Hotellerie allzu weit gesteckte Pläne auszuhecken, da heute noch niemand über die künftige Gestaltung des Reiseverkehrs zuverlässige Prognosen zu stellen vermag. Die Hotellerie muss sich selbst treu bleiben. Der Gast darf nicht zur Industrieware und das Hotel nicht zur Reisefabrik werden. Die Hotellerie muss ein Gewerbe im einfachen und im vornehmen Sinne des Wortes bleiben.

Die zwei wichtigsten Hauptpostulate unseres Gewerbes sind der bessere Ausbau der finanziellen Staatshilfe, und zwar nicht nur im Interesse der Hotelbetriebe, sondern auch der Gläubigerschaft, und dann der Ausbau der rechtlichen Schutzvorschriften. Es geht nicht an, vor Erlass solcher Massnahmen immer wieder neue soziale Forderungen an die Unternehmerschaft zu stellen, dann aber die Schutzbestimmungen wieder so zu verwässern, dass die ganze Rechtshilfe nur Flickwerk bleibt. Die Parole des Durchhaltens droht zum falschen Schlagwort zu werden. Mit ihr allein ist unsere Zukunft nicht gesichert. Wir dürfen auch nicht bei ihr stehen bleiben, denn Durchhalten ist eine reine Defensive, die allein nicht genügt. Wir müssen daher weiterhin auf einer baldigen finanziellen Reorganisation der Hotellerie, Bereitstellung vermehrter Kredite und tatkräftiger Rechtshilfe bestehen.

Anschliessend an das mit grossem Beifall aufgenommene Referat entwirft Herr Dr. Gurtner auf Grund seiner Studien ein Bild von der Ertragswirtschaft der Hotellerie in

verschiedenen Regionen. Die Hotellerie benötigt zur Erhaltung ihrer Substanz jährlich wenigstens 24 Millionen Logiernächte. Davon muss uns das Ausland 16 Millionen liefern, was einer Deviseneinnahme von rund 400 Millionen Franken gleichkommt. Wir dürfen daher nicht ruhen, bis die gesamte schweizerische Öffentlichkeit die wirtschaftliche Bedeutung einer Auslandslogiernacht für unser Land erfasst hat und begreift, dass ein Tag Aufenthalt eines Auslandsgastes bei uns ebenso wertvoll ist wie der Verkauf einer Schweizer Uhr in irgendeiner überseeischen Grosstadt. Um die Existenz des Hotelgewerbes zu sichern, bedarf es einer grossangelegten Entschuldung, der Einschränkung des Bettenangebotes und der Erfüllung des angestauten Erneuerungsbedarfes.

Herr Dr. Franz Seiler, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, stellt sich als Gratulant zum 60jährigen Vereinsjubiläum ein. In seiner bisherigen Tätigkeit ist er immer wieder beeindruckt worden von dem ungebrochenen Lebenswillen der schweizerischen Hotellerie, von der Ehrenhaftigkeit, Anständigkeit und Fairness der Hotelfachleute, welche grundlegende geschäftliche und persönliche Tugenden sich trotz aller Schwierigkeiten von Generation zu Generation fortplanzen. Bei der Beurteilung der Hilfstätigkeit der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft muss man sich andererseits immer wieder vergegenwärtigen, dass diese Institution an die gegebenen gesetzlichen Grundlagen und Grenzen gebunden ist. Trotz diesen Bindungen gelingt es, in vielen Fällen über das im Gesetz vorgesehene Ausmass hinaus Hilfe zu bringen, indem die Gläubigerschaft zu einer verständnisvollen Gesamtregelung veranlasst werden kann.

Der Vorsitzende stellt fest, dass unser Verein alle Anstrengungen unternimmt, um die gegenwärtig ausserordentlich schwierige Situation zu meistern. Allein das Beginnen geht über unsere bescheidenen Kräfte hinaus und mit der Selbsthilfe allein erreichen wir unmöglich das gesteckte Ziel. Der Zentralvorstand hatte vor wenigen Tagen eine erste Aussprache mit einigen prominenten Persönlichkeiten aus der eidgenössischen Politik und Wirtschaft, um mit ihnen die Verhältnisse in der Hotellerie zu besprechen und ein Aktionsprogramm zu beraten. Die von uns noch präzise zu formulierenden Postulate werden Gegenstand einer späteren Aussprache mit der obersten Landesbehörde bilden, wobei wir auf die Mitwirkung und Unterstützung der vorerwähnten Persönlichkeiten zählen dürfen.

7. Die Preisnormierung

Herr Wiedeman orientiert als Präsident der Preisnormierungskommission über das Preisproblem. Die Bemühungen der Eidg. Preiskontrolle, alle Preise, welche die Lebenskosten beeinflussen, möglichst niedrig zu halten, decken sich mit der von unserer Organisation verfolgten Preispolitik, da wir gar kein Interesse daran haben, unser Land neuerdings zu einer Insel hoher Preise werden zu lassen. Im Gastgewerbe wird diese Gefahr durch das übersetzte Bettenangebot automatisch ausgeschaltet. Unserem Gewerbe muss aber doch das Recht zugebilligt werden, seine Gestehungskosten nach kaufmännischen Gesichtspunkten zu berechnen, wenn dem geschäftlichen Ruin nicht Tür und Tor geöffnet werden soll. Der Zentralvorstand hat deshalb entsprechend der zunehmenden Teuerung wiederholt eine angemessene Preisanpassung in Vorschlag gebracht. Leider drangen unsere Anträge bei der Eidg. Preiskontrolle nur teilweise durch. In einer eingehend begründeten Eingabe stellten wir zu Beginn des Jahres das Begehren, erstmals seit Kriegsbeginn neben den Pensionspreisen auch die Zimmerpreise in bescheidenem Masse erhöhen zu können. Die zuständige Instanz hat nicht nur ihren Entscheid trotz der Dringlichkeit des Begehrens verzögert, sondern die verlangten Preiserhöhungen nur in beschränktem Umfang bewilligt. Es ist bedauerlich, dass an uns immer wieder Zumutungen über weitere Zugeständnisse an die Angestelltenschaft in Lohn- und Arbeitszeiten gestellt werden, während man uns andererseits die Möglichkeit nimmt, die erhöhten Einstandspreise in kaufmännisch richtiger Weise in unsere Preiskalkulation einzubeziehen. Seit Kriegsbeginn konnten die Mahlzeitenpreise zweimal um 10% erhöht werden. Zu den Pensionspreisen wurden in den beiden Jahren 1941 und 1942 abgestufte Zuschläge von je 75 Rappen bzw. Fr. 1.— je nach Pensionspreis bewilligt. Bei

den Zimmerpreisen konnte bisher nur eine Verbesserung um 30 bzw. 50 Rappen in Anrechnung kommen. In der gesamten Wirtschaft ist man sich darüber klar, dass ungenügende Preise den Zerfall eines Berufsstandes zur Folge haben müssen. Daher haben die grossen schweizerischen Wirtschaftsverbände stets auf eine gesunde Preispolitik hingearbeitet und mancherorts werden bei Preisunterbietungen grosse Konventionalstrafen gefällt. Unsere vereinseigene Preisnormierung leidet ganz besonders unter der Unverbindlichkeit für die Nichtmitglieder. Diese beschränkte Preisregelung zeitigte besonders in den jetzigen Kriegszeiten ihre Schwäche, weshalb die organisierte Hotellerie zur Überzeugung gelangt ist, dass eine dem gesamten Gewerbe dienliche Ordnung einzig und allein auf dem Wege der Allgemeinverbindlichkeit zu erreichen sei. Der Bundesratsbeschluss vom 28. Dezember 1940 schien uns diesem Ziel rasch näher zu bringen, da er das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement ermächtigte, Beschlüsse der zuständigen Berufsorganisationen über die Ordnung der Hotelpreise allgemeinverbindlich zu erklären. Gemeinsam mit dem Schweizerischen Wirtverein wurden die Vorarbeiten aufgenommen, die in der Ausarbeitung von entsprechenden Vorlagen gipfelten. Diese Projekte wurden mit der Leitung des Biga durchberaten und deren Abänderungswünsche in revidierten Entwürfen berücksichtigt. Umso grösser war unsere Enttäuschung, als uns das Biga wissen liess, dass das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement die generelle Einführung allgemeinverbindlicher Preise im Hotelgewerbe vorderhand nicht als opportun erachte. Wir können uns aber mit dieser Stellungnahme nicht abfinden. Die Hotellerie befindet sich in einer ausserordentlichen Lage, auf die auch ausserordentliche Hilfsmittel zur Anwendung kommen sollen. Die Ordnung der Hotelpreise beeinträchtigt die Höchstpreispolitik des Bundes ebenso wenig, wie es die sehr straffe Preisordnung in der Uhrenindustrie bisher getan hat. Wir werden unsere Bemühungen für eine auch für Nichtmitglieder verbindliche Preisnormierung fortsetzen, sind aber in der Zwischenzeit auf unsere vereinseigene Preisnormierung angewiesen. Der Zentralvorstand ist der festen Überzeugung, dass wir an dieser Minimalpreisordnung festhalten müssen, auch wenn

deren Anwendung auf gewisse Schwierigkeiten stösst. Unsere Preisnormierung bezweckt die Deckung der minimalen Gestehungskosten und bildet damit einen Schutz für jeden einzelnen Betrieb. Da ungenügende Preise nur den Zerfall eines Berufsstandes beschleunigen können, so sollte keiner zurückstehen, um an der Durchführung der Preisordnung mitzuarbeiten. Die Preisnormierungskommission legt grössten Wert darauf, dass sich die Delegierten heute erneut und einmütig für die Beibehaltung der Minimalpreisordnung aussprechen. Eine solche Willensäußerung wird der Öffentlichkeit am besten unsere feste Absicht zur Selbsthilfe und zum Durchhalten beweisen.

In der anschliessenden Aussprache wird der Wunsch nach einer strafferen Preiskontrolle und einer Verschärfung der Sanktionen laut. Mit Recht wird auch betont, dass mit den Preisanpassungen nicht nur die Verteuerung der Lebenshaltung, sondern auch die durch den Frequenzschwind bedingten höheren Fixkosten zu kompensieren sind. Die Allgemeinverbindlicherklärung der Preisordnung stellt kein Novum dar, nachdem vorab die Uhrenindustrie eine solche Ordnung bereits seit Jahren kennt, und zwar in einer Straffheit und Schärfe der Auswirkung, wie wir sie für die Hotelpreise gar nicht anbegehren.

Einer von Herrn Borter (Wengen) begründeten

Resolution

stimmt die Versammlung einmütig zu. Sie hat folgenden Wortlaut:

Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins ist von dem Bericht befreit die Allgemeinverbindlicherklärung enttäuscht. — Sie beauftragt den Zentralvorstand einstimmig, diese Aufgabe erneut an die Hand zu nehmen und sich mit allen Kräften für die raschmögliche Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise einzusetzen, da nur eine solche straffe Preisordnung das Fundament einer wirklichen Sanierung der Hotellerie ist.

Der Präsident der Preisnormierungskommission belegt die Notwendigkeit einer disziplinierten Preisgebarung mit dem Hin-

weis auf die bedauerliche Tatsache, dass im neuen Führer der Schweizer Reisekasse 250 unserer Mitglieder mit Minimalansätzen figurieren, welche unter unseren Normen liegen. Diese Mitteilung erweckte den Unwillen verschiedener weiterer Votanten, der in folgender von Herrn Dr. Diethelm (Ragaz) vorgeschlagenen Entschliessung deutlich zum Ausdruck kommt:

Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins nimmt mit grossem Erstaunen Kenntnis von den Mitteilungen des Zentralvorstandes über das vertragswidrige Verhalten der Schweizer Reisekasse.

Sie beauftragt den Zentralvorstand, den Vertrag mit der REKA zu kündigen, falls keine absoluten Sicherheiten für Innehaltung der getroffenen Abmachungen gegeben werden.

8. Lebensmittelrationierung im Gastgewerbe

In ebenso prägnanter wie überzeugender Weise verstand es der als Gastreferent anwesende Herr Muggli, Chef des eidgenössischen Rationierungswesens, die Rationierung und ihre Auswirkung auf die Ernährungslage im allgemeinen und die Versorgung der kollektiven Haushaltungen im besonderen zu umschreiben. Da diese Ausführungen nicht nur von grösster Aktualität sind, sondern auch weitgehendste Beachtung durch unsere Leserschaft verdienen, erfolgt eine möglichst vollständige Wiedergabe dieses Vortrages in der nächsten Nummer.

Wie nicht anders zu erwarten war, benützen verschiedene Diskussionsredner die Gelegenheit, Herrn Muggli ihre Wünsche und Sorgen aus der Praxis vorzutragen und an einzelnen besonders instruktiven Fällen zu illustrieren. Der kompetente Vertreter des Kriegsernährungsamtes verspricht wohlwollende Prüfung der verschiedenen Anregungen, macht aber darauf aufmerksam, dass in keinem Fall eine Lösung denkbar ist, die für alle Beteiligten nur Vorteile zu bringen vermag. Es müssen in allen Fällen zufolge der Verschiedenartigkeit der Verhältnisse in der Schweiz auch Nachteile mit in Kauf genommen werden. Je weiter die Anpassung in der Rationierung getrieben wird, umso deutlicher kommen auch ihre Schattenseiten zur Geltung. Das Schweizer Volk

darf sich auf alle Fälle immer noch glücklich schätzen, dass in unserem Land bisher noch jeder ausgegebene Lebensmittelcoupon auch honoriert worden ist, d. h. gegen entsprechende Ware umgetauscht werden konnte, was im Ausland vielfach schon längst nicht mehr der Fall ist.

Der Vorsitzende macht sich zum Interpreten der ganzen Versammlung, wenn er dem Vortragenden den wärmsten Dank nicht nur für seine Darlegungen, sondern auch für das weitgehende Verständnis ausspricht, das er persönlich und seine kriegswirtschaftliche Organisation dem Gastgewerbe entgegenbringen. Wir werden uns die ausserordentlich nützlichen Hinweise in bezug auf den erleichterten Austausch von Lebensmittelkarten gegen viertels oder halbe Mahlzeitenkarten und die Ratschläge wegen der Vorratshaltung dienen lassen. Wir würden die baldige Herausgabe einer Sammlung der geltenden Erlasse, aber auch die Abgabe eines das Gästepublikum belehrenden Plakates und eventuell dem gleichen Zweck dienenden Tischkärtchens sehr begrüssen. Mit grösster Genugtuung konnten wir den Ausführungen entnehmen, dass die Mitarbeit unseres Vereins bei den Rationierungen willkommen und geschätzt ist, und dass der Hotellerie eine loyale Haltung in der Durchführung der Rationierungsmassnahmen zuerkannt wird.

9. Wahlen

Das Wahlgeschäft kann rascher erledigt werden als es ursprünglich den Anschein hatte, indem man sich in Kreisen der Delegierten und vertretenen Unterverbände in vorangehenden Besprechungen auf bestimmte Nominationen geeinigt hatte, so dass für jede Vakanz nur ein Kandidat aufgestellt wurde. Wenn gewissen an und für sich berechtigten Wünschen einzelner Sektionen nach einer Vertretung im Zentralvorstand dieses Mal noch nicht entsprochen werden konnte, so besteht doch die Möglichkeit, bei späteren Wahlen hierauf zurückzukommen. Erfreulich für den Verein ist es jedenfalls, dass es nicht an geeigneten Persönlichkeiten fehlt, die alle Qualifikationen mitbringen, um in der obersten Vereinsleitung wertvolle Arbeit zu leisten.

Mit
SANDOPAN
waschen

bedeutet:

- Grösste Schonung des heute besonders wertvollen Textilgutes
- Rationellste Ausnützung Ihrer Seifeneinheiten

Für Baumwolle, Leinen: **SANDOPAN BL**
Nur 150 Einheiten per Kg.

Für Wolle, Seide, Kunstseide, Zellwolle: **SANDOPAN WS**
Nur 300 Einheiten per Kg.



SANDOZ A.G., BASEL

Dem Schweizer Hotelier-Verein
und seinen Mitgliedern zum 60jährigen Jubiläum
und der Schweizer Hotel-Revue
zum 50jährigen Bestehen

unsere herzlichste Gratulation

Wir wünschen bei diesem Anlass ferner,
dass dem schweizerischen Hotelgewerbe ein
baldiger Neu-Aufstieg beschieden sein möge



Leinenweberei
Langenthal AG
in Langenthal

Anstelle von Herrn Vizepräsident E. Elwert wird auf Antrag der Städtesektionen Herr Direktor H. Schmid, Bern, in den Zentralvorstand gewählt. Für den scheidenden Herrn F. Kottmann, welcher in der Vereinsleitung die Bäderhotellerie vertrat, zieht auf Antrag des Bäderverbandes Herr F. X. Markwalder, Baden, in den Vorstand ein.

Der Bündner Hotelier-Verein stellte das Begehren, für die Dauer der Auslandsabwesenheit ihres Delegierten im Vorstand, Herrn H. Bon, einen Vertreter stellen zu dürfen. Die Delegierten schlossen sich der Auffassung des Zentralvorstandes an, dass die Bestellung von Ersatzmännern nicht den Statuten entspreche und zudem spätere Neuwahlen präjudizieren könnte. Der Versammlung fiel die Wahl eines neuen Bündner Vertreters umso leichter, als Herr H. Bon selbst zugunsten eines Bündner Kollegen zurücktrat. Auf Antrag des dortigen Hotelier-Vereins wählte die Versammlung einstimmig Herrn T. Halder, Arosa, der bereits einmal zwei Amtsperioden der Vereinsleitung angehört hatte.

Für drei Mitglieder des Vorstandes, deren erste dreijährige Amtsdauer abgelaufen war, hatte die Versammlung die Wiederwahl vorzunehmen. Die Herren F. von Almen, R. Bieri und A. Fanciola wurden ehrenvoll und einstimmig in ihrem Amte bestätigt. Gerade in den schwierigen Zeiten, mit denen sich die Vereinsleitung auseinandersetzen hat, ist es von grösstem Wert, wenn ihr Kräfte zur Verfügung stehen, die mit den Gegenwartsproblemen bereits gründlich vertraut sind und die mithelfen, die Kontinuität in der Geschäftsführung zu sichern.

Für die Kontrollstellen fanden folgende Neu- bzw. Zusatzwahlen statt. Für die Vereinsrechnung rückt als ordentlicher Revisor Herr H. Stoffer, Interlaken, nach, und als zweiter Suppleant beliebt Herr Dr. G. Decurtins, Lenzerheide. Für die Fachschulrechnung werden Herr A. Auber, Genf, bisheriger Suppleant, als Revisor, und die Herren E. Meyer, Luzern und A. Steudler, Lausanne, als Suppleanten gewählt.

Der Vorsitzende stellt nach Beendigung des Wahlgeschäftes fest, dass sich Zentralvorstand und Direktion gemäss ihrer bisherigen strikt beobachteten Praxis weder

an den Vorbesprechungen noch an den Wahlen selbst in irgendeiner Weise beteiligt haben.

Er spricht den drei aus dem Zentralvorstand scheidenden Mitgliedern den verdienten Dank für ihre wertvolle Mitarbeit aus. Das Kollegium sieht die drei Herren nur sehr ungern scheidend. Ihr fachmännisches Urteil und ihre unpersonliche Einstellung zu allen Problemen wurden im Vorstand sehr geschätzt. Auch in persönlicher Hinsicht haben sie es verstanden, zum guten Einvernehmen und zur gedeihlichen Zusammenarbeit im Vorstand das ihrige beizutragen. Es war ihnen keine Arbeit zuviel und sie haben jederzeit und ohne Zögern jedem Ruf zur Teilnahme an besonderen Sitzungen, Kommissionsberatungen oder Besprechungen mit Behörden Folge geleistet und dabei die Interessen des Vereins immer in hervorragender Weise vertreten. Es ist erfreulich zu wissen, dass die ausscheidenden Herren, auch ohne dem Vorstand anzugehören, ferner ihre wertvollen Kenntnisse unserer Organisation zur Verfügung stellen.

Herr E. Elwert nahm namens der aus dem Zentralvorstand ausscheidenden Herren in sympathischen Worten Abschied von den Vorstandskollegen und richtete bei dieser Gelegenheit auch einige beherzigenswerte Gedanken an die Delegierten. Wenn manche unternommenen Bemühungen auch nicht in der gewollten Frist ein Ergebnis zeitigten, so darf man sich weder entmutigen lassen, noch in der Beharrlichkeit nachgeben. Schliesslich kommt die geleistete Verbandsarbeit doch irgendwie einmal zur Geltung. Der Zentralvorstand muss sich auf die aktive Mitarbeit und das Vertrauen der Mitgliedschaft stützen können, weswegen es sich die Sektionen und Unterverbände angelegen sein lassen sollen, auch von sich aus in stetem Kontakt mit der Vereinsleitung zu bleiben. Innerhalb der Mitgliedschaft müssen es alle mit der Kollegialität und der Disziplin bei der Durchführung einmal gefasster Beschlüsse ernst nehmen. Wenn wir die Allgemeinverbindlicherklärung der Preise anstreben, dann mögen wir den Behörden durch die vereinseigene Preispolitik den Beweis dafür erbringen, dass wir einer solchen rechtlichen Massnahme auch würdig sind.

Bemerkung der Redaktion

Wegen Rummangel müssen wir leider die Berichterstattung über die noch verbleibenden Traktanden auf die nächste Nummer verschieben. Bei dieser Gelegenheit bitten wir die Herren Diskussionsredner um Entschuldigung, dass aus Raumgründen die Voten nicht einzeln und unter Namensnennung hier aufgeführt werden können. Es sei dafür auf das detaillierte Protokoll verwiesen, welches allen Sektionen zugestellt wird.

Das Bankett

Nach dem ersten Verhandlungstage versammelte sich eine grosse Tischgesellschaft zum gemeinsamen Nachessen im Kongresshaus, das es sich angelegen sein liess, die Leistungsfähigkeit von Küche und Keller in bestem Lichte zu zeigen.

Herr Dir. Weissenberger begrüsst namens des Zürcher Hotelier Vereins und der Leitung der gastgewerblichen Ausstellung die Tafelrunde und sprach sich in zukunftsfreudigem Bekenntnis für die weitere Zusammenarbeit zwischen Patronat und Arbeitnehmerorganisationen vor allem auch im Interesse der Berufsbildung aus. Mit einem artigen Kompliment an den jubelnden Zentralverein und dem Dank an den Zentralvorstand klangen seine von gesundem Optimismus und Berufsstolz getragenen Ausführungen aus.

Herr Dr. H. Seiler sprach namens der Zentralleitung seine Freude darüber aus, dass er eine stattliche Zahl von Ehrengästen neben einer sehr zahlreich erschienenen Mitgliedschaft willkommen heissen konnte. Am Ehrentisch hatten als Gäste die Herren Nationalrat Dr. Meli, die Direktoren Bittel und Thiessing von SZV, Dir. Cottier vom Amt für Verkehr, Dr. F. Seiler, Direktor der SHTG, Prof. Walther vom Forschungsinstitut für den Fremdenverkehr, K. Herzog, Zentralpräsident des Wirte-Vereins, Müller-Munz und Brenneisen vom Präsidium der gastgewerblichen Ausstellung und Muggli, Chef des Rationierungswesens im KEA Platz genommen. Herr Regierungsrat Dr. Gafner, Bern, der den Verhandlungen gefolgt war, musste leider vorzeitig wieder verreisen. Für alle hatte der Sprechende einige treffliche Worte des Wohlkommens bereit, wobei auch die Presse als verständnisvolle Mitarbeiterin eine gebührende Würdigung erfuhr.

Es ist ein reizvolles Zusammentreffen, dass die Gründung unseres Vereins in Zürich im Hinblick auf eine Ausstellung erfolgte und wir heute in der gleichen Stadt und wiederum im Zeichen einer Ausstellung das 60jährige Jubiläum begehen können. Damals war die Gründung einer beruflichen Organisation noch ein aussergewöhnliches Ereignis und es bedurfte schon eines besonderen Weiblickes und beruflichen Verständnisses, um einen Verein der Hoteliers ins Leben zu rufen. Der Zusammenschluss hat sich bewährt und wir sind schon oft von ausländischen Kollegen um die Ergebnisse der bisherigen Vereinsarbeit beneidet worden. Zurückblickend ist festzustellen, dass die Hotellerie für unser Land Ehre eingelegt hat. Die fremden Gäste, die uns Jahr für Jahr besuchen, haben nicht nur das Lob unserer landschaftlichen Reize, sondern auch dasjenige der schweizerischen Gastlichkeit gesungen. Mit baulichen Erneuerungen allein kann man dem Gast das eigene Heim nicht ersetzen. Die Behaglichkeit des Hotelmilieus geht viel mehr noch von den persönlichen

Dienstleistungen als von den Einrichtungen aus. Das sollte nicht übersehen werden, wenn von der Erneuerungsbedürftigkeit der Hotellerie die Rede ist. Gesamthaft betrachtet, hat die Hotellerie bisher den Standard zu behaupten vermocht, der der schweizerischen Lebensweise entspricht. Wenn die Hotellerie trotz aller erlittenen Rückschläge vertrauensvoll in die Zukunft blickt, so ist es vor allem das Bewusstsein, ein sehr nützlich Glied unserer Volkswirtschaft zu sein. Wir dürfen daher mit Stolz und Selbstbewusstsein die Bemühungen um die Erhaltung der Hotellerie fortführen, denn es geht letzten Endes nicht nur um den Besitz des Einzelnen, sondern vorab um eine Schlüsselposition der Wirtschaft unseres Landes.

Ein sehr gediegenes Kabarett-Programm erfreute die Versammlung mit allerlei köstlichen Gaben der Kleinkunstbühne, worauf die noch verbleibenden Stunden der Kollegialität und der persönlichen Geselligkeit unter Gästen und Mitgliedern gewidmet war.

Aus dem Zentralvorstand

Nachdem sich am Morgen des ersten Tages der Delegiertenversammlung der Zentralvorstand bereits einmal besammelt hatte, wobei die Geschäfte der Delegiertenversammlung die Haupttraktanden bildeten, fand unmittelbar nach Schluss der Delegiertenversammlung eine weitere Zentralvorstandssitzung statt, der, abgesehen von den entschuldigt abwesenden Herren F. von Almen und H. Bon, alle bisherigen Vorstandsmitglieder, zugleich der neugewählten Herren T. Halder, F. X. Markwalder und H. Schmid beiwohnten. Es handelte sich in erster Linie um die infolge des Rücktrittes von Herrn Vizepräsident Ed. Elwert notwendig gewordene Ergänzung des Geschäftsleitenden Ausschusses. Als neuer Vizepräsident wurde Herr Oberst A. Gamma, Wassen, gewählt. Der Geschäftsleitende Ausschuss besteht somit aus den Herren Dr. H. Seiler, Zentralpräsident, A. Gamma, Vizepräsident und F. Cottier, Beisitzer.

Im weitern wurden die Ergebnisse der Delegiertenversammlung kurz besprochen und die Mitglieder der Spezialkommission bezeichnet, welche zusammen mit dem Zentralvorstand und der Fachschulkommission die mit der Wiedereröffnung der Fachschule in Lausanne zusammenhängenden Fragen prüfen soll. Eine neue Zentralvorstandssitzung wurde für demnächst in Aussicht genommen.

Kurorts-Diagramme

Die von Herrn Dr. H. Gurtner anlässlich der Delegiertenversammlung SHV in Zürich gezeichneten Kurorts-Diagramme können vom Verfasser einzeln à Fr. 1.— bezogen werden. Bestellungen sind zu richten an Herrn Dr. H. Gurtner, Golds- bei Interlaken.

Lohnbuchhaltung

nach neuem, praktischem System.
Muster durch das Zentralbureau S.H.V.



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

**Versilbern!
Verchromen!
Reparaturen!**
Garantierte Silberauflage - Rasche u. billige Bedienung
P. SULGER, LANGNAU-GATTIKON (Zch)
Besteckfabrik Tel. 92 14 02

**rascher und
freudiger
Bügeln
mit**



KLEIN-BÜGELMASCHINE
DAS SCHWEIZERFABRIKAT.
FABRIKAT DER FIRMA A. CLEIS AG SISSACH
65 cm. Walzenlänge Fr. 540.-
100 cm. Walzenlänge Fr. 1280.-

BEZUGSQUELLEN-
NACHWEIS,
REFERENZEN,
VORFÜHRUNG
DURCH
GENERALVERTRETER
A. von ROTZ
Techn. Bureau. BASEL 21.



ROCO
Confituren
Die Qualitätsmarke

**Geschmeidige, feine
Glacen**
können Sie auch heute ohne
Rahm und mit wenig Zucker
herstellen.

Frig neutral für Fruchtglacen
vanillé für Vanille- und
Crème-glacen ohne Eier

Unsere Fachleute beraten Sie gerne

Dr. A. WANDER AG., BERN
Telephon 21733

Angesichts der
knappen Fleischration
sind



Forellen

immer noch sehr preiswert und interessant und für den Gast eine nahrhafte Abwechslung. — Bestellen Sie Ihren Bedarf an lebenden und küchenfertigen Forellen bei der leistungsfähigen Bezugsquelle

FORELLENZUCHT MURI (AARG.)
Telephon 811 66

Sardinen und Thon
Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60904

Die neuen Zentralvorstandsmitglieder

F. X. Markwalder, Baden

Herr Markwalder tritt als Vertrauensmann der Bäderhotellerie in die Vereinsleitung, in der sie guter Tradition gemäss Sitz und Stimme hat. Als Besitzer und Leiter der Hotels Verena Hof und Ochsen in der Bäderstadt Baden bringt er ein reiches Wissen und wertvolle Erfahrung mit. Bisher ist Herr Markwalder im Vereinsleben nicht besonders hervorgetreten und bekleidete weder in der lokalen, noch der schweizerischen Organisation ein Amt. Um so mehr zeigt seine Wahl, wie sehr er sich schon bisher der allgemeinen Achtung und Bewürdigung, wie kollegialen Wertschätzung erfreute.

H. Schmid, Bern

Herr Hermann Schmid, Direktor des Hotel Bellevue in Bern, hat sich in den vergangenen Jahren mit grösster Energie und Umsicht der beruflichen Ständesorganisation angenommen. Seit mehreren Jahren leitet er als energischer Präsident die Geschichte der Sektion Bern des Hotelier-Vereins und führt auch den Vorsitz in der Gruppe der Städtesektionen. Er gehört ferner dem Vorstand des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes an und amtiert als Vizepräsident der stadtbernerischen Bürgerpartei. Herr Schmid sitzt im Verwaltungsrat verschiedener bedeutender Hotelunternehmen, so u. a. des Hotels Drei Könige in Basel, des Hotels des Bergues in Genf und wird als Fachexperte und wirtschaftlicher Berater gerne auch von anderen Betrieben bezogen. In der Festigung des organisatorischen Zusammenschlusses der Hotellerie und der damit verbundenen Mitgliederwerbung hat Herr Schmid in den letzten Jahren Vorbildliches geleistet, half er doch aktiv bei der Gründung verschiedener regionaler oder kantonaler Sektionen tatkräftig mit.

T. Halder, Arosa

Mit Herrn Halder kehrt ein alter Bekannter in den Zentralvorstand zurück, nachdem er ihm bereits in den Jahren 1933—1939 angehört und seine Kollegen ihn damals nur ungern scheiden sahen. Herr Halder, Besitzer des Sporthotels Hof Maran in Arosa ist mit den Belangen der Winter- und Saisonhotellerie auf das beste vertraut. Seine fachlichen Erfahrungen kommen ihm auch bei der Leitung der Sektion Arosa des Hoteliervereins zugute, zu der sich vor einigen Monaten noch die Präsidentschaft des Bündner Hoteliervereins gesellte. Sein reges Interesse für alle mit dem Fremdenverkehr und den Kurortfragen zusammenhängenden Angelegenheiten kommt auch durch seine Mitarbeit im Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins Arosa, der Ski-schulskommission und weiterer winterportlicher Organisationen zum Ausdruck. Der Öffentlichkeit dient Herr Halder seit Jahren als Mitglied der Kreissteuer-Kommission. Er gehörte früher dem Gemeinderat von Arosa an und vertrat seinen Wahlkreis auch während einiger Jahre im Bündner Grossen Rat.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Zur Rationierung von eingemachten Früchten und Honig

Auf verschiedene Anfragen hat das KEA in einem Kreisschreiben Nr. 157 über die Rationierung von eingemachten Früchten und Honig einige ergänzende Anordnungen getroffen. Wir entnehmen dem Kreisschreiben u. a. folgendes:

Früchte-Brotaufstrich: Konfitürenähnliche, ausschliesslich unter der Bezeichnung „Früchte-Brotaufstrich“, demnächst in den Handel gelangende eingemachte Früchte mit einem Zuckergehalt von maximal 12,5% werden gleich bewertet wie Kompotte. Für 1 kg Früchte-Brotaufstrich sind somit Coupons für 125 g Zucker abzugeben.

Die Grossbezüglercoupons und die Coupons der persönlichen Lebensmittelkarte der Bezugsgruppe 51 (FH-Waren) berechnen nur zum Bezüge von FH-Waren, nicht aber zum Bezüge von Zucker. Das auf den betr. Coupons in Klammern aufgedruckte Basisgewicht in Zucker dient lediglich als Umtausch- bzw. Umrechnungsbasis.

Einlösung der Einmachzucker-coupons: Diese Coupons berechnen nur innerhalb des auf ihnen aufgedruckten Monats zum Bezüge von FH-Waren, allein beim Bezüge von Einmachzucker dürfen die Coupons Juli, August, September und Oktober schon heute eingelöst werden.

Anrecht auf Einmachzucker-karten: Angestellte (Dienstboten, ferner Personal von kollektiven Haushaltungen, Spitäler usw.), die im Haushalt des Arbeitgebers dauernd verköstigt werden, sowie Insassen von Anstalten sind, sofern sie dem Arbeitgeber persönliche Lebensmittelkarten abgeben, verpflichtet, demselben monatlich die entsprechenden Monatscoupons der persönlichen Einmachzucker-karte auszuhandigen. Werden dem verpflegenden Haushalt Mahlzeiten-coupons abgegeben, so besitzt dieser kein Anrecht auf die beim Umtausch von persönlichen Lebensmittelkarten in Mahlzeitenkarten dem Bezugsberechtigten verbleibenden Einmachzucker-coupons. Diese restlichen Einmachzucker-coupons gehören dem Bezugsberechtigten.

(Hierzu möchten wir bemerken, dass, wenn vom kollektiven Haushalt direkt anstelle der persönlichen Lebensmittelkarten Mahlzeiten-karten für die Angestellten besorgt werden, der Angestellte jeweils von seiner persönlichen Einmachzucker-karte monatlich Coupons für 250 g dem Betrieb übergeben muss, damit überhaupt die Mahlzeitenkarte des Angestellten beziehen kann.)

An Angestellte und Anstaltsinsassen, die dem Arbeitgeber oder kollektiven Haushalt die ganze Einmachzucker-karte auszuhandigen, ist bei Auflösung des Dienstverhältnisses oder bei Wegzug aus der Anstalt die Einmachzucker-karte mit allen Coupons der nachfolgenden Monate zurückzugeben. Wurde die Einmachzucker-karte jedoch schon vollständig eingelöst, so sind im entsprechenden Umfang Zucker-coupons zurückzuerstatten.

Zuteilungen von Einmachzucker an kollektive Haushaltungen: In Ergänzung zu Ziff. 5 d des Kreisschreibens Nr. 150 gilt für kollektive Haushaltungen während der Gültigkeit der Einmachzucker-karte folgende Regelung:

Anstalten und alle kollektiven Haushaltungen mit Dauerinsassen (auch Hotels, Krankenanstalten mit direktem Gc-Bezug für das Personal), welche von der zuständigen Stelle anstatt der persönlichen Lebensmittelkarten oder der Mahlzeitenkarten direkt Grossbezügler-coupons ausgehändigt erhalten, ist monatlich an der Zuteilung von Zuckercoupons ein den Vorschriften des KEA entsprechender Abzug zu machen und zwar 25 kg Zucker pro 100, den ganzen Monat in der Anstalt verpflegte und zuteilungsberechtigte Personen.

(Hierzu möchten wir unsererseits bemerken, dass zur Deckung dieses Abzuges der kollektive Haushalt von den Angestellten, resp. Dauerinsassen monatlich 250 g Coupons der persönlichen Einmachzucker-karte abzugeben muss oder zum Voraus die ganze Einmachzucker-karte, wobei bei Austritt entsprechende Coupons für die folgenden Monate der Gültigkeitsdauer wiederum dem Angestellten auszuhandigen sind.)

Umtausch von persönlichen Lebensmittelkarten in Mahlzeiten-coupons: Beim Umtausch von persönlichen Lebensmittelkarten in Mahlzeiten-coupons können nicht nur Zuckercoupons der Einmachzucker-karte (auch noch nicht gültige), sondern ebenfalls gültige Zuckercoupons der persönlichen Lebensmittelkarte abgegeben werden. Die Bevölkerung ist darauf aufmerksam zu machen, dass rechtzeitig entsprechende Coupons für den Umtausch zu reservieren sind.

Zuteilung von Sirupen an kollektive Haushaltungen: Kollektive Haushaltungen wie Tea-Rooms, Bars, Kantinen usw., die keine Mc einnehmen, ebenso reine Getränke-Betriebe wie Kioske usw., erhalten Sirup-Zuteilungen auf Basis der Bezüge im Jahre 1938. Solche Betriebe haben der Waren-Sektion des KEA durch Vermittlung der zuständigen Stelle ein begründetes Gesuch einzureichen, welchem die Fakturen über die Bezüge im Jahre 1938 beigefügt werden müssen. Die zuständige Stelle hat auf diesem Gesuch zu bestätigen, dass der betreffende Betrieb keine Mc gegen Gc umtauscht. Die Waren-Sektion teilt den KZK mit, in welchem Ausmass Zuteilungen zu machen sind. Sämtliche Zuteilungen haben in Form von Gc der Bezugsgruppe 51 (FH-Waren) zu erfolgen.

Brantweinpreise (Kernobst- und Spezialitätenbrantweine)

Die Eidg. Preiskontrollstelle hat verfügt, dass der Produzentenhöchstpreis, einschliesslich Steuer, für Kirschwasser auf Fr. 19.— je Liter 100 Vol. % (19 Rp. je Vol. %) herabgesetzt wird. Dieser Höchstpreis tritt für jeden Brantweinproduzenten (Hausbrenner und gewerbliche Brenner, Auftraggeber) mit dem Beginn des Brennens der Maische aus der diesjährigen Ernte in Kraft.

Brenner und Brennaufraggeber, sowie Gross und Detailhändler, welche Kirschwasser der vorjährigen Brennerträge zu einem höheren Preise in den Verkauf bringen wollen, haben sich durch die entsprechenden Unterlagen darüber auszuweisen, dass es sich um Kirschwasser früherer Ernte handelt.

Die Handelsmargen bzw. höchstzulässigen Verkaufspreise werden zu gegebener Zeit festgesetzt und in der bisher üblichen Weise publiziert.

Durch diese Verfügung ist der Produzentenpreis für Kirschwasser um Fr. 5.— je Liter 100 Vol. % herabgesetzt worden, in Anpassung an die heutigen Ernteverhältnisse.

Erhöhung der Steuern auf Brantwein

Der Bundesrat hat beschlossen, die Steuer auf Spezialbrantwein, die bisher 3 Fr. pro Liter 100% betrug, auf Fr. 4.— zu erhöhen. Gleichzeitig hat auch die Selbstverkaufabgabe auf Kernobstbrantwein eine entsprechende Erhöhung auf 4 Fr. pro Liter 100% und der Verkaufspreis der Alkoholverwaltung für Brantwein auf 634 Fr. pro Hektoliter 100% erfahren. Diese Erhöhung ist im Interesse der breiten Verwendung des Kernobstes, speziell der Kirschen, beschlossen worden.

Erhöhung der Wurstpreise

Die eidgenössische Preiskontrollstelle teilt mit: Nachdem die Produktionskosten für Stückwurst und Würste nach Gewicht infolge der allgemeinen Verteuerung der Lebenshaltung in letzter Zeit eine weitere Steigerung erfahren haben und da es andererseits der Metzgerschaft nicht mehr möglich ist, Würstke unter den mit Verfügung Nr. 583 A/42 festgesetzten Höchstpreisen zu kaufen, lässt sich leider eine allgemeine Erhöhung der Wurstpreise nicht mehr länger vermeiden.

Mit Verfügung Nr. 534 A/42 der eidgenössischen Preiskontrollstelle werden daher ab 12. Juni 1942 für die kuranten Stückwürste folgende neuen Höchstpreise festgesetzt; ohne Warenumsatzsteuer:

	mit einem Mindestrohgewicht von	
Servelat	95 Gramm	40 Rp. je Stück
Wienerli	100 Gramm	52 Rp. je Paar
Schibbig	200 Gramm	104 Rp. je Paar
Landjäger	160 Gramm	93 Rp. je Paar

Bei den Servelats erfolgt die Anpassung an die erhöhten Gesteuerungskosten durch Reduktion des Mindestrohgewichts um 5% und durch Auf-

Fortsetzung siehe nächste Seite



Märwiler Obstessig
vorteilhaft in Preis und Qualität



Seit 300 Jahren preßt diese Wrotte in Malans aus Trauben der Bündner-Herrfchaft einen spritzigen, aromatischen Reben-saft. Was sich seit Jahrzehnten bewährt hat muß dazu dienen End-Weine zu einem Begriff für Kenner zu machen.

Weinkellereien gegründet 1865 **Vendi & Co. St. Gallen** Weinbau Malans und Spiegelberg



ERSTKLASSIGES FLEISCH
PRIMA WURST- UND AUFSCHNITTWAREN
FEINSTE SULZEN
la AUFSCHNITT- UND FLEISCHKONSERVEN
*
PROMPTER VERSAND, SOWEIT HEUTE MÖGLICH, AN HOTELS, RESTAURANTS U. PENSIONEN



Berndorff
DAS BEVORZUGTE
Hotelbesteck
BERNDORFER METALLWERK AG. LUZERN

PIANIST
blind, italienisch und französisch sprechend, mit langjähriger Praxis und gutem Repertoir, sucht Engagement für die bevorstehende Sommersaison. Wenn gewünscht, kann auch kleines Ensemble gestellt werden. — Anfragen beizugeben: Onorato Pellegrini, Via Pesina 15a, Lugano, oder der Schweizerische Blindenverband, Payerne (Waadt).



BUCHECKER
EXCELSIORWERK
LUZERN
Glaspapier- und Tafelgeschirre hervorragend in Geschmack und Qualität!

Einmalige Occasion für Sie!
National
Nicht irgend eine Registrier-Kasse, sondern ein Modell, das sich in Ihrer Branche schon hundertfach bewährt hat, können wir Ihnen sehr günstig als Occasion liefern.
Verl. Sie unverb. unsere Occasions-Preisliste
National-Registrierkassen A.G.
Werdmühlplatz 4
Zürich, Tel. 52680

Zu kaufen gesucht von tüchtigen Fachleuten
HOTEL oder PENSION
im Tessin oder Welschschweiz. Gröss. Anzahlung kann geleistet werden. Offerten mit Photo unter Chiffre H. P. 2002 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Zu verkaufen Passend für Vestibül oder Tea-Room
6 Tische und 23 Stühle
in prima Ausführung (Schleiflack) rot. Auskufft durch Chiffre OF. 5819 St. Orell Füssli-Annoucen, St. Gallen.
Wir kaufen grössere Posten Flaschen
Offerten an Wein A.G., Zürich

Landw. Genossenschafts-Verband des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen
Telephon 5 40 60
Spritzige Schaffhauser Weine
Hallauer - Osterfinger Steiner

Bitte weiter sagen:
5 Vorzüge des Flora-Gartens Luzern
1 liegt er nahe bei Bahnhof und Schiff.
2 schützt sein verschiebbares Glasdach vor Regen und Wind.
3 bietet er prima Verpflegung bei zivilen Preisen: Plättli und Tages-Menüs zu Fr. 3.50, 3.— und 2.50, auch vegetarische.
4 verfügt sein Keller über erstklassige Weine bester Provenienz und ein reichhaltiges Lager von Flaschenweinen. Die besonders preiswerten Bordeaux und Burgender werden jedem Weinkenner Freude machen. Auch die Antialkoholiker finden dort was sie wünschen.
5 Tägliche Unterhaltungs-Konzerte von 15.30—18 Uhr und von 19.45—22.45 Uhr schaffen Stimmung.
Seit 1. Juni ist „Der kleine Hermann“ wieder da.
Im „FLORA“ ist jedermann willkommen!

DENNLER-Bitter als Apéritif regt an.
DENNLER-Bitter zum Kaffee ist verdaulichfördernd.
DENNLER-Bitter gespritzt mit Siphon löst hartnäckigen Durst.
DENNLER-Bitter bewährt sich seit über 80 Jahren.
Alleinfabrikanten:
DENNLER-Bitter Interlaken AG., Interlaken



HYGIENISCHE Bedarfsartikel und Gummiwaren
Spezialmarke „Fronms Act“ 6.80; „Neverrip“ 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 gratis.
Sanitätsgeschäft P. Hübscher Seefeldstrasse 4, Zürich 8.
Silberfuchse
in allen Ausführungen von bekannten Kirscherfirmen werden offiziell gegen Pension in Touristhotel, Chiffre E.F. 2011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

rundung des bisherigen Verkaufspreises auf 40 Rp., während bei Wienerli, Schüblig und Landjägern eine Preiserhöhung von 5% unter Beibehaltung der bisherigen Rohgewichtsanätze zugestanden wird. Die Verkaufspreise für andere Stückwurst und Würste nach Gewicht (ausgenommen Blut- und Leberwürste, schwere Salami, Salametti, Salamele und Mortadella) dürfen nach Massgabe der Verteuerung des Rohwurstgutes, jedoch bis auf weiteres um nicht mehr als 10% erhöht werden. Der nicht selbst herstellende Detaillist ist berechtigt, seine Nettoverkaufspreise in gleichem Masse zu erhöhen, um das sich sein Einstandspreis erhöht hat.

Einsparung von Frischmilch

Das Eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt teilt mit:

„Gegenüber dem Vorjahr ist mit dem Abbau der Viehhaltung die Milchproduktion weiterhin rückläufig. Es ist deshalb unerlässlich, mit der Frischmilch während dieses Sommers äusserst sparsam umzugehen, um die für die Deckung unseres Bedarfs während des nächsten Winters notwendigen Butter- und Käseverträge sicherzustellen.“

Bis zum Erscheinen weiterer Vorschriften müssen durch die Kontingentierung angemessene Einsparungen erzielt werden. In einzelnen Konsumzentren ist überdies der Bezug von Frischmilch durch Festlegung einer Höchstmenge pro Person vorläufig geregelt.

An die Konsumenten in Stadt und Land wird erneut der dringende Appell gerichtet, die Massnahmen zur Einsparung des Milchverbrauches mit Verständnis aufzunehmen und mit gutem Willen zu unterstützen. Im Interesse der Volkswohlfahrt hat jeder Einzelne im Verbrauch von Frischmilch äusserste Sparsamkeit walten zu lassen. Nur so kann während des Sommers möglichst viel Milch zu Butter und Käse für die Wintervorräte verarbeitet werden; damit vermeiden wir, dass mehr Milchverarbeitungsbetriebe früher als unbedingt notwendig stillgelegt werden müssen.“

Fabrikverkaufspreise für Essig

Die Eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 501 A/42:

1. Die Produzenten von Essig werden ab 12. Juni 1942 ermächtigt, ihre Brutto-Verkaufspreise auf folgende Maximalpreise zu erhöhen:

Fr. per 100 kg	
85.—	Weinessig mit einem Säuregehalt von -4,5°
58.—	Obnessig mit einem Säuregehalt von 4—5°
63.—	a) in den Kantonen Genf, Waadt, Neuchâtel, Freiburg, Valais, Tessin, Berner Jura (ohne Biel)
58.—	b) in den übrigen Kantonen
58.—	Dopplessig mit einem Säuregehalt von -10°
48.—	Speisessig mit einem Säuregehalt von 5-6°

2. Für Essigsorten, die einen höheren als in Ziffer 1 angegebenen Säuregehalt haben, dürfen die entsprechenden üblichen Zuschläge gemacht werden.

3. Für Lieferungen von Essig an gewerbliche Verbraucher sind die in Ziffer 1 genannten maximalen Basispreise ebenfalls massgebend.

4. Bestehende Lieferungsverpflichtungen sind zu den vereinbarten Preisen und Bedingungen zu erfüllen.

Vorläufig noch keine Kohlenzuteilung für Raumheizung an das Gastgewerbe

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt teilt mit: Mit Weisung Nr. 4 KO der Sektion für Kraft und Wärme sind die Brennstoffämter der Kantone und Gemeinden ermächtigt worden, den grössten Verbrauchern ab 1. Juni 1942 eine erste Kohlenzuteilung für den Winter 1942/43 zu bewilligen. Diese beträgt für die Verbrauchergruppen I (Spitäler) und II (Fabriken und Treibhäuser) 25 Prozent und für die Verbrauchergruppe III (Verwaltungen) 20 Prozent. Die Versorgungslage erlaubt es nicht, schon jetzt auch den andern Bezugsgruppen, insbesondere für die Raumheizung in Wohnungen, eine Bezugsquote für den nächsten Winter freizugeben. Es ist zurzeit noch sehr ungewiss, wie sich die Versorgung gestalten wird. Die Brennstoffämter sind jedoch ermächtigt worden, Vorbezüge in Briquets, die zum Teil aus nicht rationierter Inlandkohle und zum Teil aus rationierter Kohle hergestellt sind, zu bewilligen. Die Briquets werden im Verhältnis zum Gehalt an rationierten Brennstoffen auf den Bezugsanspruch angerechnet. Über alle Einzelheiten geben die Brennstoffämter der Kantone und Gemeinden Auskunft.

Kuraufenthalt deutscher Devisen-inländer in der Schweiz

Von der Schweizerischen Verrechnungsstelle wird mitgeteilt:

Die gegenwärtig zur ärztlichen Kur in der Schweiz weilenden deutschen Devisen-inländer, sowie die schweizerischen Sanatorien, Kuranstalten, Hotels und sonstigen Unterbringungsstätten werden darauf aufmerksam gemacht, dass in der Zuteilung und Überweisung nach der Schweiz von Zahlungsmitteln für ärztliche Kuren gewisse Änderungen eingetreten sind. So ist zum Beispiel das bisher Grundlage der Devisenzuteilung durch die deutschen Devisenstellen bildende deutsche amtliche Zeugnis in Wegfall gekommen. Ferner werden künftig von den zuständigen deutschen Devisenbehörden Zahlungsmittel in der Regel nur noch für Tuberkulosekranke und Rheumakranke zur Verfügung gestellt. An Stelle des bisherigen amtlichen Zeugnisses tritt hinfür für Tuberkulosekranke eine Befürwortung des Reichs-Tuberkulose-Ausschusses und für Rheumakranke eine solche der Reichsanstalt für das Deutsche Bäderwesen.

Kranke, die sich auf Grund von gültigen Devisenerwerbserlaubnissen der für sie zuständigen deutschen Devisenstellen bereits zur Kur in der Schweiz aufhalten, werden für Sanatoriumsaufenthalte bis zum 31. Juli 1942 Devisen noch auf Grund der bisherigen Bestimmungen genehmigt. Danach wird auch das Zeugnis eines schweizerischen Arztes anerkannt. Für Sanatoriumsaufenthalte, die über den 31. Juli hinaus verlängert werden sollen, ist dagegen eine Befürwortung einer der oben genannten beiden Stellen notwendig. Diese Befürwortung bildet die Voraussetzung für die weitere Zuteilung von Zahlungsmitteln. Ab 1. August 1942 werden Überweisungen grundsätzlich nur noch an Sanatorien, Kuranstalten und ähnliche Institute vorgenommen. Daraus ergibt sich, dass vom genannten Zeitpunkt an alle deutschen Devisen-inländer, die sich alsdann in der Schweiz zur Kur aufhalten, sich in ein Sanatorium, eine Kur-

anstalt oder ein ähnliches Institut begeben müssen. Denjenigen Personen, die ihren Kuraufenthalt über den 31. Juli 1942 ausdehnen wünschen, wird dringend empfohlen, sich rechtzeitig darüber Klarheit zu verschaffen, ob sie für die Zeit nach dem 31. Juli 1942 Zahlungsmittel zugeteilt erhalten.

Personalcubrik

Neue Direktion

Der Verwaltungsrat der A.G. Hotel Albana, St. Moritz, hat die Direktion dieses Hotels an Herrn Alfred Koch übertragen. Herr Alfred Koch war früher als Chef de réception in verschiedenen Hotels des In- und Auslandes tätig, ferner als Subdirektor im Palace Ambassador in Rom und als Direktor im Hotel Edelweiss, Sils Maria, und im Kurhaus Val Sinestra, Unterengadin. Wir wünschen ihm in seinem neuen Wirkungskreis vollen Erfolg.

Saisoneröffnungen

Vulpera: Hotel Waldhaus, 10. Juni.
Simplon-Kulm: Hotel Bellevue, 14. Juni.
Rigi-First: Hotel Rigi-First, 18. Juni.
Sedrun: Sporthotel Krone, 20. Juni.
Vulpera: Hotel Schweizerhof, 20. Juni.
Silvaplana: Hotel Engadinerhof, 20. Juni.
Schwefelberg-Bad: Hotel-Kurhaus, 20. Juni.
Rigi-Kaltbad: Grand Hotel & Kurhaus, 22. Juni.

Geschäftliche Mitteilungen

DENNLER-Bitter, ein Schweizer Produkt

Dieser Original-Bitter ist seit dem Jahre 1862 beliebt. Dank der im Jahre 1939 zur Übernahme und zum Weitervertrieb gegründeten Firma DENNLER-Bitter Interlaken A.-G., Interlaken, ist dieses erstklassige Schweizer Produkt dem Markt erhalten geblieben und der Kreis der DENNLER-Kunden vergrössert sich von Jahr zu Jahr. DENNLER-Bitter behält nicht nur leichte Magenverstimmungen; DENNLER-Bitter als Aperitif regt an, ist ausgezeichnet zum Kaffee und fördert die Verdauung. Gespritzt mit Siphon löst DENNLER-Bitter hartnäckigen Durst. Zur Behebung der Nachwirkungen infolge Einnahme kältender Getränke, hat sich DENNLER-Bitter in hervorragender Weise bewährt. 58 Medaillen und höchste Diplome von allen Ausstellungen zeugen von seiner hohen Qualität.

Koks statt Flammkohle!

Wie im letzten Weltkrieg, ist heute die Feuerungsfrage in Grosskohlherden wieder zum Problem geworden. Die gute Flammkohle ist nicht mehr erhältlich. Für unser Land ist das Naheliegendste, als Ersatz dafür, den noch vorhandenen Beständen an Flammkohle Koks beizumischen oder überhaupt nur noch mit Koks zu feuern.

Aus technischen Gründen kann in Kohlherden Koks nur verfeuert werden, wenn durch ein Gebläse zusätzliche Luft in den Verbrennungsraum geführt wird. Viele Gebläsesysteme und ähnliche Sparapparate sind als einheitliche Serienfabrikate auf den Markt gebracht worden und

haben, durch Nichtfachleute in jeden beliebigen grossen Kohlherd eingebaut, viele Betriebsstörungen verursacht und Unzufriedenheit hervorgerufen. Da sind durch solche Versuche dem Feuer ausgesetzte Gussbestandteile der Herde in kurzer Zeit verbrannt und geschmolzen worden. Dort sind die Bratöfen nicht mehr heiss geworden und die wertvolle Heisswassererzeugungsanlage im Herd hat nicht mehr funktioniert. Immer wieder beklagte sich das Küchenpersonal über den lästigen Lärm der am Kochherd direkt angebauten hochtourigen Motoren, welche durch Überhitzung oder Feuchtigkeit zu Störungen Anlass gaben.

Weil es ein Gebot der Zeit wurde und weil die Frage der Verwendung von Koks statt Flammkohle in Kohlherden unbedingt gelöst werden musste, hat die älteste schweizerische Kohlherdfabrik, die Keller-Trüb G.m.b.H. in Zürich, lange und sorgfältige Versuche in ihren Anlagen durchgeführt. Die Frucht dieser exakten Arbeit und der siebzehnjährigen Erfahrung im Grosskohlherdbau ist die neue Unterwindfeuerungsanlage Keller-Trüb, welche sich durchwegs im Betrieb ausgezeichnet bewährt hat. Statt in jedem beliebigen Kohlherd den Einheitsstyp einer Serienfabrikation einzubauen, prüft diese Firma in jedem einzelnen Falle die örtlichen Verhältnisse. Je nach Grösse der Roste und der Feuerungsräume und je nach den natürlichen Kaminzugsverhältnissen wird das notwendige Gebläse berechnet, welches dem ebenfalls nach den erwähnten Faktoren genau konstruierten Luftverteilungssatz unter dem Roste die zusätzliche Verbrennungsluft zuführt. Für jede Feuerung im Herd wird ein solcher Luftverteilungssatz eingebaut. Für jeden Kochherd ist aber nur ein Ventilator notwendig, welcher je nach der Grösse des Herdes eine, zwei oder mehr Feuerungen mit Frischluft speist. Dieser niedertourige Ventilator mit geräuschem Gänge wird vom Kochherd entfernt in eine freie Ecke der Küche plaziert, so dass er weder durch seine Dimensionen noch durch Lärm das Küchenpersonal belästigt.

Mit diesem Unterwindfeuerungsaggregat kann reiner Gaskoks oder eine Mischung von 80% Gaskoks und 20% Kohle oder, was sich ebenfalls sehr bewährt, 50% Koks und 50% Hackholz verfeuert werden, so dass sich bei wesentlichen Betriebsersparnissen die maximalmögliche Leistung des Herdes erreichen lässt.

Die Zeugnisse der zufriedenen Kunden sprechen von hohen wirtschaftlichen Einsparungen der Kohlherde, welche mit einer Keller-Trüb-Unterwindfeuerungsanlage ausgestattet worden sind und loben die grosse Leistung der Herdplatten, Bratöfen und Heisswassererzeuger.

Nur der Fachmann kann in solchen Fragen richtig beraten und er stellt jedem Interessenten gerne seine grosse Erfahrung der beiden Weltkriegsperioden unverzüglich zur Verfügung.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)



Sandeman Port

voll südlicher Glut und Reife - stets bevorzugt

GENERAL-VERTRETUNG:
BERGER & CO., LANGNAU (Bern)



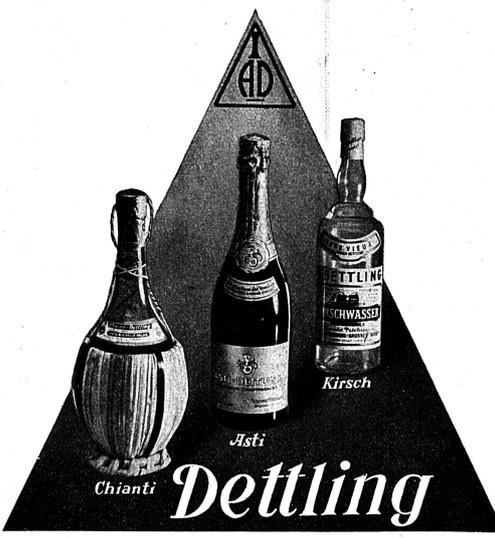
Zeitgemäss und doch vornehm

präsentiert sich ein Gedeck mit den weichen, reinweissen, appetitlichen

Servietten aus Zellstoffwatte

Zum Kaffee- und Teegedeck führe ich eine reichhaltige Auswahl reizender Papierservietten, Format 35 x 35 cm, Lieferung sofort ab Lager. Muster und Offerte bereitwillig.

JEAN BOLLHALTER, ST. GALLEN 13



Dettling

Die drei Spitzenprodukte von Arnold Dettling, Brunnen

Chianti Asti Kirsch

Abbe zum Waschen und Reinigen

liefert prompt & billig

ESWA

ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel

- Zürich -
Dreikönigsstrasse 10, Telefon 32.808
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und stark schäumend

Fleckenreinigungsmittel
gegen Fett- und Ölflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzplatten, Scheuertücher, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Kühlschränke und -Anlagen

vorteilhafte Occasionen für Hotel- und Restaurant-Betriebe mit Garantie. Seit Jahren bewährt. Beste Referenzen.

E. WIRTH
Kühl- und Gefrieranlagen, Birmensdorfstr. 5, Zürich 4

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Couple cafetiers-restaurateurs, longue pratique,

cherche **Gérance, évent. reprise** de café-brasserie, hôtel, bar, etc.

Meilleures références. — Faire offres sous chiffre C. R. 2022 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Küchenchef

in Jahresstelle nach Zürich gesucht.

Interessenten mit umfassenden Fachkenntnissen, mit erfolgreicher Vergangenheit und mit Eignung zur Führung der Mitarbeiter wollen ausführliche Offerte einreichen unter Chiffre J.S. 2013 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier, suisse romand, 35 ans, marié, au courant des difficultés actuelles d'exploitation, cherche nouvelle

Direction

Excellentes références suisses et étrangères. Ecrire sous chiffre H. D. 2023 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Wenn Sie

Hotel-Möbiliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Rheinfelden

heilt und verjüngt!

bekannt für seine bewährten Kurerfolge bei Herz-, Nerven- und Venenleiden, Frauenkrankheiten, Rheuma, Niere, Galle, Blase, Leber, Katarrhen, Schwächeständen • Heilende Wasser: Salzsole, Kapuziner- und Magdalenaquelle.

Anregendes Kurleben, sehenswerte Kurbrunnen-Anlagen, gute Badehotels in allen Preislagen • Prospekt durch Kurverein Rheinfelden • Tel. 6 75 20

Papier-Servietten

Unsere Hauptsorten für Hotels u. Restaurants

Größe 37,5 x 37,5 cm, mit Damast-
dessin oder mit Grobleinendessin
oder fein gekreppert Fr. 7.— 62.—
per 1000 per 5000

Extragroße Tisch-Serviette

50 x 50 cm, fein gekreppert Fr. 17.— 75.—
per 1000 per 5000

Zellstoffwatte-Serviette

der allerbeste Ersatz für Stoff-Servietten
40 x 40 cm 45 x 45 cm 50 x 50 cm
Fr. 43.— Fr. 54.— Fr. 65.— per 1000

Ab Fr. 50.— Fakturabtrag franko.

Verlangen Sie Muster obiger Servietten

SUTER & Co., WINTERTHUR

Papier-Großhandlung
Papier-Spezialartikel für Hotels und Restaurants

Keine Enttäuschung mit

Frigidaire

Seit über 30 Jahren zuverlässig —
präzise — wirtschaftlich —

Kurzum:
Die Kühlanlage mit der langen Lebensdauer

Generalvertreter: Applications Electriques, S. A., Genf-Zürich
Basel: Füglistaller & Co. — Bern: Hans Christen — Luzern: Frey & Cie.
Genf: F. Badel & Cie. S. A. — Colombier: P. Emch — Lausanne: M. Weber
Sion: R. Nicolas

Verlobte

UND MÖBELINTERESSENTEN!

Versäumen Sie nicht die hochinteressante Jubiläums-Ausstellung

der Firma

Möbel-Pfister A.-G.

1882-1942

„So möchte ich wohnen“

unverbildlich zu besichtigen.

Basel, mittlere Rheinbrücke Fabrik in Suhr b. Aarau
Zürich, Walcheplatz b. Hauptbahnhof Bern, Schanzenstrasse 1

Sie sehen daselbst:

1. Die schönsten Modelle des Jahres 1942.
2. Eine riesige Auswahl zu sehr vorteilhaften Preisen.
3. Wie man sich mit bescheidenen Mitteln auch heute noch vorbildlich einrichten kann.
4. Formschöne, schweizerische Qualitätsmöbel.

Ausserdem sind jetzt unsere 16 vorbildlichen „Jubiläums-Aussteuern“ in folgenden Preislisten zur freien Besichtigung ausgestellt, bestehend aus kompl. 2-Zimmer-einrichtungen samt Bettinhalte, Ziermöbel, Küchenmöbel:

Möbel-Pfisters 16 Jubiläums-Aussteuern kosten nur:

Fr. 1170.—	Fr. 2275.—	Fr. 2965.—	Fr. 4170.—
Fr. 1480.—	Fr. 2470.—	Fr. 3480.—	Fr. 4840.—
Fr. 1685.—	Fr. 2590.—	Fr. 3570.—	Fr. 5320.—
Fr. 1960.—	Fr. 2945.—	Fr. 3940.—	Fr. 5940.—

Umsatzsteuer inbegriffen!

Verlangen Sie heute noch die illustrierten Gratis-Prospekte der Sie interessierenden Preisliste.

Auch Sie werden von diesen sehr preiswerten Aussteuern begeistert sein. Wir laden Sie zu einem zwanglosen Besuch freundlichst ein. Es lohnt sich...! Möbelinteressenten! Kaufen Sie jetzt das langersehnte neue Schlafzimmer, Wohnzimmer, Herrenzimmer oder Polstermöbel. Sie verschönern dadurch Ihr Heim und damit Ihr Leben. Können Sie in der heutigen Zeit etwas Geschellteres tun?

Silber

braucht Pflege

Mehr als 1000 Hotels etc. reinigen ihr Silber regelmäßig mit ARGENTYL und freuen sich über die rasche, mühelose, saubere und einfache Art und über den reinen, silberhellen Glanz des mit ARGENTYL gepflegten Tafel-silbers. Dabei kostet eine Reinigung mit ARGENTYL nur 12 Rp. (einer ganz grossen Menge Silbergegenstände: 52 Rp.)

Achten Sie auf unser Garantiezeichen: ARGENTYL-Dose mit S.F.A.G. Plomben, denn nur ARGENTYL bietet so viel Vorteile und bewährt sich seit 1928. Verlangen Sie Prospekt oder Vorführung (unverbindlich für Sie!)

Alleinherstellerin: SAPAG AG., Zürich 7, Tel. 41 034

wenn sie unsere ausstellung besichtigen... so werden sie manchen artikel finden der ihnen passt & zudem noch in der occasionsliste figuriert. ihre zeit hat sich darum doppelt gelohnt.

wiskemann, seefeldstr. 222, zch. 8

Blitzsauber mit ADA

Eine rasche und gründliche Reinigung von Küche, Korridor, Toilette, Vorplatz, Treppen, auch Gefällen usw. erreichen Sie mit dem wirkungsvollen Schaeuperpulver ADA. Und nach guter Arbeit werden die beschmutzten Hände mit dem Seife sparen- den ADA gereinigt. — Für Großverbraucher speziell in Eimern oder Großgebinden lieferbar.

Prospekt durch Hestel & Cie. A. G., Basel Abteilung Großverbrauch

Zu mieten gesucht im schweizerisch. Mittelland

Hotel oder Pension

mit genügend Räumlichkeiten für 25—40 Personen (Inventar nicht unbedingt notwendig). Umschwung zwecks Beschäftigung der Pensionäre erwünscht. Offerten unter Chiffre O. F. 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BESTECKE

WELLNER

Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 3 88 23

Zu kaufen gesucht

15—20 Eisenbetten

in gutem, einwandfreiem Zustand, mit oder ohne Matratzen. — Ausführliche Offerten unter Angabe der Dimensionen erbittet die Direktion Colonie agricole de l'Armée du Salut, Le Devens, St. Rubin (St. Neuchâtel).

Mein Aperitif

MARTINAZZI BITTER
AARBERG

E. Luginbühl-Bögli
Fabrik Martinazzi
Qualitätsspirituosen
Aarberg (Bern)

• Vorbildlich in jeder Hinsicht

ist unsere neueste

Geschirr-Waschmaschine

Mod. LF2 aus rostfreiem Stahl
Konstruktion LEOPOLD
Referenzen in allen Landesteilen

Fr. Leopold & Cie. AG.
Thun
Tel. 21 03 Verkaufsbureau ZÜRICH
Tel. 3 62 70

KASPI-LANDI-SANI

der Zwecktisch
FÜR IHR MODERNES HOTEL
IN DREI GROSSEN

62 x 55 cm 59 x 50 cm 56 x 48 cm

- Glatte Armaturenplatte, grosse Abstellfläche
- Spritzbord ringsum in feiner Wölbung, ruhige, ununterbrochene Linie
- Rand schräg nach innen — das Wasser läuft ab
- Wulst verläuft in eleganter Linie
- Schlitzüberlauf erlaubt bequemes Reinigen
- Spritzrand ausgeprägt ringsum, verhindert das Herausspritzen
- Großes, weites Becken, bequemes Hantieren

Verdeckt innenliegende Konsolen mit pat. Dreipunkt-Verspannung

Verlangen Sie Spezialprospekt und Referenzliste - Ständige Ausstellung bei

SANITAS AG. ZÜRICH BERN ST. GALLEN BASEL
Limmatplatz 7 Efingerstr. 18 Sternackerstr. 2 Spitalstr. 18

Tessin Passanten-Hotel

50 Betten, neuzeitlich eingerichtet sehr gut besucht, wegh. Familienumständen

zu verpachten

Geß. Offerten unter Chiffre H. T. 2956 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BERKEL

Zu Allem gehört Erfahrung. Berkel-Schneidemaschinen sind das Ergebnis 40-jähriger Arbeit, 40-jähriger Erfahrung

Schneidemaschinen

BERKEL-FABRIK ZÜRICH
HOHLSTRASSE 535 TELEPHON 5 53 01

Assemblée ordinaire des délégués

des 9 et 10 juin à Zurich

Si le Comité central a choisi Zurich comme siège de notre assemblée ordinaire des délégués c'est parce que la capitale économique de notre pays abrite actuellement dans ses murs une exposition qui intéresse particulièrement notre industrie et parce que la situation de Zurich permet d'y accéder facilement et sans trop de frais de toutes les parties de la Suisse. En outre l'accueil que les hôteliers zuricois réservent à leurs collègues est toujours si cordial que c'est pour chacun une grande joie que de répondre à leur invitation. Une fois de plus l'assemblée des délégués de Zurich fut un succès puisqu'elle réunit environ 200 participants qui prirent une part active aux délibérations et écoutèrent avec grand intérêt les excellents rapports et exposés qui furent présentés. Il faut dire que le Palais des Congrès est un cadre idéal pour de telles manifestations et le seul regret qu'on puisse formuler est que l'acoustique de la petite salle de la Tonhalle n'ait pas été meilleure. Il n'était en effet pas toujours possible de bien entendre les orateurs et l'on devait souvent tendre l'oreille ce qui devient fatigant, surtout quand les délibérations durent presque cinq heures d'affilée, comme ce fut le cas le mercredi. A part cela l'organisation fut parfaite et la Société des hôteliers de Zurich a droit à toute notre reconnaissance. La soirée récréative spécialement avait été fort soigneusement préparée, mais nous y reviendrons en temps voulu. Les trains de Suisse centrale n'arrivant à Zurich qu'à 2 heures, les délibérations commencèrent avec quelque retard pour permettre à chacun d'y prendre part dès le début.

Allocution du Président central

Après avoir salué les nombreux participants qui ont tenu cette année à assister à notre assemblée des délégués, et parmi lesquels on remarquait plusieurs personnalités éminentes représentant les autorités et les associations alliées, le Dr Hermann Seiler, président central, rappela les heureux circonstances qui nous permettent au cours de cette réunion de fêter le 60ème anniversaire de la fondation de notre Société et les 50 ans d'existence de notre organe professionnel. Le Comité central a évidemment renoncé à célébrer ces deux événements par des manifestations exceptionnelles, car la situation générale et les conditions économiques dans lesquelles se trouve l'hôtellerie ne peuvent guère nous inciter à de grandes festivités. Mais cela ne doit pourtant pas empêcher chacun de nous de renouveler le vœu de fidélité à notre association professionnelle qu'il a fait, en quelque sorte, en y adhérant et d'adresser une pensée reconnaissante à ces hommes énergiques et clairvoyants qui, il y a 60 années, ont posé les bases de notre organisation, maintenant solidement établie, et qui, dans les bons et mauvais jours, a rendu de signalés services non seulement à nos membres mais aussi à notre économie touristique. Les difficultés que nous rencontrons aujourd'hui et nos soucis professionnels nous font prendre conscience de la nécessité absolue qu'il y a pour l'hôtellerie de s'unir et de s'organiser toujours davantage. Si une telle Société suisse n'existait pas encore, il faudrait la créer et il est évident qu'on ne pourrait choisir moment plus opportun qu'aujourd'hui pour juger de son utilité et pour justifier son existence.

C'est intentionnellement que nos dirigeants n'ont pas fait figurer au centre de nos délibérations les problèmes concernant la future structure économique de l'hôtellerie, car ces questions sont encore susceptibles de se modifier et l'on ne peut encore porter de jugement définitif sur leur sujet. Pour le moment, nous vivons sous le signe de l'économie dirigée qui ne laisse à chaque entrepreneur un bien modeste champ d'action pour faire valoir ses propres initiatives. Les participants qui s'intéressent spécialement aux problèmes de l'économie de guerre trouveront dans l'exposé que nous fera un des représentants de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, tous les renseignements désirables. De leur côté, les organes de notre Société se sont toujours efforcés, par tous les moyens dont ils disposent, de tenir régulièrement nos membres au courant de toutes ces questions qui ont pour nous une importance primordiale.

Pour terminer, le président exprime encore sa satisfaction de la magnifique preuve que les délégués, et par conséquent nos membres, donnent de l'intérêt qu'ils portent aux destinées de notre Société en venant si nombreux assister à nos délibérations. Cette participation active est pour le Comité central un nouvel encouragement et un précieux stimulant pour poursuivre son activité.

Affaires statutaires

Procès-verbal

Le procès-verbal de la dernière assemblée ordinaire des délégués a été envoyé à nos membres en juillet 1941 déjà. Comme il n'a donné lieu à aucune remarque ou demande de modification, le président déclare qu'il est considéré comme accepté.

Rapport de gestion pour 1941

Après avoir désigné MM. G. Guhl, Montreux, W. Kugner, St-Gall, A. R. Badrutt, St-Moritz et A. Baur, Gunten, comme scrutateurs, le président passe à l'examen, chapitre par chapitre, du rapport de gestion imprimé qui a été envoyé en temps utile à chacun de nos membres. En termes émus, il rappelle le souvenir des 31 membres que la mort nous a enlevés au cours de cet exercice. L'assemblée se lève pour honorer leur mémoire. Puis il insiste sur le travail fructueux que nous avons pu effectuer avec les associations et institutions alliées, ainsi que sur la réjouissante collaboration qui n'a cessé d'exister entre notre Société, les autorités et les offices de l'économie de guerre.

Au cours de la discussion, des délégués firent part et témoignèrent de l'énorme travail qui a été effectué par les divers organes et services de notre Société, travail dont on peut se rendre compte en lisant notre rapport. Un appel fut aussi lancé aux hôteliers pour que, d'eux-mêmes, ils développent encore cette union au sein de notre profession et cette organisation qui sont actuellement notre force. Ils doivent également soutenir efficacement notre organe professionnel pour donner à notre association une influence plus grande et pour donner à nos dirigeants l'appui dont ils ont besoin pour mener à bien les affaires de la Société. Il ne s'agit toutefois pas pour nous d'admettre dans nos rangs le plus grand nombre d'entreprises possible, mais notre Société doit surtout s'efforcer d'acquiescer des membres qualifiés.

Le rapport de gestion est approuvé à l'unanimité avec de sincères remerciements au Comité central et au Bureau central pour leurs infatigables efforts.

Les comptes pour 1941

M. Fanciola commenta les comptes de la Société et de l'Ecole professionnelle. Dans leur grande majorité, les divers postes n'ont pas dépassé le cadre que leur assignait le budget et les quelques écarts que l'on constate sont justifiés aussi bien formellement que matériellement; ils résultent des circonstances. Le résultat qui peut être considéré comme relativement satisfaisant, ne doit cependant pas nous faire oublier que pour couvrir le déficit, des montants considérables ont été prélevés sur nos différents fonds. Les recettes courantes ne nous permettent que de couvrir le 70 pour cent de nos dépenses. Si notre école professionnelle doit être ouverte plus ou moins prochainement et si nous voulons pouvoir remplir nos obligations à l'égard de l'Office central suisse du tourisme, tout en ménageant nos finances, il faut absolument que la Société ait de nouvelles sources de revenus.

Les comptes pour 1941 ne donnèrent lieu à aucune discussion. Un des participants se plut pourtant à constater que l'administration de notre Société revient extrêmement bon marché par rapport à celle d'autres organisations professionnelles et que l'on apporte le plus grand soin à la gestion de nos finances.

Budget pour 1942

M. Gamma donna des explications sur le budget de la Société pour 1942; il affirme que le Comité central s'est spécialement préoccupé de conserver à notre Société une situation financière saine. Au cours des premières années de guerre on a demandé à nos membres les plus basses cotisations possibles; cette diminution de recettes a naturellement eu pour conséquence une importante mise à contribution de nos fonds et de nos réserves pour faire face à nos obligations courantes. Si nous ne voulons pas que la fortune même de notre Société soit menacée, nous devons, pour cette année déjà, prendre des mesures et assurer un meilleur équilibre financier. Tous les postes de dépenses ont naturellement été soumis à un examen approfondi et l'on a constaté que de nouvelles économies ou une réduction du personnel de notre Bureau central était impossible si l'on voulait que notre organisation puisse faire face aux nouvelles tâches qui lui incombent depuis la guerre et venir à bout des travaux qu'elle a entrepris. Il nous faut donc absolument songer à accroître nos recettes; c'est pourquoi les organes directeurs de la Société proposent de prélever à nouveau une cotisation spéciale de propagande, dont le montant, pour tenir compte des conditions actuelles, a été maintenu plus bas que celui prévu dans ce but par nos statuts.

Le rapporteur recommande à l'assemblée d'accepter le budget et d'approuver la taxe de 1 ct. par nuitée qui est proposée. La surveillance de nos finances continue à être exercée par un homme de confiance du Comité central, M. Kollmann qui a rempli cette fonction d'une façon exemplaire et droit à tous les remerciements de notre Société.

Quelques questions furent posées à propos de certains postes du budget, questions auxquelles le Comité central répondit volontiers puis, à l'unanimité, l'assemblée approuva le budget et se déclara d'accord quant au prélèvement d'une taxe de 1 ct. par nuitée. Cette contribution doit nous permettre de payer notre cotisation conventionnelle à l'Office central suisse du tourisme et couvrir les frais de publication du Guide suisse des hôtels.

Problèmes actuels

La réglementation des prix

M. Wiedeman, président de la Commission de réglementation des prix présenta à ce sujet un rapport qui retint particulièrement l'attention de nos membres. Les efforts faits par le Service fédéral pour le contrôle des prix en vue de maintenir aussi bas que possible les prix qui peuvent avoir une influence sur le coût de la vie, sont bien dans la ligne que suit notre organisation dans ce domaine, car nous n'avons aucun intérêt à ce que la Suisse redevienne un îlot de vie chère. Pourtant, dans l'hôtellerie, ce danger est automatiquement éliminé par la surabondance de lits dont nous disposons. Notre industrie doit cependant avoir le droit de procéder commercialement et de demander des prix qui lui permettent de couvrir ses frais au lieu de l'amener graduellement à la ruine. C'est pourquoi, étant donné le renchérissement constant du coût de la vie, le Comité central a proposé une nouvelle augmentation convenable des prix d'hôtel. Malheureusement, nos propositions n'ont été que partiellement acceptées par le Service fédéral pour le contrôle des prix. Dans une requête dûment motivée, nous avons demandé, cet hiver déjà pour la première fois depuis le début de la guerre, de pouvoir, outre le prix de pension, augmenter également très modestement le prix des chambres. Or, malgré l'urgence de notre requête, le service compétent n'a pas seulement tardé fort longtemps avant de prendre sa décision, mais il n'a pas complètement admis notre revendication. Il est regrettable que l'on nous demande toujours de nous montrer plus larges pour les employés dans les questions de salaire et de travail et, d'autre part, qu'on nous ôte la possibilité de tenir véritablement compte de la hausse des prix de revient dans le calcul des prix d'hôtel. Depuis le début de la guerre, les prix de repas ont pu être élevés deux fois de 10 pour cent, et pour les années 1941 et 1942, des suppléments différentiels de 75 cts et 1 fr. 10 selon le prix de base, ont pu être appliqués. Pour le prix des chambres jusqu'à présent, seul un supplément de 30 et 50 cts a pu être porté en compte. Or l'on sait pourtant en général que des prix insuffisants ont inévitablement pour conséquence la ruine et le chaos dans l'industrie qui les applique. C'est pourquoi les grandes associations professionnelles suisses se sont toujours efforcées de pratiquer une politique de prix saine; dans certains endroits, le gâchage des prix est soumis à des sanctions et entraîne de graves peines conventionnelles. Or notre propre réglementation des prix souffre énormément du fait qu'elle n'est pas obligatoire pour les hôteliers qui ne font pas partie de notre Société. Les faiblesses et inconvénients de cette réglementation des prix limitée ressortent manifestement dans les temps de crise où nous sommes et l'hôtellerie organisée est arrivée à la conviction qu'une réglementation des prix ne pourrait être efficace que si elle avait force obligatoire pour toutes les entreprises de notre pays. L'arrêté fédéral du 28 décembre 1940, semblait nous permettre d'atteindre rapidement notre but, puisqu'il autorisait le département fédéral de l'économie publique de donner force obligatoire aux décisions des groupements professionnels compétents concernant la réglementation des prix d'hôtel. Nous avions entrepris, en commun avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, les travaux préliminaires afin d'élaborer des projets de loi dans ce domaine. Ces projets furent examinés avec la direction de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail et nous les avons révisés en tenant compte des vœux exprimés par cet office. Nous croyions donc toucher au but et la déception a été grande quand l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail nous a communiqué que le département fédéral de l'économie publique considérait que l'introduction d'une réglementation obligatoire des prix dans l'hôtellerie paraissait inopportune en ce moment. Nous ne pouvons nous contenter de cette décision.

L'hôtellerie se trouve dans une situation exceptionnelle à laquelle on ne pourra remédier qu'en ayant recours à des moyens de secours exceptionnels. La réglementation des prix d'hôtel ne générerait pas davantage la politique de prix maxima de la Confédération que la réglementation des prix appliquée jusqu'à maintenant dans l'industrie horlogère. Nous continuerons nos efforts en vue d'introduire une réglementation obligatoire des prix, applicable aux outsiders également, mais en attendant nous en sommes réduits à notre propre réglementation. Le Comité central est fermement convaincu que nous devons absolument maintenir nos prix minima, même si leur application devait se heurter à certaines difficultés. Notre réglementation a pour but de couvrir nos prix de revient et elle est donc une aide pour chaque entreprise. Des prix insuffisants provoqueraient la ruine de notre industrie et aucun de nous ne se refusera à collaborer à l'application d'une réglementation des prix qui nous priverait d'une telle catastrophe. La commission de réglementation des prix attache une grande importance à l'opinion de nos délégués et elle espère qu'ils se prononceront unanimement pour le maintien de notre règlement des prix minima. En exprimant une telle volonté, ils donneront une preuve évidente de notre ferme intention de nous venir en aide par nos propres moyens et démontreront que nous voulons non seulement tenir, mais aller de l'avant.

SINCÈRES REMERCIEMENTS!

A l'occasion du 60ème anniversaire de notre Société et du jubilé de la Revue Suisse des Hôtels, nous avons reçu des autorités, d'associations ou de corporations, ainsi que de diverses personnalités, de nombreux messages de félicitations et vœux de prospérité. Ces manifestations de sympathie nous ont profondément touchés et nous voulons exprimer ici nos sincères remerciements à leurs auteurs, en espérant que les rapports qui nous unissent resteront toujours aussi bons.

LE COMITÉ CENTRAL
ET LA DIRECTION DE LA SSH

Au cours de la discussion qui suivit cet exposé, on exprima le vœu de voir un contrôle des prix plus sévère et une aggravation des sanctions. On fit remarquer avec raison qu'une adaptation des prix ne devait pas seulement servir à compenser le renchérissement du coût de la vie, mais aussi la hausse des frais fixes qui résulte de la diminution de la fréquence. Une réglementation obligatoire des prix ne constituerait nullement une innovation, puisqu'elle est appliquée depuis longtemps déjà dans l'industrie horlogère et sous une forme que l'hôtellerie ne demande même pas. L'assemblée approuva ensuite à l'unanimité la résolution suivante, présentée par M. Bortler (Wengen):

Résolution

L'assemblée des délégués de la S. S. H. ne peut cacher la déception que lui cause le rapport concernant la réglementation des prix. A l'unanimité, elle charge le Comité central de reprendre encore énergiquement cette question et de mettre tout en oeuvre pour que la réglementation des prix d'hôtel soit, aussitôt que possible, déclarée d'application obligatoire. Seule une telle réglementation permettra d'assurer une base solide à un assainissement efficace de l'hôtellerie.

Le président de la commission de réglementation des prix démontra encore la nécessité d'une plus grande discipline dans l'application de nos prix minima en communiquant un fait particulièrement regrettable qui venait d'être porté à la connaissance: dans le nouveau Guide de la Caisse suisse de voyage, on trouve plus de deux cents membres de notre Société qui proposent des prix inférieurs aux prix minima. Cette communication fut aussi discutée et le Dr Diethelm (Ragaz) résuma l'opinion générale en proposant à l'assemblée de prendre la décision suivante:

L'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers a pris connaissance avec étonnement de la communication du Comité central sur l'attitude absolue anti-conventionnelle, adoptée par la Caisse suisse de voyage. Au cas où des garanties absolues quant à l'observation de la convention passée entre la Caisse suisse de voyage et notre Société, ne pourraient être obtenues, elle charge le Comité central de dénoncer aussitôt le contrat en question.

Le rationnement des denrées alimentaires dans l'industrie hôtelière

M. Muggli, chef de section à l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, qui assistait à nos délibérations, présenta un remarquable rapport sur le rationnement, et ses répercussions sur la situation alimentaire en général et sur l'approvisionnement des ménages collectifs en particulier. Comme ces considérations sont non seulement d'actualité, mais encore méritent de retenir l'attention de nos lecteurs, nous donnerons la traduction complète de ce rapport dans le prochain numéro de notre journal.

Comme il fallait s'y attendre, plusieurs participants saisirent l'occasion qui leur était ainsi offerte de faire part à M. Muggli de leurs vœux et de leurs préoccupations en les illustrant de faits précis. Le représentant de l'office de guerre pour l'alimentation promit d'examiner les diverses propositions qui lui furent soumises, mais il fit remarquer qu'il n'était jamais possible de trouver une solution qui satisfasse tout le monde. Par suite de la diversité des conditions qui régissent en Suisse, on ne peut éviter certains désavantages. Plus le rationnement s'intensifie et mieux l'on en remarquera les côtés sombres. Notre peuple doit toutefois s'estimer encore heureux car, jusqu'à présent dans notre pays, tous les coupons remis à la population ont pu être « honorés », c'est-à-dire ont pu être échangés contre la marchandise qu'ils représentent, ce qui souvent n'est pas le cas dans d'autres pays étrangers.

Le président se fit l'interprète de tous en exprimant à M. Muggli, les chaleureux remerciements de l'assistance, non seulement pour son intéressant exposé, mais aussi pour la compréhension dont lui-même et son office ont fait preuve à l'égard de l'hôtellerie. Nous remercions M. Muggli d'avoir insisté sur les facilités qui ont été faites pour l'échange de quarts ou de demi-cartes de denrées alimentaires contre des coupons de repas et nous n'oublierons pas les conseils concernant la nécessité de conserver intacts nos provisions. Nous accueillerons avec une satisfaction particulière la publication d'une brochure contenant toutes les prescriptions en vigueur actuellement concernant le rationnement, ainsi que celle d'une affiche attirant l'attention des hôtes sur la situation actuelle. Il serait souhaitable, dans le même but, de disposer de petites cartes qui pourraient être placées sur les tables. Nous sommes heureux d'entendre que l'Office de la nourriture et de l'alimentation apprécie notre collaboration et que l'on reconnaît en haut lieu la bonne tenue et l'attitude loyale des hôteliers quant à l'application des mesures de rationnement.

Les problèmes des employés

La réglementation des pourboires révisée

M. Bieri, en tant que rapporteur du Comité central, rappelle les décisions de la dernière assemblée des délégués sur la révision de la réglementation des pourboires. Alors que nous pensions que le projet mis au point pourrait à bref délai entrer en vigueur, l'association des employés demanda qu'une modification rédactionnelle soit apportée à l'article concernant les contrôles et que l'on spécifie que les entreprises affiliées à la S.S.H. seraient « dans la règle » contrôlées par les contrôleurs de la Société, c'est-à-dire que nos membres n'auraient pas, dans tous les cas, le droit d'être contrôlés par nos contrôleurs. Cette modification rédactionnelle ne change rien au système appliqué jusqu'à maintenant et qui a fait ses preuves. Le Comité central a fait droit à cette requête, car il peut se produire certains cas où notre Société a directement intérêt à ce que les contrôles soient exécutés par un office neutre. C'est pourquoi nos dirigeants recommandent aux délégués d'approuver cette modification. La date de l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation des pourboires n'a pas encore été fixée, car la Société suisse des cafetiers et restaurateurs a adressé à l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail une requête pour demander, de son côté, quelques modifications assez importantes. Pour ce qui nous concerne, nous devons espérer que la dite réglementation ne sera pas introduite avant l'automne prochain car, pour la saison d'été, d'une part les engagements d'employés ont déjà eu lieu et, d'autre part les accords avec les agences de voyages ont déjà été passés. Or l'on s'est basé pour conclure ces contrats sur les salaires en espèces payés jusqu'à présent au personnel à pourcentage.

A la suite de ces explications, l'assemblée approuva la proposition suivante du Comité central concernant la réglementation des pourboires révisés.

Le Comité central prie l'assemblée des délégués d'approuver la modification rédactionnelle suivante apportée ultérieurement à la nouvelle Réglementation des pourboires. Le dernier alinéa du chiffre 15 est complété par les mots « dans la règle ».

Cet alinéa a donc maintenant la teneur suivante: « Les hôtels affiliés à la Société suisse des hôteliers seront, dans la règle, contrôlés par les contrôleurs de la Société. Ceux-ci ont l'obligation de présenter leurs rapports à la commission de surveillance. »

Convention avec la Société suisse des cuisiniers

M. Bieri parla ensuite des négociations qui ont eu lieu depuis l'année dernière entre le Comité central et la Société suisse des cuisiniers au sujet d'une réglementation partielle des salaires des cuisiniers et de la durée du travail. La réglementation des salaires prévoit des salaires gradués pour les cuisiniers et pâtisseries sortant d'apprentissage, pour les cuisiniers qui ont déjà fait deux ans de pratique et pour les cuisiniers seuls. L'on prévoit en outre des indemnités supplémentaires de chambre, de blanchissage (pour le linge professionnel qui ne serait pas lavé dans l'entreprise), et pour l'usage des couteaux de cuisine. Chaque catégorie comprend deux salaires différents, le plus élevé des deux étant applicable dans les villes, dans les entreprises saisonnières et dans les entreprises annuelles engageant du personnel saisonnier. Les tarifs proposés ont soulevé certaines inquiétudes dans la petite hôtellerie, mais on ne peut pourtant pas comprendre que le cuisinier qui est occupé dans une petite entreprise, qui a par conséquent plus à faire et plus de responsabilités que lorsque le travail de cuisine se répartit sur toute une brigade, soit moins rétribué. Il faut bien se dire en effet, que dans les conditions actuelles, l'hôtellerie ne pourra plus se procurer du personnel qualifié si les salaires sont trop bas. C'est pourquoi le Comité central a approuvé les tarifs proposés qui ont fait l'objet de multiples discussions. Comme les parties n'ont pu s'entendre au sujet de l'indemnité de logement, la Société suisse des cuisiniers, demande de prévoir dans la convention que, les cuisiniers qui ont leur propre domicile dans la localité aient droit à une indemnité de logement convenable dont le montant sera fixé par les parties intéressées. L'on pourra ainsi mieux adapter le montant de cette indemnité aux diverses conditions locales.

Au sujet de la réglementation de la durée du travail dans les entreprises annuelles des villes, les opinions sont très partagées. On craint surtout que dans les petites villes l'application d'une telle

réglementation ne donne lieu à de grosses difficultés. Certains des cantons ont déjà réglé cette question, mais la durée journalière du travail présente de notables différences. La Société des cuisiniers a repoussé le compromis que nous avons proposé et, pour ne pas porter atteinte à la présente convention, elle déclara renoncer pour le moment à réglementer la durée du travail. Mais les organisations locales compétentes restent libres de conclure, de leur côté, des conventions locales à ce sujet. Le Comité central se déclarera d'accord avec cette proposition. Il recommandera l'approbation de cette convention et il estime que l'on doit insister pour que ce contrat collectif partiel ait force obligatoire car, pour différentes raisons, il est absolument indispensable de fixer des salaires minima qui soient obligatoires pour tous les entreprises sans exception.

Répondant à divers orateurs qui avaient fait quelques réserves au sujet de la nouvelle réglementation, le président explique que, dans l'intérêt de l'apprentissage hôtelier, nous devons accorder à ceux qui deviendront nos collaborateurs des salaires qui leur permettent de vivre, de faire des économies et, par la suite, de fonder aussi une famille. La convention avec la Société suisse des cuisiniers ne porte nullement préjudice à la discussion d'éventuels contrats de travail ultérieurs. Nos dirigeants estiment que les salaires minima prévus sont supportables pour toutes les entreprises. Ceux de nos membres qui ne sont pas réfractaires à tout progrès social adopteront certainement ces salaires. Le Comité ne peut se déclarer d'accord avec une proposition d'ajournement, car le projet doit en tout cas être mis aux voix et la responsabilité de l'assemblée est engagée.

Les propositions relatives à la convention avec la Société suisse des cuisiniers, communiquées par M. Bieri dans la forme suivante, sont approuvées à une grosse majorité bien que l'on ait constaté un certain nombre d'abstentions:

Salaires minima

Cuisiniers et pâtisseries sortant d'apprentissage:

fr. 120.— plus nourriture et logement gratuits dans les entreprises des villes, dans les entreprises saisonnières et dans les entreprises annuelles engageant du personnel saisonnier.

fr. 110.— plus nourriture et logement gratuits dans les autres entreprises.

Après deux ans de pratique, une fois l'apprentissage terminé:

fr. 200.— plus nourriture et logement gratuits dans les entreprises des villes, dans les entreprises saisonnières et dans les entreprises annuelles engageant du personnel saisonnier.

fr. 110.— plus nourriture et logement gratuits dans les autres entreprises.

Cuisiniers seuls:

fr. 250.— plus nourriture et logement gratuits dans les entreprises des villes, dans les entreprises saisonnières et dans les entreprises annuelles engageant du personnel saisonnier.

fr. 200.— plus nourriture et logement gratuits dans les autres entreprises.

Divers

Blanchissage du linge professionnel: Au cas où le linge professionnel ne serait pas lavé dans l'entreprise une indemnité mensuelle de fr. 15.— doit être accordée.

L'usage des couteaux de cuisine appartenant au cuisinier incombe à l'entreprise.

Indemnité supplémentaire de logement: Les cuisiniers qui ont leur propre domicile dans la localité ou ceux qui ne sont pas logés gratuitement par l'entreprise ont droit à une indemnité convenable. Le soin de fixer le montant de cette indemnité est laissé aux intéressés.

Durée du travail: Les organisations compétentes locales des deux parties contractantes restent libres de conclure entre elles des accords locaux à ce sujet.

Le problème des contrats collectifs de travail

C'est à M. Cottier qu'il appartenait de traiter, avec son brio habituel, cette délicate question. Il commença par préciser qu'une légère modification avait été apportée à l'ordre du jour pour permettre de traiter ensemble les questions de la réglementation des pourboires révisés, de la convention passée avec la Société suisse des cuisiniers et des contrats collectifs de travail, qui forment au fond un tout et qui, par conséquent, doivent être discutés en même temps. Venant après les excellents exposés, de M. Bieri, ces considérations générales sur les contrats collectifs de travail permirent aux délégués d'avoir une vue d'ensemble du problème et ils pourront ainsi plus facilement prendre leurs décisions.

Cette question a été spécialement mise à l'ordre du jour à la demande de la section vaudoise qui est en train d'élaborer un contrat collectif de travail cantonal pour l'hôtellerie. Ce sujet est devenu d'une brûlante actualité d'autant plus que le Conseil fédéral a pris, en date du 1er octobre 1941, un arrêté permettant de donner force obligatoire générale aux contrats collectifs de travail et que les décisions que les délégués vont être appelés à prendre concernent précisément des contrats de ce genre. Il pourrait sembler, à première vue, que ce point n'a que peu d'importance puisque on ne fait que ratifier une réglementation des pourboires qui existe déjà et fixer les salaires de certaines catégories de cuisinier. Or cela n'est pas aussi simple, ni aussi insignifiant que l'on pourrait le croire. Si par cause-mêmes les contrats partiels que nous ratifions sont, pour le moment, sans grandes conséquences, il n'en reste pas moins vrai qu'ils créent des précédents, qu'ils ouvrent une voie et que

d'autres contrats partiels ne manqueront pas de venir s'ajouter à ceux que nous, allons conclure aujourd'hui.

Le rapporteur, tout en se solidarisant entièrement avec le Comité central, et en recommandant l'approbation des propositions soumises à l'assemblée dans ce domaine, tient pourtant à donner à celle-ci un avertissement. Les problèmes sociaux prennent toujours plus d'importance et l'on peut dire que tout ce qui se fait actuellement présente un caractère social.

Les questions sociales préoccupent continuellement nos autorités et dominent manifestement notre vie économique. Le problème des salaires, le contrôle des prix, le rationnement, le plan Wahlen, le plan de relève pour les mobilisés sont des problèmes qui ont été spécialement résolus sur le plan social. Ceci nous montre que le Conseil fédéral attache une immense importance à la question sociale, qui, petit à petit, et si l'on n'y prend pas garde, pourrait engendrer des problèmes politiques beaucoup plus dangereux et difficiles à résoudre.

Il y a quelques années, lorsqu'on parlait dans notre pays d'une généralisation des contrats collectifs de travail, on passait pour être un esprit très avancé, mais la situation a évolué rapidement et ceux qui en parlaient aujourd'hui sont en fort bonne compagnie puisqu'ils ont l'approbation de fait du gouvernement du pays. Pourtant cette idée n'est pas nouvelle puisque c'est en 1919 qu'est apparue la première loi dans ce domaine, chose curieuse, c'est dans le cadre des contrats collectifs de travail que le Conseil fédéral a examiné la question de la réglementation des pourboires qui est entrée en vigueur en 1936 déjà. Des lois cantonales ont aussi été édictées à Genève, Fribourg, Neuchâtel, mais elles ont été cassées par la suite, car elles étaient considérées comme inconstitutionnelles. Pourtant, peu à peu, le Conseil fédéral s'est rendu compte de l'importance des contrats collectifs et, comme nous l'avons dit plus haut, il a pris, en octobre 1941, un arrêté leur donnant force générale obligatoire.

L'article 2 de cet arrêté est spécialement intéressant pour l'hôtellerie puisque le premier alinéa précise que la déclaration obligatoire générale ne sera donnée que si la mesure répond à un besoin, si les clauses visées tiennent équitablement compte de la diversité des conditions d'exploitation et des diversités régionales et ne contiennent rien de contraire à l'intérêt général, tout en respectant l'égalité devant la loi et la liberté d'association.

Il est prévu en outre qu'une loi fédérale ne peut venir se superposer à la loi cantonale. Cette dernière conserve toujours la priorité.

Pour l'hôtellerie, il faudrait donc pouvoir tenir compte de l'extrême diversité que l'on constate dans les catégories d'hôtels (hôtels de bains, de sports, etc.), des rangs des établissements, des régions où ils sont situés (ville, plaine, montagne, etc.). En bref, il n'y a guère de loi fédérale qui se montre plus fédéraliste que celle-ci. Or qu'allons nous faire?

Nous allons centraliser, nous allons ratifier une réglementation des pourboires qui généralise les salaires fixes des employés à pourcentage, nous allons fixer nos salaires des cuisiniers uniformément pour toute la Suisse. Quoique romand et fédéraliste par définition, l'orateur voudrait que l'on profite mieux des possibilités et de la liberté qui nous sont laissées par la loi fédérale. Celle-ci doit nous permettre de tenir compte de la diversité d'emplois que l'on rencontre dans notre profession et, comme nous venons de le voir, de la diversité des exploitations et de leur situation géographique. Mais au lieu de respecter l'esprit de cette loi, nous sommes en train de faire le contraire; nous centralisons toujours davantage et nous nous engageons dans une voie qui peut devenir dangereuse.

La situation générale n'est pas près de s'améliorer, elle va au contraire empirer. Comme vient de le déclarer le Conseiller fédéral Stampfli à Vevey, à l'occasion de l'assemblée des délégués de l'Union suisse des arts et métiers, les prix vont continuer à augmenter et il est peu probable que le peuple suisse puisse songer à maintenir encore longtemps son standard de vie actuel. Le personnel formulera donc certainement de nouvelles revendications et finalement nous nous trouverons devant les difficultés qui ont fait échouer le projet de contrat collectif de travail élaboré en 1919.

Nous arrivons donc à une limite, non dans les concessions, car il est évident que si le coût de la vie continue à monter, nous ne pourrions, pour notre part, nous refuser à augmenter les salaires de nos employés. Ce sera notre devoir social, mais c'est la voie que nous suivons, la méthode que nous employons qui n'est pas sans danger.

On a reproché autrefois à l'orateur de tenir trop le parti des employés. Aujourd'hui il se place délibérément du côté des patrons et il s'écrit: Attention! Chaque contrat est admissible en soi et se justifie en lui-même, mais au fur et à mesure que les difficultés augmentent, les revendications se feront plus pressantes, les contrats plus nombreux et notre législation sociale risque fort d'être comme un bateau trop lourdement et mal chargé qui menace de couler. Dans le projet de règlement professionnel proposé par l'Union Helvétique, on trouve un exemple typique de cette particularité; sous chiffre 6, ce règlement envisage la possibilité, sur demande du personnel de conclure des contrats collectifs limités à chaque exploitation, dans les entreprises des villes ayant plus de 15 employés.

On propose aujourd'hui à l'assemblée un contrat de travail qui ne concerne il est vrai que les cuisiniers, mais qui est par contre applicable sur tout le territoire de la Confédération. Or, après les cuisiniers, toutes les autres catégories d'employés voudront, elles aussi, avoir leur contrat de travail et l'on risque finalement d'être écrasé par le poids de cette législation.

Un contrat collectif de travail général vaut mieux qu'une foule de contrats partiels car, dans

un contrat général, il est plus facile d'équilibrer les revendications réciproques alors que dans des contrats ne concernant qu'une catégorie d'employés, on a tendance à se montrer beaucoup plus large ou plus exigeant de part et d'autre. Après expériences faites depuis 1919, la solution idéale serait sans conteste un contrat collectif de travail général pour toutes les questions qui relèvent déjà du droit fédéral des obligations (engagement, licenciement du personnel — congés — vacances — assurances etc.), et de laisser aux cantons, aux sections ou aux régions le soin de fixer les salaires et les heures de travail, sur la base et sous le contrôle des organes directeurs de notre Société.

Aujourd'hui nous pouvons encore sans crainte ratifier les propositions du Comité central, mais il nous faudra peut-être à l'avenir modifier notre méthode, sinon l'édifice que nous aurons ébauffé avec peine, mois après mois, année après année, risque de s'écrouler un beau jour comme un château de cartes. Non seulement la profession dans son ensemble, mais patrons et employés auraient à souffrir d'une telle rupture qui ne serait pas sans avoir les plus tragiques conséquences. Il faut donc se donner les événements au lieu de les subir, nous rendrons service non seulement à nous mêmes et à notre profession, mais nous contribuerons encore au maintien de la paix sociale dans notre pays.

Les propositions de la Commission paritaire pour le relèvement de la profession de sommelier

Pour terminer les délibérations relatives aux problèmes du personnel, M. Golden-Morlock, président de la commission paritaire pour le relèvement de la profession de sommeliers, commenta les propositions de cette commission au sein de laquelle il nous représente. Cette commission paritaire, fondée en 1937 par les associations professionnelles directement intéressées, avait pour tâche d'étudier les questions relatives à la profession de sommelier et de faire part de ses décisions et de ses propositions à la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants et aux associations professionnelles intéressées. Les propositions élaborées par cette commission furent transmises à fin 1939 aux associations pour qu'elles soient soumises et approuvées par leurs organes compétents. Par la suite ces propositions furent ratifiées par toutes les autres associations à l'exception de notre Société. Il apparaît donc à l'assemblée d'aujourd'hui de prendre acte de ce qui a été fait et qui a été fait en effet d'équiper un hôtel avec tout le confort technique, de prendre des mesures pour protéger notre industrie et de préparer la propagande d'après-guerre, si l'on ne s'occupe pas en même temps des questions sociales concernant nos employés, du développement de l'apprentissage et, en particulier, du relèvement de la profession de sommelier. Après la guerre ce sera précisément la question des prestations fournies et du service qui passera au premier plan et qui auront une importance prépondérante dans la concurrence internationale. Dans aucune autre industrie, la valeur des services personnels ne joue un rôle aussi considérable que dans l'hôtellerie et ce sont eux souvent qui, chez les hôtes étrangers, exercent une influence déterminante quant au choix de la localité et de l'hôtel où ils iront passer leurs vacances; car ils préféreront toujours une maison simple, mais où l'on se sent à l'aise, à une maison pourvue des derniers perfectionnements techniques mais qui reste froide et anonyme. Nous devons pour cela disposer d'un personnel qualifié et consciencieux, qui aime son métier. Jusqu'à présent, l'étranger a toujours reconnu notre supériorité dans ce domaine et il faut que cette supériorité demeure à l'avenir aussi. Ces remarques générales concernent également la profession de sommelier et il faut que nous ayons à disposition après la guerre, dès que le tourisme international reprendra, des sommeliers bien préparés et capables. Nous n'avons pas besoin d'en préparer une multitude, mais il nous suffit de former des cadres de remplacement qui soient capables d'occuper les places supérieures dans les hôtels de notre pays et qui puissent être, plus tard, des exemples et des éducateurs, et former à leur tour de nombreux apprentis. Il est d'autant plus nécessaire de donner aux sommeliers une véritable formation technique, que cette profession est souvent un point de départ pour les plus hautes charges de la carrière hôtelière. Nous devons aussi veiller à ce que ces postes supérieurs soient accessibles aux sommeliers suisses et éviter que ces places ne soient par la suite « monopolisées » par des étrangers. Pour cela il faut assurer à la profession de sommelier des bases sociales, afin que le sommelier de carrière reste fidèle à sa profession. Il ne faut pas oublier que le sommelier suisse qui travaille à l'étranger fait connaître les qualités de notre hôtellerie et représente un facteur de propagande qui n'est pas négligeable. Parmi les nombreuses propositions de la commission, mentionnons les deux plus importantes, soit la prolongation de la durée d'apprentissage de 18 à 24 mois et la réinstauration d'une judicieuse hiérarchie professionnelle. Le grade de chef de service ou de maître d'hôtel ne doit pouvoir être obtenu qu'après avoir réussi un examen et le titre de maître d'hôtel doit correspondre au titre de « maître » dans les autres professions. En terminant, le rapporteur demande à l'assemblée d'approuver les propositions de la commission paritaire, comme l'ont fait les autres associations. Une fois que cette décision aura été prise, la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants prendra contact avec l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail pour lui proposer de sanctionner officiellement les décisions

SEIT 1842
VINO VERMOUTH
DOMUS BELLARDI
TORINO

Vermouth Bellardi

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

prises, pour autant qu'elles concernent des prescriptions juridiques et de les faire entrer en vigueur.

L'assemblée approuva à une grosse majorité les propositions de la commission paritaire pour le relèvement de la profession de sommelier.

Elections

Les délégués, les sections et les associations régionales, ayant pu se mettre d'accord, au cours de discussions préliminaires, sur les personnalités à élire, il n'y eut qu'un candidat de proposé pour chaque poste vacant et ce point de l'ordre du jour, qui semblait au début devoir donner lieu à de longues discussions, put être liquidé très rapidement. Si les vœux justifiés de certaines sections qui désiraient avoir un représentant au Comité central ne se sont point réalisés, elles ne doivent point se décourager car elles ont toujours la possibilité de présenter leur candidat lors de futures élections. Il est d'ailleurs fort heureux pour la Société de constater qu'elle ne manque pas de personnes qualifiées pour occuper ces charges importantes et pour faire bénéficier nos membres de leur talent d'organisateur et de leurs expériences professionnelles.

Sur la proposition du groupement des sections des villes, M. H. Schmid, directeur du Bellevue-Palace à Berne, fut élu en remplacement de M. E. Elwert, vice-président qui faisait partie de la série sortante. M. F. Kottmann qui représentait l'hôtellerie des stations balnéaires fut remplacé au Comité central par M. F. X. Markwalder, de l'Hôtel Verenhof à Baden.

La Société des hôteliers du canton des Grisons avait demandé de pouvoir désigner un représentant pour remplacer son délégué au Comité central M. H. Bon, pendant la durée de son absence à l'étranger. Les délégués se rallièrent au point de vue du Comité central qui estima que la désignation d'un représentant n'était pas conforme aux statuts et pouvait porter préjudice à de nouvelles élections ultérieures. La tâche de l'assemblée fut grandement facilitée par le fait que M. H. Bon se retira de lui-même en faveur d'un de ses collègues grisons. Sur proposition de la Société des hôteliers du canton des Grisons, l'assemblée élit alors à l'unanimité M. T. Halder d'Arosa qui a déjà fait partie du Comité central de 1933 à 1939.

En outre, MM. F. von Almen, R. Bieri et A. Fancioli étaient arrivés au terme de leur première période statutaire de 3 ans comme membres du Comité central. Comme ils étaient rééligibles, ils furent confirmés à l'unanimité dans leurs fonctions. Il est heureux que dans ces temps troublés, notre Société puisse compter sur des membres dévoués qui connaissent à fond les problèmes qui nous préoccupent et qui contribuent ainsi à assurer la continuité de la gestion des affaires de la Société.

Les postes de vérificateurs des comptes furent repourvus comme suit:

Pour les comptes de la Société: M. H. Stofer, Interlaken, devient vérificateur ordinaire et le Dr. Daurin, Lenzerheide, est désigné comme deuxième suppléant.

Pour les comptes de l'Ecole professionnelle: M. A. Auber, Genève, jusqu'ici suppléant, devient

vérificateur ordinaire et MM. E. Meyer, Lucerne, et A. Steudler, Lausanne, acceptent de fonctionner comme suppléants.

Une fois les élections terminées, le président constata que, selon leur habitude, le Comité central et la direction s'étaient strictement abstenus d'intervenir soit dans les élections, soit dans les conversations préliminaires. Le Comité central a simplement donné son avis quant à la proposition du canton des Grisons de désigner un représentant pour M. Bon, car il s'agissait d'une question statutaire. Il exprime aux trois membres qui quittent le Comité central, ses sincères remerciements pour les précieux services qu'ils ont rendus à la Société et pour leur active collaboration. Leurs qualités professionnelles, leur attitude objective dans tous les problèmes qu'ils ont eu à résoudre ont été particulièrement appréciées du Comité central. Aucun travail ne leur était à charge et ils ont toujours, sans hésitation, répondu: présent! chaque fois que l'on avait besoin d'eux pour des séances extraordinaires, dans des commissions spéciales ou pour faire partie de délégations chargées de défendre nos intérêts auprès des autorités. Il se sont toujours acquittés de leur tâche avec conscience et assiduité pour le plus grand profit de notre Société. Tout en regrettant leur départ, on est heureux de savoir que ces Messieurs, même s'ils ne font plus partie du Comité central, sont toujours disposés à mettre leurs connaissances au service de notre organisation.

Au nom des membres qui quittent le Comité central, M. E. Elwert exprime en paroles émus, la joie qu'ils ont eue de travailler pour notre Société dans une atmosphère aussi cordiale et ce n'est pas sans une pointe d'émotion qu'ils prennent congé de leurs collègues. Le travail n'a pas toujours été facile et les résultats espérés n'ont pas toujours été atteints dans le délai voulu, il ne faut pourtant pas se laisser décourager mais aller de l'avant et les efforts finiront quand même par être récompensés. Le Comité central doit pouvoir compter sur la collaboration active et sur la confiance de tous les membres et il faut que les sections demeurent toujours en contact avec nos organes directeurs. Il faut aussi que chacun se montre solidaire et fasse preuve de discipline dans l'exécution des décisions prises. Si nous voulons que les autorités introduisent la réglementation des prix obligatoire, il faut que nous leur prouvions, par notre propre politique de prix, que nous sommes dignes d'une telle mesure.

Le dîner et la soirée au Palais des congrès

C'est dans la salle des jardins du Palais des congrès qu'eut lieu le dîner en commun et la soirée récréative admirablement organisée par la Société des hôteliers de Zurich. Dès 20 h., la salle fort joliment décorée aux couleurs des 22 cantons et où apparaissait, sur une des parois, entourant un drapeau suisse, l'insigne de notre Société accompagné de ces 3 dates marquantes: 1882, 1892, 1942, vit arriver les nombreux délégués et invités qui venaient dans une atmosphère charmante se délasser des fatigues de

l'après-midi. Se déroulant aux portes de l'exposition culinaire, le menu se devait d'être fort judicieusement conçu, préparé et servi et il donna satisfaction aux plus difficiles. Au dessert, M. Wriszenberger, membre du Comité de la Société des hôteliers de Zurich et membre du comité d'organisation de l'Exposition culinaire prit la parole pour remercier le président et les délégués d'avoir répondu à l'invitation de la section de Zurich. Celle-ci désirait surtout, en demandant que l'assemblée des délégués de la SSH ait lieu cette année à Zurich, donner l'occasion aux hôteliers de visiter une exposition qui intéresse particulièrement notre profession et qui se propose de montrer à notre population notre volonté de finir et de nous adapter. Cette exposition est le résultat d'une réjouissante collaboration entre les associations patronales et les associations des employés, montrant ainsi le désir des membres de notre corporation de s'unir pour arriver au but commun. L'orateur évoqua le jubilé de notre Société et montra combien la jeune génération est reconnaissante aux pionniers de l'hôtellerie pour l'œuvre qu'ils ont accomplie. Elle est fermement décidée à mener à bien ce qui a été si heureusement commencé. L'hôtellerie continuera à jouer son rôle économique social et national.

Puis c'est au tour du président central de se lever et de saluer la présence des nombreux invités parmi lesquels on peut citer les noms de M. Meili, conseiller national, de MM. Bittel et Thiessing, directeurs de l'OCTS, de M. F. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, du Dr Fr. Seiler, directeur de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie, de M. H. Herzog, président de la Société des cafetiers et restaurateurs, du professeur Walther, directeur de l'institut d'études touristiques de Berne, de M. Muggli, chef de section de l'office de guerre pour l'alimentation, de MM. Muller-Munz et Brenneisen, dirigeants de l'Exposition culinaire, etc. M. Gajner, conseiller d'Etat, qui a assisté à nos délibérations a dû malheureusement nous quitter prématurément.

A chacun de ces invités, le président adresse les paroles qui conviennent, paroles de reconnaissance, paroles d'espérance, montrant ce que l'hôtellerie attend de ces personnalités et des institutions qu'elles représentent et l'appui qu'elles leur apportent. Zurich est liée aux grandes dates de notre Société puisque c'est en vue de la première exposition nationale de Zurich que notre Société a été fondée en 1892. Le président évoque aussi le souvenir de l'exposition culinaire internationale (Zika), de l'exposition nationale de 1939, et enfin il remercie la section de Zurich de nous avoir invité à l'occasion de cette nouvelle exposition culinaire. Notre Société compte 60 ans d'existence, elle n'est pas encore très vieille, pourtant elle a déjà vu passer deux générations et un énorme travail a été accompli. On peut être fier de notre organisation qu'on nous envie bien souvent à l'étranger, où l'on reconnaît, peut-être mieux que chez nous, la valeur de notre hôtellerie. Depuis 20 ans, notre industrie se débat dans d'énormes difficultés. Ceux qui sont à la tête de notre organisation connaissent ces difficultés mieux que personne, car ils ont non seulement les soucis que leur causent leurs propres entreprises mais ils éprouvent encore les soucis des tous les

Note de la rédaction

Le manque de place nous oblige malheureusement à renvoyer au prochain numéro la publication de l'exposé de M. Muggli, chef de section à l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, sur le rationnement des denrées alimentaires dans l'hôtellerie, et des compte-rendus des rapports de M. H. R. Jaussi, concernant l'avenir de notre Ecole professionnelle, et du Dr M. Riesen sur notre position à l'égard de la situation de l'hôtellerie. Ces comptes rendus paraissent par contre déjà dans ce numéro dans la partie allemande de notre journal.

Pour cette même raison, il nous a été impossible d'entrer dans le détail des discussions et de nommer tous les délégués et participants qui ont pris la parole. Nous les prions de bien vouloir nous excuser et nous les renvoyons à ce sujet au procès-verbal détaillé qui sera adressé à toutes les sections en temps utile.

Pourtant, malgré la gravité de l'heure, nous voulons continuer à lutter, car nous savons que ce faisant nous ne combattons pas seulement pour nous, mais aussi dans l'intérêt de notre économie nationale et de notre patrie. De longues acclamations accueillirent ces vibrantes paroles et l'assemblée toute entière se leva pour rendre hommage à notre président central, tout en faisant les vœux les plus sincères pour la prospérité de notre Société et de notre hôtellerie.

Un excellent programme de cabaret permit à l'assemblée d'apprécier le talent de conférencier, de comédien et d'artiste du célèbre Rudolf Bernhard et de sa troupe.

Du comité central

Le Comité central qui s'était déjà réuni dans la matinée du premier jour de l'assemblée des délégués, pour discuter encore spécialement les points qui figuraient à l'ordre du jour de nos assises tint une seconde séance le mercredi, si tôt les délibérations terminées. A l'exception de MM. F. von Almen et H. Bon qui étaient excusés, tous les membres du Comité central, auxquels vint s'ajouter les trois nouveaux élus, soit MM. T. Halder, M. X. Markwalder et H. Schmid, prirent part à cette brève réunion qui avait surtout pour but de compléter le comité directeur dans lequel une place était devenue vacante, par suite du départ du vice-président, M. Elwert.

Le nouveau vice-président fut désigné en la personne du colonel A. Gamma, de Wassen. Le Comité directeur sera donc dorénavant composé de MM. Dr H. Seiler, président central, A. Gamma, vice-président, et F. Cottier.

En outre, les résultats de l'assemblée des délégués furent rapidement passés en revue et l'on désigna les membres de la commission spéciale qui, d'entente avec le Comité central et la commission scolaire, devra s'occuper des questions relatives à la réouverture de notre Ecole professionnelle de Cour-Lausanne. Une nouvelle séance du Comité central aura lieu prochainement.

Papier SERVIETTES TISCHTÜCHER HANDTÜCHER KLOSETT **Papier** SERVIETTES NAPPES ESSUIE-MAIN TOILETTES

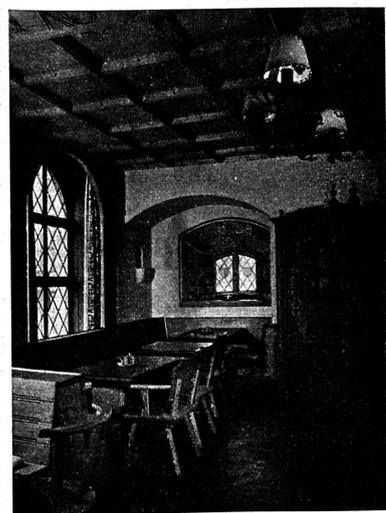
werden hergestellt von - sont fabriqués par

Manufacture de papiers

BAUMGARTNER & CIE. S.A.

LAUSANNE

Telephone 2 45 82 (4 Liniën/4 lignes)



ALBERT HELD & CIE S.A.
MENUISERIE - ÉBÉNISTERIE
MONTREUX

Spécialisés dans l'aménagement de Restaurants, Brasseries, Bars, Carnotzets

Nos dernières installations:

La Chaumière, Lausanne
Carnotzet des Palmiers, Lausanne
Hôtel de Ville, Cully
Auberge « Le Relais », La Sallaz
Auberge de l'Onde, St-Saphorin
Taverna Valaisanne, Zurich
Restaurant Zunftthaus zur Schneidern, Zurich
Carnotzet de l'Hôtel de Fribourg
Hôtel Riffelberg, Zermatt
Hôtel de la Gare, Barmèna
Café-Restaurant « Carmèna », Payerne
Ecu du Valais, St-Maurice
Café du Théâtre, Berne

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE



FRED. NAVAZZA GENÈVE

PAHO

Séance du Comité

Le Comité de la Paho a tenu, sous la présidence de M. Stocker, sa 21^{ème} séance qui a eu lieu le jeudi 28 mai, au Palace-Hôtel à Lausanne. Les employés étaient représentés par M. F. Collier, Genève, A. Fanciola, Locarno, et le Dr M. Riesen, Bâle. Le Comité approuva le rapport de gestion et les comptes pour 1941 qui accusent un excédent de recettes d'environ fr. 44,000.—. Au 31 décembre 1941, la fortune de la Paho se montait à fr. 516,000.—. On décida de réintroduire, pour les employés assurés, trois sortes d'indemnités journalières correspondant aux trois primes mensuelles suivantes: fr. 1.—, 2.— et 3.50. On pourra ainsi améliorer les prestations de la Paho concernant les indemnités journalières, par rapport à celles d'autres caisses.

Les cotisations des employeurs pour 1942 seront de nouveau fixées d'après le système de la taxation autonome. Une circulaire sera adressée ces prochains jours à ce sujet à toutes les entreprises. Il convient cependant de signaler expressément que cette taxation autonome s'écarte sensiblement des cotisations statutaires et ne peut être appliquée qu'exceptionnellement pendant la guerre, pour tenir compte de la situation extrêmement difficile des employeurs. L'office fédéral pour l'industrie, les arts et métiers et le travail a déjà fait remarquer l'insuffisance des prestations de ces derniers. En fait, pendant l'année 1941, les employés ont versé fr. 70,000.— à la caisse, alors que les cotisations des employeurs n'atteignaient pas fr. 35,000.—. Dans ces conditions, il ne s'agit plus d'une caisse

paritaire.

Les membres de la Paho sont rendus attentifs à la nécessité de procéder à une taxation autonome précise et consciencieuse. Il serait très regrettable que les autorités cantonales et fédérales, qui versent des sommes importantes à cette caisse, mettent fin à ce système en faisant usage de leur droit de veto, ce qui ne manquera pas de se produire si les prescriptions n'étaient pas observées.

Extrait du rapport pour 1941

Le Comité de la caisse a tenu deux séances et sa délégation s'est réunie 4 fois au cours de l'année 1941. Les ordres du jour étant toujours très chargés, les séances furent très remplies et le travail accompli considérable. Les affaires suivantes furent principalement l'objet de discussions: arriérés des cotisations des membres-employeurs pour les années 1939 et 1940, ratification de la taxation autonome des membres-employeurs pour la cotisation de 1941, examen des taxations autonomes, décision à leur égard, résiliation du contrat particulier avec les membres-employeurs genevois, réglementation des obligations de la PAHO au sein des nouvelles prescriptions de la Confédération relativement à la continuation des mesures de secours pour l'hôtellerie, position de principe à prendre quant à la question de parité de la caisse (soulève par la Société suisse des hôteliers), majoration des allocations journalières pour les assurés, alimentation du «fonds de secours volontaire» de la caisse, diverses questions en rapport avec les subventions versées par les cantons, propositions quant à des changements à apporter au projet élaboré pour une nouvelle formation de l'assurance-chômage, diverses questions d'ordre interne. M. le Dr M. Riesen, de

Bâle, a été nommé vice-président pour 1941, et la délégation du comité a été complétée par les suppléants suivants: MM. E. Elwert, Zurich, A. Fanciola, Locarno, E. Scheech, Lucerne et J. B. Rey, Zurich.

En plus du travail habituel, l'administration de la caisse a dû procéder au renouvellement de toute la cartothèque qui était complètement remplie. A cette occasion, chaque membre-employé a reçu un nouveau numéro d'ordre.

Une campagne de recrutement de membres-employés faite avec l'assentiment de la délégation du comité eut un succès réjouissant. Dans les derniers mois de 1941, 50 membres-employés ont été admis en moyenne à la caisse. Le nombre des entreprises affiliées est momentanément tombé à 758. Des changements de propriétaires, des liquidations opérées de libre-arbitre ou par voie légale, sont spécialement la cause de ce reflux.

Le nombre des membres-employés était au 31 décembre 1941 de 2427. De la totalité des assurés, 71% sont du sexe masculin, 29% du sexe féminin. Les cantons d'où nous proviennent le plus grand nombre de membres sont: Zurich avec 613 membres, Bâle-Ville 407, Vaud 287, Berne 246 et Lucerne 146.

En 1941 la caisse a secouru 303 chômeurs pour un montant total de fr. 38,783.30. Des 272 membres du sexe masculin secourus, 171 sont militaires; ils ont reçu des allocations immédiatement après leur licenciement du service.

L'indemnité journalière moyenne versée est passée de frs 4.47 en 1940 à fr. 4.76 en 1941. La totalité des allocations versées par la caisse depuis sa fondation jusqu'à la fin de 1941 a atteint le montant de frs. 752,333.68.

La rentrée des cotisations comparativement à l'année précédente, s'est augmentée de frs 9,300.— ce qui permet de conclure à une meilleure

discipline des deux groupes de membres sur ce point.

Au sujet des délais d'attente (carence), l'on est tombé d'accord avec les autorités fédérales compétentes sur des directives permettant, pour la plupart des cas, de dispenser du délai d'attente ou, tout au moins de le réduire sensiblement. Avec l'assentiment des autorités fédérales et des deux associations fondatrices (S.S.H. et U.H.), la caisse a été autorisée à créditer le «fonds de secours volontaire» de la caisse des intérêts des fonds de création. Ainsi la caisse aura la possibilité, pour des cas spéciaux, de verser des secours au comptant et des dédommagements pour déplacements. Le compte du fonds de secours accuse au 31 décembre 1941, un montant de frs. 22,463.85.

De la fortune de la caisse, de frs 515,979.38 au total, frs 385,000.— sont portés à la réserve générale, frs 70,000.— comme fonds de création S.S.H. et U.H., frs. 10,170.10 comme fonds de réserve pour assurés du canton de Bâle-Ville (selon prescription des autorités) et frs 8,782.60 comme fonds de réserve pour les assurés du canton de Zurich.

Les nombreuses affiliations de nouveaux membres donnent tout lieu de croire à un changement dans la manière de penser du personnel d'hôtels et de restaurations en cas de manque de travail. Il faut souhaiter que cette évolution louable se propage dans des cercles de plus en plus étendus, protégeant ainsi les employés de l'hôtellerie de la misère.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

FRÈRES S.A.

Vente aux enchères

du mobilier et du matériel d'exploitation de

l'Hôtel Beau-Séjour à Lausanne

chaque jour, du lundi 22 juin au samedi 4 juillet
dès 9 h. 30 du matin, avec reprise dès 2 h., dans l'ordre suivant:

Lundi 22, mardi 23, mercredi 24 et jeudi 25 juin:

Mobilier de 130 chambres à coucher, de bon goût, avec literie de qualité, en bon état d'entretien, à 1 ou 2 lits, avec armoires à glace, tables de chevet, coiffeuses, tables à écrire, chaises longues, fauteuils, chaises, etc.; le tout convenant pour la ville ou la campagne.

Vendredi 26 et samedi 27 juin:

Mobilier du rez-de-chaussée: fumeurs, tables à jeu et pour correspondance, bibliothèque, plusieurs ensembles rotin, lampadaires, tables et chaises salées à manger, meubles de bureau, armoires, etc.

Lundi 29 et mardi 30 juin:

Objets de literie: duvets, édredons, couvertures laine, oreillers, traversins, etc. Lingerie: draps, taies, linges de bains et toilette; nappes, serviettes, tapis de table et dentelles, tabliers, etc.; tapis d'escaliers, de hall, des chambres, dont quelques-uns d'Orient.

Mercredi 1er et jeudi 2 juillet:

Un lot important d'argenterie Christofle, neuve ou remise à l'état de neuf, très complet: plats, couverts, couteaux, soupières, légumes, cafetières, théières et autres accessoires de table. — Vaiselle, verrerie, ustensiles de cuisine, etc.

Vendredi 3 et samedi 4 juillet:

Meubles de jardin, meubles dépareillés dont un grand nombre d'armoires, commodes, sièges: services toilette faïence, lampes électriques, mobilier du personnel et une quantité d'autres objets trop longs à détailler.

EXPOSITION:

les vendredis 19 et samedi 20 juin, de 10 h. à midi et de 2 à 4 h.

Les marchandises non contingentées feront l'objet d'une enchère qui sera publiée ultérieurement.

Monsieur Ernest VINCENT, de Genève, fonctionnera en qualité de commissaire priseur.

Rien ne peut être vendu avant les enchères.

Pour tous renseignements, s'adresser au soussigné, CHARGÉ DE LA VENTE.

L. KOHLER
Agent d'affaires patenté.

SURSEE

die bekannte Marke der ersten schweizerischen Ofen- und Kochherdfabrik.

Großkochanlagen für alle Betriebsarten

Kochherde, Gasherde, Boiler, Wärmeschränke, Kipp- und Standkochkessel, Brat-, Back- und Pâtisserieöfen, Marmitkochen, Plongen, Grill, Salamander, kippbare Grossbratpfannen, Schnellbrater, Zuckerkocher, Wärmebüfette, kombiniert beheizte Herde.

Neutrale Beratung in Grossküchenfragen. Vertreterbesuche unverbindlich. Verlangen Sie Offerten von

A.-G. DER OFENFABRIK SURSEE

Trockeneier

Eiweiss, Eigelb, Vollei

Gefriererier

Vollei

werden heute von Hotels und Restaurationsbetrieben mit Erfolg verarbeitet!

Verlangen Sie Offerte und Angaben über Lagerung von



Hans Giger, Bern

Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 - Telefon 22735

Hôteliers! Soutenez nos annonceurs!

ZERMATT

Gesucht für Sommersaison:

tüchtige, zuverlässige Glätterin, Wäscherin, Casserolier

Sehr guter Lohn. — Offerten unter Chiffre Z.M. 2016 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Machine à éplucher pommes de terre et légumes

Schälmaschine

petite machine, cherchée d'occasion éventuellement machine combinée pour bûcher et battre. Faire offres détaillées, marque, année de construction, prix, etc. sous chiffre S. M. 2020 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

DIREKTOR

Hotelfachmann, in allen Teilen der Branche durchgebildet (Fraxia), sucht auf den Herbst oder auf Vereinbarung Stelle als
Der Bewerber ist in ungekündigten Stellen als Chef de Réception in zwei ersten Häusern der Schweiz. Beste Referenzen zu Diensten. Anfragen unter Chiffre D.T. 2009 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BARMAID

au courant du service de salle demandée de suite.

Faire offres Hôtel Alpina & Savoy, Crans-sur-Sierre, Valais.

Zu kaufen gesucht

1 gebrauchter, gut erhaltener

Kippkessel

Inhalt ca. 120-150 Lt. — Offerten mit Preisangabe unter Chiffre K.K. 2008 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in mittleres Bahnhofsuffet S. B. B.

1 selbständige Buffetochter für Rest. II. Klasse mit Eintritt nach Überlebung, sowie

1 Buffetochter für Ablösungen in Rest. II. u. III. Klasse mit Eintritt Anfang Juli.

1 Officeburche mit Eintritt 24. Juni oder nach Übereinkunft.
Geß. Offerten unter Chiffre B.H. 2014 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens
BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles
TRALEPUY
vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal
MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix

Zu mieten oder zu kaufen gesucht
einfaches, voll ausgestattetes

HOTEL

in gutem Zustande und aussichtreicher Höhenlage (1100 bis 1400 m ü. M., Innerschweiz oder Berner Oberland bevorzugt) mit 70-100 Betten, das sich als Ferienheim für Erwachsene eignen würde. Eingehende Offerten bis zum 30. Juni unter S. 7449 Y. an Publicitas Bern.

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez dès maintenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

KETCHUP

Sem



n'est pas un succédané

c'est le condiment à la tomate aromatisé des plus fines épices, idéal pour toutes bonnes tables

c'est un produit suisse

Flacon élégant et pratique

Prix: frs. 3.50 le flacon d'environ 400 gr. Remise 10% pour hôtels et restaurants par 6 et 12 flacons

Demandez flacon-essai contre remboursement avec liste des dépositaires régionaux

FABRICATION:

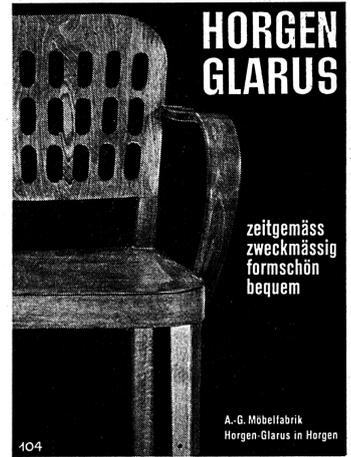
LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS



Mit *Carlton-Glasur*
Sonnenglanz
Sämtl. Bodenbehandlungs-Produkte in erstklassiger Qualität

PROCAR A-G.
Limmatquai 72 ZÜRICH Telefon 4.33.16

Carlton-Produkte sind nicht teurer- aber besser!



HORGEN GLARUS

zeitgemäss
zweckmässig
formschön
bequem

A.-G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen

104
EINGETRAGENE INSATZFORM

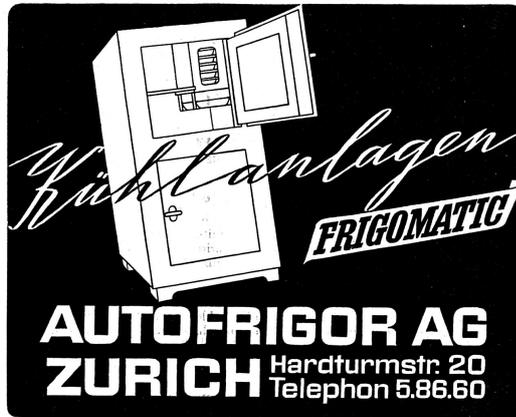
WEINHANDLUNG

Emmanuel Walker, Biel

bekannt für

Qualitäts-Weine offen und in Flaschen

goldene Medaille mit Diplom erster Klasse an der Schweizerischen Landes-Ausstellung 1939 in Zürich.



AUTOFRIGOR AG
ZÜRICH Hardturmstr. 20
Telephon 5.86.60

Universal-Spül-Reinigungspulver

UVA



Schutz-Marke

Seit 10 Jahren in führenden Hotels, Sanatorien, Buffets, Restaurants, Conditorien, Anstalten etc. bestens eingeführt. — Kein Ersatzmittel. Rationierungsfrei. — Von der SSK anerkannt. Referenzen zu Diensten.

ALLEINVERKAUF:

JOS. FEDERSPIEL PFLUGSTR. 17 ZÜRICH 6

FÜR **FLEISCHLOSE TAGE**

FRISCHE FISCH, SARDINEN, THON
Dose à 125 g Fr. 1.50
Dose à 235 g Fr. 2.30

MAKRELEFILETS
Dosen à 100 g Fr. 1.—
Dosen à 200 g Fr. 1.45
getrocknete SCHWÄMME

Ferner:
CONSERVEN ALLER ART
FETTE UND OELE
GFLÜGEL, WILD

STOESSEL-Comestibles
Burgdorf - Telephon 94.



Trotz allem, sie schmeckt herrlich!
dank der unvergleichlichen

TON-Würze

Noch unbeschränkt in unveränderter
Qualität erhältlich.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

„FERRUM“

Waschmaschinen
Zentrifugen
Trockenanlagen
Glättemaschinen

Verlangen Sie Prospekte oder Ingenieur-Besuch

FERRUM AG. Wäschereimaschinen-Fabrik, Ruppertswil

Verkaufsbureau Zürich, Löwenstrasse 66, Telephon 74887

Hoteliers!

Berücksichtigt in erster Linie die
Inserenten Eures Fach-Organis!



Zu beziehen im Fachgeschäft
oder beim

Verband landw. Genossenschaften
der Nord-West-Schweiz, Basel

Früchtehaus — Tel. 4.78.15

Seltene Gelegenheit!

FLÜGEL

erstkl. Weltmarken, tadelloser Zustand, prima Konzertsinstrumente, vortheilhafte Preise. Anfragen bei

SCHMIDT-FLOHR A. G.
Marktgasse 34, BERN

Büchsen reinigen, trocknen, zurückgeben!

Jede Conservenbüchse muss wieder verwendet werden für die nächste Ernte, denn das Blech wird rar. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

2/1 Büchsen 8 Rp.

1/4 Büchsen 6 Rp.

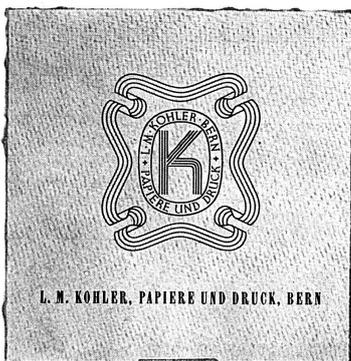
1/1 Büchsen 5 Rp.

1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburg**

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

Port.
Forellen
lebend - küchenfertig
Forellenzucht Stalden i. E.
Telephon: 8 41 21
Konolfingen



ESKIMO Gross-Küchen



Herde, Pâtisserieöfen
Kochkessel, Anrichten

Für Gas, Kohle, Dampf und Heiss-
wasser, bewährte Bauarten

Affolter, Christen & Co., A.-G.
Basel Tel. 21670

Ernst Hürlimann

WÄDENSWIL

Spezialhaus für Speiseöle und Fette

**GROSS-IMPORT von Oelen
und Fetten**

**FABRIKATION von chem.-
techn. Produkten**

Inserate lesen
erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

In

Spannteppichen Läufern Orientteppichen

sind in den letzten Wochen
neue grosse Sendungen
sukzessive in Bern eingetroffen

Alle Qualitäten sind aus bester, reiner Wolle,
ohne Zufügung von irgendwelchem Ersatzmaterial,
angefertigt. - Die Preise sind sehr vorteilhaft.
Nur solange Vorrat, da Nachbezug unmöglich.

Teppichhaus

W. Geelhaar
Bern A. G.
G. G. 1869
Thunstrasse 7 - Helvetiaplatz - Thunstrasse 7

Rikli-Tee

ist immer gut
und
preiswert

A. RIKLI-EGGER A.G.
Tee-Import en gros
FRUTIGEN (Bern)



Vins du Valais

★
ORSAT
★

Bonnes bouteilles

Kontrollieren Sie den Wareneingang mit:

BERKEL

vollautomatischen Kontroll-Waagen



BERKEL FABRIK ZÜRICH

Hohlstrasse 535 — Telephon 55301