

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 8

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

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 27934.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreihundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

ANNONCES:
La ligne de 6 points ou son équivalent 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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V. 85. Téléphone 27934.
Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 8 Basel, 24. Februar 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 24 février 1944 N° 8

Ungleiche Ellen im Preissektor

Die von einzelnen — nicht gerade durch Bescheidenheit glänzenden — landwirtschaftlichen Organisationen vorgetragenen Begehren nach einer sofortigen Revision der Preise für Vieh, Schweine und Milch liessen nicht viel Gutes erwarten. Wer schon etwas vertraut ist mit der Regie, die in solchen Fällen zu spielen beginnt, der war wohl kaum davon überrascht, dass wiederum eine, wenn auch kleinere Bresche in das mühsam gestützte Mauerwerk der Preisstabilisierung geschlagen werden konnte. Man muss es den beteiligten Behörden zuerkennen, dass sie sich offenbar erhebliche Mühe gaben, um jene fatale Drehung der Preisschraube zu verhindern, die für den Konsumenten dazu geführt hätte, die Kriegsteuerung über die 50-Prozent-Marke hinaus schnellen zu lassen. So ist es, wie an der Pressekonferenz erklärt wurde, durch „interne Frontbereinigungen“ gelungen, für Schlachtvieh wohl einen besseren Produzentenpreis zu erwirken, ohne dass der Konsument hierfür aufzukommen hätte. Auch die Erhöhung des Schweinepreises fällt dem Konsumenten nur teilweise zur Last, und in bezug auf die Milch erhielt er die tröstliche Zusicherung, dass es wenigstens bis zum September 1944 beim bisherigen Ansatz bleiben werde.

Die Leitung des Kriegsernährungsamtes war daher an der Pressekonferenz zur Orientierung über die Gestaltung der Fleischpreise zur Feststellung berechtigt, dass in diesem Falle nicht von einer neuen Teuerungswelle gesprochen werden dürfe. Allein man kann die in der „N. Z. Z.“ geäußerten Befürchtungen nur teilen, dass von der Heraussetzung der Preise für grosses Schlachtvieh ein Funke auf die Milch und von dieser auf weitere Agrarprodukte überspringen könnte. Denn man kennt ja bereits zur Genüge das Argument von der gestörten Parität, das an diesem Funken leicht Feuer fangen möchte: sind die Viehpreise gestiegen, dann hört das zuträglich Verhältnis zum Milchpreis zu spielen auf und die Parität lässt sich nur wieder herstellen durch eine entsprechende Angleichung (lies Verteuerung) der Preise für Milch und Milchprodukte, sonst fehlt der Anreiz zur Produktion!

Wir sind die Letzten, die der Bauernsanne den „gerechten Preis“ nicht gönnen möchten. Dieser ist dann gegeben, wenn die landwirtschaftlichen Produktpreise mit den Produktionskosten in Einklang stehen. Die Hotellerie erfährt es ja am eigenen Wirtschaftskörper, wohin Verkaufspreise führen, die einen wesentlichen Teil der Verteuerung ungedeckte lassen, so dass der Ausfall vom Betriebe selbst getragen werden muss. Dann kommt es tatsächlich zu der für die Begründung erhöhter Viehpreise ins Feld geführten „Aushöhlung der Substanz“ und dem „Zusammenschmelzen der Vermögen“, wie sie im Gastgewerbe an der Tagesordnung sind.

Allein ausserhalb des landwirtschaftlichen Zirkels scheint man diese Klagen nicht so tragisch zu nehmen, denn man begegnet in verschiedenen ernstzunehmenden Presseorganen, so u. a. in der „Schweizer Handelszeitung“, einigen Zahlen aus dem Gebiete der Landwirtschaft, die nicht nur zu diesem Jammer über die betrübliche Lage, sondern auch zu den Berechnungen aus der Hotellerie in einem sehr frappanten Gegensatz stehen. So liest

man, dass das landwirtschaftliche Preisniveau dank den bewilligten Aufschlägen um 73 Prozent über demjenigen der Vorkriegszeit liege, während die Produktionsmittel nur eine Verteuerung von 56 Prozent erfahren hätten. Die statistischen Erhebungen des Schweizer Bauernsekretariates liegen leider erst bis zum Jahre 1941 im Druck vor, doch darf füglich angenommen werden, dass sich seither die Rentabilitätsverhältnisse nicht verschlechtert haben. In diesem Jahre stand der Betriebsaufwand auf Fr. 1207.— pro ha und der Rohertrag auf Fr. 1601.—. Der Reinertrag in Prozent des Aktivkapitals ausgedrückt war von 3,69 im letzten Vorkriegsjahre auf 5,34% hinaufgeklüftet und entsprach damit dem schweizerischen Mittel der ausgeschütteten Aktien dividende, welche für alle statistisch erfassten Gesellschaften 5,33 Prozent betrug. Es ist wohl nicht zu unbescheiden, wenn daran erinnert wird, dass die zur gleichen Zeit bei Hotelaktiengesellschaften erzielte Dividende im Landesdurchschnitt 0,35 Prozent erreichte!

Wir wollen hier nicht mit weiteren Zahlen aufrücken und auch nicht etwa die von anderer Seite aufgeworfene Frage zu beantworten versuchen, ob die für das Fleisch bewilligte Preiserhöhung wirklich notwendig war. Wir stellen nur fest, dass man behördlicherseits den mindestens so schlüssigen Berechnungen der Hotellerie über ungenügenden Verkaufserlös weniger bereitwilliges Gehör schenkt und ihren Begehren um bessere Anpassung der Gesteungskosten an die Konsumentenpreise mit einer ganz anderen Elle misst. Das ist ja bei dem Kräfteverhältnis zwischen der allmächtigen Bauernorganisation und dem zahlenmässig kleinen Berufsverband der Hoteliers, der zu allem hin noch politisch neutral ist, auch weiter nicht verwunderlich. Und trotzdem will es uns nicht in den Kopf, warum eine einwandfrei ermittelte Netto-Verteuerung der Betriebskosten um 45% nur bis knapp zur Hälfte durch Anpassung der Verkaufspreise kompensiert werden soll, während die zweite Hälfte dem Betriebe bzw. dem Kapitalgläubigern zur Last fällt, wodurch nun in der Tat jene Substanz-aushöhlung erfolgt, von der weiter oben schon die Rede war.

An diesen nackten Tatsachen ändert auch der Umstand nicht das geringste, dass sich die Rationierungs- und Sparvorschriften wie ein Sicherheitsventil auswirken, sodass die Verteuerung der Gesteungskosten nicht ins Uferlose steigen konnte. Aber dieser wohlthuende Ausgleich wird sowohl im Publikum als auch in behördlichen Kreisen offensichtlich überschätzt, indem er nur dazu ausreichte, die objektive Verteuerung (berechnet auf den Vorkriegsmengen) von 65 auf besagte 45 Prozent herunterzudrücken. Und wenn dem Gastgewerbe im weiteren immer wieder bedeutet wird, es sei in Sachen Einsparungen noch allerdaher herauszuholen, so muss ein für allemal gesagt sein, dass die Sparmassnahmen schon so weit getrieben sind, dass weitere Schritte auf diesem Weg das Qualitätsniveau zusammenbrechen liessen und wir alsbald bei der uniformen und einfachsten gastgewerblichen Leistung der Suppenküche und der Jugendherberge anlangen müssten.

Wie es übrigens in der Praxis um die zusätzliche Unkostenreduktion in der

Hotellerie bestellt ist, hat unsere wirtschaftliche Beratungsstelle kürzlich der eidg. Preiskontrollstelle an einigen schlagenden Beispielen dargelegt, von denen auch hier einige angeführt seien:

Der als Ersatzprodukt für Zucker zeitweise an die kollektiven Haushaltungen abgegebene Invertzucker stellte sich im Preise dreimal so hoch wie der natürliche Süsstoff. Der zwangsweise als Pflichtbezug übernommene Traubenkornhonig war mehr denn doppelt so teuer als Konfitüre. Das ebenfalls pflichtweise bezogene Milchpulver ergab ein Getränk, das über fünfzig Prozent höher zu stehen kommt als die Milch. Und erst die Sicherstellung der Raum- und Küchenheizung mittels Ersatzbrennstoffen! Der Preis der nutzbaren Wärme pro 1 Million kcal stellte sich in Kohlen auf Fr. 16.80 vor dem Kriege, jetzt auf Fr. 30.20. Und doch erscheint dieses Entgelt wie ein Trinkgeld im Vergleich zu den Kosten, die erwachsen, wenn mit Torf usw. nachgeholfen werden muss, weil dann die gleichen Kalorien auf Fr. 67.— zu stehen kommen. Dabei ist zu bedenken, dass alle diese verteuerten „Extras“ noch nicht einmal im errechneten Kostenindex der Hotellerie berücksichtigt sind. Nur am Rande seien die kostensteigernden Folgen vermerkt, die sich aus den verschiedenen Lockerungen behördlicher Sparvorschriften ergaben und die an dieser Stelle schon wiederholt illustriert worden sind.

Zu alledem fällt noch in Betracht, dass eine neue Drehung der landwirtschaftlichen Preisschraube eine ganz andere Breitenwirkung zeitigt, als dies bei einer Anpassung der Hotelpreise der Fall ist. Das kommt ja nun deutlich genug in einer Ent-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Ungleiche Ellen im Preissektor — Ideen-Wettbewerb für Hotelzimmer. Seite 2: Die wirtschaftliche Bedeutung der Hilfsmassnahmen — Der Fremdenverkehr im Dezember 1943 — Die Nachkriegstourismus in engl. Beurteilung — Frage und Antwort. Seite 3: Reduktion der Butter- und Milchzuteilung an kH. — Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen — Aus den Sektionen — Personalrubrik — Totentafel.

schliessung des schweiz. Gewerkschaftsbundes zum Ausdruck, die besagt, dass die neuen Preissteigerungen das Problem einer weiteren und kräftigen Lohnanpassung besonders akut werden liessen. Das Problem der ökonomischen Tragfähigkeit und die soziale Lage der Verbraucherschichten ist gerade im Zeitpunkt, da die industrielle Konjunktur deutliche Rückschläge aufzuweisen beginnt, ein sehr heikles und kommt bei einer Änderung der Fleisch- und Milchpreise doch in viel akuterer Form zum Vorschein als bei irgendwelchen Preisänderungen im beschränkten Gebiete des Gastgewerbes.

Das führt eigentlich zum Schlusse, dass gerade bei den Agrarpreisen mit jener Elle gemessen werden sollte, die man bei den Hotelpreisen anlegt, oder dass mindestens das gleiche Mass auf der ganzen Linie zur Anwendung kommen müsste. Sonst werden sich die verantwortlichen Instanzen dem Vorwurf kaum entziehen können, dass sie der Linie des geringsten Widerstandes folgen und die „Richtlinien“ der eidg. Preiskontrolle zur Niedrighaltung der Lebenskosten nur als Kinderschreck hervorholen, wenn es gilt, die „Kleinen“ zu meistern.

Ideen-Wettbewerb für Hotelzimmer

Der Schweizerische Werkbund will im Zusammenhang mit der baulichen Erneuerung der Hotels und Kurorte der Erneuerung der Hotel-Einrichtungen besondere Aufmerksamkeit schenken. Vor allem gelten seine Bemühungen der Gestaltung des Gastzimmers, um in diesem, entsprechend den Ansprüchen der Kunden, eine wohlnehme Atmosphäre zu schaffen. Da die kommenden Subventionsgesuche einer strengen Jurierung durch kompetente Fachleute unterzogen werden sollen, erachtet es der Schweizerische Werkbund (SWB) als nützlich, sorgfältig durchgearbeitete Vorschläge für die innere Ausgestaltung der Hotellerie bereitzustellen. Diese Vorschläge sollen als Anregung gelten, aber auch für diejenigen Betriebe, die auf Subventionen verzichten, als Richtlinien verwendbar sein. Die Gastzimmer eignen sich wegen ihrer typischen gemeinsamen Grundzüge besser als Restaurations- oder Aufenthaltsräume für solche generellen Vorschläge.

Zur Teilnahme am Ideen-Wettbewerb sind die dem SWB angehörigen Mitglieder berechtigt, von denen Ideen, d. h. Gesamtentwürfe einzelner Kategorien einfacher Hotelzimmer verlangt werden, und zwar Zimmer im einfachen städtischen Passanten-Hotel, im einfachen Hotel an Badeorten, im einfachen Berg- und in einfacher ländlicher Unterkunft. Jede Kategorie umfasst je einen Einzel- und einen Doppelzimmer. Als Richtlinien gelten folgende Leitgedanken: Den Gästezimmern ist ein wohlwöhrlicher, aber nicht luxuriöser Charakter zu geben. Durch rationelles und sorgfältiges Anordnen der Möbel soll eine harmonische Einheitlichkeit entstehen. Es ist für den Gast ein Maximum an Bequemlichkeit zu schaffen. Sein Gepäck, Mantel, Kleider und Wäsche soll praktisch unterzubringen. Dieser Zweck soll mit möglichst kleinem finanziellen Aufwand für den Hotelier erreicht werden. Der Farbe der Materialien (Holz, Wandbehänge, Textilien usw.) ist besondere Sorgfalt zu schenken. Dabei ist zu beachten, dass die Zimmer keinen düsteren und drückenden Eindruck erwecken. Der starken Abnutzung des Gästezimmer-Inventars Rechnung tragend, sollen entsprechende und genügend Widerstand leistende Materialien verwendet werden. Der Einlieferungsfristtermin ist bis zum 1. Juli befristet. Der Jury gehören auch zwei Hoteliers an.

Unsere Rückfrage bei Herr Eg. Streiff, dem aktiven Geschäftsführer des SWB wegen

ergänzender Informationen zu diesem für die Hotellerie recht interessanten Wettbewerb ergab noch folgende Auskünfte:

Die Ergebnisse des Wettbewerbes sind vor allem dazu bestimmt, weiter ausgewertet zu werden, sei es in Form von Zimmer-Modellen oder bei besonders günstiger Gelegenheit — in der Ausführung einzelner Vorschläge. Diese sollen ausstellungsmässig gezeigt oder dann in einer kleinen Publikation vor allem den interessierten Kreisen zugänglich gemacht werden. Speziell im Hinblick auf die spätere Publikation werden von jedem Entwurf eine perspektivische und eine isometrische Ansicht verlangt.

Was dem SWB als wesentlich erscheint, ist, dass das Zimmer als Ganzes behandelt wird, d. h., dass auch die Beleuchtungskörper, Stoffe usw. bewusst in die Planung einbezogen werden. Natürlich denkt jeder geschickte Dekorateur ebenfalls an diese Punkte, es wird aber doch ein Unterschied sein, ob der Architekt vom Ganzen ausgehend jedes Detail durchbildet und einer Gesamt-Idee unterordnet oder ob eben der Dekorateur nur von aussen her sozusagen Verzierungen anbringt.

Der SWB hat sich auch die Frage der Gestaltung der Aufenthaltsräume überlegt. Diese Probleme müssen jedoch viel mehr von Fall zu Fall gelöst werden, es besteht auch dabei viel eher die Wahrscheinlichkeit, dass ein befähigter Architekt mit dieser Aufgabe betraut wird. Zudem hätte das Aufwerfen dieser Fragen eine allzu starke Belastung und Komplizierung des Wettbewerbes bedeutet. Hotelzimmer-Einrichtungen sind zudem in grösserer Zahl nötig; sie werden in ganzen Reihen in einer gewissen typischen Zusammenstellung gebraucht.

Wir hoffen aus dem Wettbewerb Material für Vorschläge und Richtlinien zu gewinnen. Es ist allerdings möglich, dass die ersten Wettbewerbs-Ergebnisse lediglich als Ideen zu werten sind und noch eine gewisse weitere Bearbeitung nötig haben. Es wäre deshalb unter Umständen verfrüht, die Resultate sofort nach der Jurierung in Abbildungen zu publizieren.

Der SWB hofft durch diesen Wettbewerb einen positiven Beitrag zur Frage der Neumöblierung der Hotels, die ja in vielen Fällen brandneu ist, leisten zu können.

Sobald einmal die Jury ihres Amtes gewaltet hat und die Ergebnisse dieses zeitgemässen Wettbewerbes vorliegen, so werden wir hoffentlich in der Lage sein, unseren Lesern Interessantes über die preisbedachten Entwürfen berichten zu können.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Hilfsmassnahmen

Zu diesem Thema sprach im Schosse der statistisch-volkswirtschaftlichen Gesellschaft Basel Herr Dir. Dr. F. Seiler, der in einem lebendigen, die Hauptprobleme scharf herauskristallisierenden Vortrage die Wesenszüge und die volkswirtschaftliche Bedeutung der Massnahmen des Bundes zugunsten der Hotellerie sehr anschaulich zu schildern verstand.

Ausgehend von der bisherigen Sanierungs- und Entschuldungsaktion des Staates, durch die die Hotellerie seit dem Ende der 1920er Jahre anhand der erzielten Ergebnisse (bei einem Nettoaufwand von 21,5 Millionen wurde ein Schuldenabbau von 110 Millionen erreicht) fest, dass die prophylaktische Hilfe die wirkungsvollste, aber auch die billigste ist. Die reinen Durchhaltemassnahmen reichen in vielen Fällen heute nicht mehr aus. Wenn nicht eine, leicht von den Betrieben abschliessend doch noch unter den Hammer kommen soll, so muss über die vorübergehende Hilfe hinaus eine entscheidende Entlastung durch einen sinnvollen Schuldenabbau erfolgen. Die unaufschiebbarkeit dieser weiteren Etappe auf dem Wege der wirtschaftlichen Gesundung der Hotellerie wird auch von vielen einsichtigen Gläubigern, anerkannt, die die Notwendigkeit einer Begrenzung der hypothekarischen Belastung auf die verringerte Ertragsbasis zugeben. Wenn man sich vergegenwärtigt, dass allein die bisherigen Kriegsjahre für die gesamte Schweiz lebenswichtigen Fremdenverkehrswirtschaft einen Einnahmehausfall von gegen einer Milliarde Franken brachten, so wird man darin schon eine hinreichende Rechtfertigung für die Fortsetzung und den Ausbau der staatlichen Beihilfe erblicken.

Es folgte eine Analyse des Verordnungsentwurfes über rechtliche Schutzmassnahmen, auf die wir im einzelnen nicht einzugehen brauchen, da dieses Projekt der SHTG unseren Lesern aus früheren Besprechungen bereits bekannt ist. Sehr viel verspricht sich Dr. F. Seiler neben der Abfindung ungeschickter Pfandforderungen auf der Meliorationshypothek, die dem Hotelier die unumgänglich notwendigen Kredite vermittelt, deren er bedarf, um die Spuren der Überalterung zu beseitigen und die Betriebe den gewandelten Anforderungen auf Wohnkomfort anzupassen. Andererseits stellen die für Renovation und Modernisierung bereitgestellten Mittel einen sehr beachtlichen Beitrag an die Arbeitsbeschaffung im Baugewerbe dar, der Tausenden von Gewerbetreibenden Beschäftigung und Verdienst bringen wird.

In die kommende Entschuldungsaktion, die vor allem der ausgesprochenen Fremdenhotellerie die so notwendige Entlastung bringen soll, werden mitgehenden Schenkungen etwa 600 Hotelunternehmungen mit rund 100000 Gastbetten einbezogen werden. Um deren Verschuldung auf ein wirtschaftlich erträgliches Mass zu reduzieren sind 30—40 Millionen notwendig, die auf etwa 5 Jahre zu verteilen wären. Da es erfahrungsgemäss den Schuldner möglich ist, von dritter Seite etwa ein Viertel der für den Schuldendienst benötigten Summen zu beschaffen, wird der Bund noch etwa mit 5 Millionen pro Jahr einsparen müssen, wozu beim eidg. Finanzdepartement entsprechende Bereitwilligkeit besteht. Die Hotelrenovierung wird gegen 70000 Betten erfassen. Für Aufwendungen dringlicher Natur sind gegen Fr. 1000 pro Bett erforderlich, so dass 70 Millionen in Anspruch genommen sind, wovon die Hälfte mittels der Meliorationshypothek zu beschaffen wären, der Rest durch verschiedene andere Quellen. Der Hotelreuhand müssten also für diese Aktion rund 7 Millionen jährlich während 5 Jahren zur Verfügung stehen.

Es handelt sich bei diesen von der öffentlichen Hand erwarteten Beträgen aber nicht um die in der Volkswirtschaftlichen Subventionswirtschaft sonst üblichen Beiträge à fonds perdu, sondern nur um Hilfsdarlehen, die wieder einbringlich sind. Der Bund geht bei der Gewährung der Kredite auch keinerlei Risiko ein, indem diese durch vorgangsfreies Pfandrecht gesichert sind. Der Bund tritt also hier nur subsidiär als Geldgeber auf. Seine Vorzugsleistung besteht darin, dass er die Kredite zu ausnahmsweise günstigen Bedingungen in bezug auf Verzinsung und Amortisation vermittelt.

Bundesrat und ständerrätliche Vollmachtenkommission sind bereit, die Verordnung auf dem Wege der Vollmachten einzuführen, um der Hotellerie die benötigte und schnell erwartete Hilfe rasch zu bringen. Die juristische Unterkommission der nationalrätlichen Kommission möchte dagegen die Vorlage auf den normalen Gesetzgebungsweg verweisen, was eine Verzögerung von wenigstens ein bis zwei Jahren zur Folge hätte.

Die Hotellerie müsste also eventuell unvorbereitet und ungenügend gerüstet in die Nachkriegszeit eintreten. Es ist verständlich, dass man von den Vollmachten nur einen massvollen Gebrauch machen will und die Tendenz besteht, diese eher abzubauen. Aber die Vorlage zur Hotelerschuldung soll und darf nicht zum Prügelknaben für alle jene Fehler gemacht werden, die dem Vollmachtenregime zu Recht oder Unrecht zugeordnet sind. Die äusserste Dringlichkeit der Hilfe, aber auch weitere triftige Gründe lassen hoffen, dass sich das Projekt noch im Laufe dieses Jahres durch die bundesrätlichen Vollmachten in Kraft setzen lässt. Der Hotellerie warten zahlreiche wichtige Nachkriegsaufgaben, unter denen die kulturelle und völkerverbindende Zielsetzung nicht die geringste ist. Die äusserste Einsicht der zuständigen parlamentarischen Gremien dazu bringen, dass der Geist der weit-offenen Gastlichkeit, der unserer Hotellerie in der ganzen Welt einen hervorragenden Ruf eingetragen hat, sich in den Jahren nach dem Waffenstillstand oder Kriegsende neu entfalten kann.

Die Vorschläge zur massiven Entschuldung und Erneuerung der Hotellerie, die als „Plan Cottier“ bekannt geworden sind, bezeichnet der Vortragende als positive und konstruktive Bemühung um die Wiedergesundung der Hotellerie. Abgesehen von den Schwierigkeiten, die sich aus verfassungsrechtlichen Gründen und wegen der ängstlich gehüteten kantonalen Steuerverteilung bei der Verwirklichung des Vorschlages entgegenstellen, sind auch in der Hotellerie selbst Bedenken laut geworden. Sie gehen dahin, dass nach den vorgeschlagenen Solidarbeitrag pro Logiernacht die inter-

ationale Wettbewerbsfähigkeit beeinträchtigt werden könnte. Die bisherige Verteuerung der Betriebsaufwendungen lassen eine Erhöhung der Hotelpreise als notwendig erscheinen und wenn zu dem Betriebe selbst benötigten 50 Rp. pro Tag noch eine weitere Belastung des Gastes in ungefähr gleicher Höhe kommt, so könnte eine für das Hotelgewerbe schädliche Reaktion von den Konsumenten her eintreten. Es mehrten sich daher die Stimmen, das Projekt nicht mit der Entschuldung der Hotellerie zu verquicken, sondern auf die Erneuerung zu beschränken. Aber auch dann birgt der Vorschlag so viele positive Ideen, dass ihn die Hotellerie allen Ernstes weiter verfolgen sollte, um sich eventuell einen Hilfsfond aus eigenen Mitteln zu schaffen, der ihr in späteren Zeiten noch sehr gute Dienste leisten könnte.

Herr Dir. Dr. Cottier, vom eidg. Amt für Verkehr, bezeichnet in seinem Diskussionsvotum die Hotellerie als einen Hauptpfeiler des touristischen Apparates unseres Landes, der für die Nachkriegszeit aktionsbereit gehalten werden müsse. Es zeigt sich aber immer wieder, dass die im Rahmen des eidg. Arbeitsbeschaffungsprogrammes in Aussicht genommenen Renovationskredite nicht ausreichen, um tatsächlich alle die Bauvorhaben auszulösen, die sich im Hotelgewerbe seit Jahren angestaut haben. Um das Problem der Restfinanzierung zu lösen, wurden die Studien unternommen, die dann zu dem besagten Projekt führten. Es steht durchaus nicht im Gegensatz zur Vorlage der SHTG, sondern ist als ein Maximalprogramm zu bewerten, während die SHTG sich aus praktischen Erwägungen auf einen Minimalplan konzentrierte. Das erweiterte Programm kam deshalb zustande, weil die Hotellerie einer Entschuldung und Modernisierung auf breiterem Fuss bedarf und weiterer Teilkationen wie Verkehrsverbund und Nachwuchsförderung mit in den weitergefassten Rahmen gestellt werden sollen. Auch genügt es dem Amt für Verkehr nicht, nur auf die nächsten paar Jahre abzustellen, sondern man richtet den Blick bewusst in fernere Zukunft. Die Sanierung des notleidenden Wirtschaftszweiges ist neben der Entschuldung vor allem auch ein Frequenzproblem. Man muss daher alle jene Faktoren mit in Rechnung stellen, die dem Fremdenverkehr die für eine gesunde Existenz notwendigen Minimalumsätze bringen. Der Vorschlag geht vom Gedanken aus, dass der finanziellen Beihilfe des Staates eine eigene Leistung der nutznießenden Berufsgruppe gegenüberzustellen sei. Es ist dies ein Finanzierungsgrundsatz, der auch für die weitere Subventionspolitik des Bundes wohl der Überlegung wert ist.

Herr Dr. M. Riesen gab als weiterer Votant zu bedenken, dass zwar sehr viel und oftmals auch sehr laut von der Millionenhilfe an die Hotellerie die Rede ist, dass diese aber nicht ohne gewisse Nachteile sein könnte, wenn man erfährt, dass in rund einem Vierteljahrhundert netto 21 Millionen aufgebracht wurden, die übrigens immer noch als rückzahlbares Darlehen und nicht als Geschenk betrachtet werden. Dazu kommt, dass alle diese Aufwendungen nicht den Hoteliers persönlich zugute kamen, sondern wiederum dem Finanzgläubiger und Lieferanten sowie dem Fiskus zuflössen. Wie beide Vordredner treffend einanderzusetzen, so ist auch die Preispolitik eine sehr wichtige Voraussetzung für die wirtschaftliche Stärkung der Beherbergungsunternehmen. Wenn Gläubiger und Hoteliers hier nicht mehr auf die Rechnung kamen, so ist dafür neben manchen anderen Gründen nicht zuletzt die bedrückende Preiskontrolle verantwortlich, die bisher z. B. nur einen Teuerungszuschlag von zehn Prozent auf den Zimmerpreisen zuließ, währenddem die Betriebskosten um wenigstens 50 Prozent angestiegen sind. Die enge Verflechtung des Fremdenverkehrs mit Handel und Gewerbe des ganzen Landes und die Rolle der Deviseneinnahmen aus dem Auslandsverkehr in unserer Handelsbilanz lassen erkennen, wie sehr es im gesamtwirtschaftlichen Interesse des Landes gelegen ist, wenn die Hotellerie in Stand gesetzt wird, die ihr in den kommenden Jahren gestellten Aufgaben richtig und hundertprozentig zu erfüllen.

Der Fremdenverkehr im Dezember 1943

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Unter dem Einfluss des für Ferien und Sport ausserordentlich ungünstigen Wetters hatte der Dezember 1942 unserer Hotellerie Verkehrrückgang gebracht, die in einzelnen Fremdegebieten nahezu ein Achtel des Vorjahresbesuches ausmachten. Wenn nun im Berichtsmonat — gegenüber Dezember 1942 — die Ankünfte um 6 Prozent auf 149000 und die Übernachtungen sogar um 13 Prozent auf 785000 anstiegen, so läge es nahe, darin eine normale Aufholungserscheinung zu sehen. Das tritt indessen nur in beschränktem Umfange zu. Infolge des schneearmen Christmonats war der Beginn der gegenwärtigen Wintersaison sogar in zahlreichen Ferienplätzen eher schlechter als im Vorjahr. Einige bekannte Sportzentren meldeten zwar besseren Besuch, allein die Erhöhung der Frequenzzahlen war, wie schon im November, weitgehend auf die verschiedenen Kategorien der grösseren Zahl von Erholungs-suchenden in den Sanatorien den Ausfall im touristischen Sektor sogar mehr als wett zu machen. Ähnlich wie der Westschweiz vor Jahresfrist, brachte der Flüchtlingsstrom diesmal

Wohnland, der Gläse	Ankünfte		Lopiemächte	
	Des. 1942	Des. 1943	Des. 1942	Des. 1943
Inland . .	133723	142957	536540	619785
Ausland . .	7592	6226	160727	165109
Zusammen	141315	149183	697267	784891

Die Erhöhung der Übernachtungen im Wallis und in den Alpes vaudoises stand in erster Linie im Zusammenhang mit der besseren Besetzung der Sanatorien; in Gröningen verzeichnete die grössere Zahl von Erholungs-suchenden in den Sanatorien den Ausfall im touristischen Sektor sogar mehr als wett zu machen. Ähnlich wie der Westschweiz vor Jahresfrist, brachte der Flüchtlingsstrom diesmal

den Hotels und Gaststätten des Tessins zusätzlichen Verkehr. Einzig im Berner Oberland war eine erwünschte — Zunahme des Sport- und Ferienverkehrs festzustellen.

Für die Gesamtheit der Fremdenregionen verbesserte sich die mittlere Besetzung der vorhandenen Betten von 11 auf 12 Prozent. Im besten Vorjahresdezenber (1937) stellte sich die Besetzung auf 14 Prozent. Berücksichtigt man den seither eingetretenen Abgang an Fremdenbetten, so erreichte die Quote im vergangenen Dezember nur 11 Prozent. Sehr erheblich war der Zuwachs an Übernachtungen in den Gebieten ausserhalb der eigentlichen Touristenregionen, wo von 100 vorhandenen Betten im Mittel 23 beansprucht wurden, gegenüber 19 im Vorjahr. Von den fünf Grossstädten verzeichnete bloss Bern eine leichte Verminderung der durchschnittlichen Besetzung.

Aus dem Ausland

Der Nachkriegstourismus in englischer Beurteilung

Wer etwa glaubt, England als Ursprungsland des wirtschaftlichen Liberalismus werde unentbehrlich nach Kriegsende das Banner der Freiheit entrollen und an die Verhältnisse von 1939 oder vielleicht sogar von 1914 anknüpfen, könnte leicht einen Irrtum begehen. Nicht nur sprechen sich einflussreiche Wirtschaftsgruppen im Interesse der Zahlungsbilanz für einen bilateralen und kontrollierten Ausnahmehandel aus, auch angesehene Fachzeitschriften befürworten eine aktive Konjunkturpolitik, die Idee der Vollbeschäftigung. Sie vertreten damit Theorien, die noch vor diesem Kriege nicht im Gerüche besonderer Heiligkeit standen. Kürzlich hat sich auch ein Fremdenverkehrsfachmann in der „Railway Gazette“ über „Possibilities of Tourist Travel after the War“ geäussert und dabei Gedanken vertreten, die uns aufhorchen lassen.

Ferien in Grossbritannien

Der Verfasser teilt die allgemeine Ansicht, dass sich unmittelbar nach Kriegsende eine beispiellose Reiselust geltend machen werde. Nach seiner Meinung kommen aber für eine beträchtliche Zeit vorerst nur Ferien im eigenen Land in Frage. Die Engländer werden zu Hunderttausenden in die Seebäder und aufs Land ausschärfen. Schwierigkeiten erwachsen bei der Beherbergung dieser Massen, die Teil der Hotels von der Regierung übernommen wurde und erst wieder instandgesetzt werden müssen, während ein weiterer Teil infolge Kriegszerstörung ganz ausfällt. So werden sich die Ferien-gäste in England teilweise mit bescheidenen Unterkunfts-möglichkeiten: Pensionen, Privat-zimmern, Zeitlagern abfinden müssen. Um den knappen Beherbergungsraum möglichst auszunützen, drängt sich eine Verlängerung der Saison auf. Ferner wäre eine Organisation zu schaffen, die täglich dem Publikum das Platzangebot in den verschiedenen Ferienorten bekannt gibt.

Reisen auf dem Kontinent

Im Gegensatz zum stürmischen Tempo, womit sich die Wiederaufnahme des englischen Fremdenverkehrs vollzieht, werden nach der Meinung des nämlichen Gewährsmannes die Verbindungen mit dem Kontinent nur langsam in Gang kommen. Mindestens drei Jahre sollen vergehen, bis die Reisen von Engländern auf dem Kontinent den Umfang der Jahre 1938/39 erreichen.

Unter den retardierenden Faktoren nennt der Verfasser an erster Stelle das Nahrungsproblem. Es bedürfe 2—3 Ernten, um in allen europäischen Ländern die zur Verpflegung der Auslandsfremden benötigten Lebensmittel zu stapeln. Aber auch die Zerstörung der Verkehrswege und Verkehrsmittel gelte es zu beheben. Insbesondere müssten die Kanalfähren instandgesetzt, neues Rollmaterial für die Bahnen, neue Kanalschiffe beschafft werden. Sollten sich zu diesen technischen Hindernissen auch noch solche wirtschaftlicher und währungs-politischer Art gesellen, wie die Fortdauer der Devisenbeschränkungen, so dürfte sich die Rückkehr zu normalen Verhältnissen noch lange hinausziehen.

Ferner sei auch mit Änderungen organisatorischer Art im Sinne einer verstärkten staatlichen Kontrolle des Reiseverkehrs zu rechnen. Darüber führt der Verfasser wörtlich aus: „Das Beispiel, das Russland mit der Schaffung des staatlichen Reisebüros „Intourist“ gab, dürfte von andern europäischen Ländern nachgeahmt werden. Das M.E.R. in Deutschland und die C.I.T. in Italien gaben schon vor dem Krieg Arrangements ab, die sich dem russischen Typus annäherten. Ich wäre nicht im geringsten überrascht, wenn alle europäischen Staaten, vielleicht mit Ausnahme der Schweiz, ein eigenes staatliches Reisebüro aufziehen und die Verpflichtung schaffen würden, dass alle Reisenden die Dienste dieses neuen Reisebüros in Anspruch nehmen müssten. Eine enge Zusammenarbeit der staatlichen Reisebüros mit den Staatsbahnen, andern Verkehrsanstalten und der Hotellerie liegt auf der Hand.“ Dabei ist sich der Verfasser bewusst, dass seine Zukunftsvision eine revolutionäre Wirkung auf den Fremdenverkehr ausüben müsste. Er gesteht selbst, dass auf ausschliessliche Kontingente wahrscheinlich nicht im Interesse des Reisenden liege.

Sonderfall Schweiz

Nicht nur bei der Verstaatlichung des Reisebüros bedarf es, sondern auch bei der Herstellung normaler Bedingungen für den Reiseverkehr wird der Schweiz eine Sonderstellung eingeräumt. Der Verfasser billigt unserem Lande, wie übrigens auch Schweden, die Möglichkeit zu, relativ rasch genügend Lebensmittel für eine beschränkte Zahl von Auslandsreisenden bereitzustellen. Aber auf welche Weise sollen die Touristen aus aller Welt in die Schweiz kommen? Da die Passagierschiffe vorerst für den Heimtransport von Millionen von Soldaten benötigt werden und bis zur Wiederverwendung für zivile Zwecke einer gründlichen und zeitraubenden Überholung bedürfen,



Todes-Anzeigen

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Fernando Kälin

Hotel Pilgerhof, Einsiedeln

am 20. Februar unerwartet rasch im Alter von 42 Jahren gestorben ist.

Am 12. Februar verschied gänzlich unerwartet

Herr

Otto Ruf

Hotel Pfauen, Zürich

in seinem 50. Altersjahre.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

bleibt als sofort benützbare Verkehrsmittel für die Verbindungen mit England und Übersee nur das Flugzeug übrig. Da auch der Flugzeugpark für den Reiseverkehr beschränkt sei, werde der Luftweg vorerst für Geschäftsreisen benützt, um im Rhythmus der Neukonstruktionen allen Reisenden zugänglich zu werden, welche die Kosten für eine Flugreise aufbringen.

Englisches und kontinentales Denken

Die vorstehend skizzierten Zukunftsgedanken, die der Urheber ausdrücklich als persönliche Meinungsäusserung aufgefasst wissen will, kontrastieren in der Tat erheblich mit dem Nachkriegsbild, das wir uns vom Fremdenverkehr machen. Wenn von hier aus ein Urteil über die touristische Entwicklung in England selbst anmassend wäre, so darf mit um so mehr Recht einem gewissen Pessimismus bezüglich der Verhältnisse auf dem Kontinent entgegengetreten werden. Seine Regenerationsfähigkeit ist ohne Zweifel rascher und grösser als es von England aus gesehen — heute den Anschein macht. Wenn einmal die drückende Last des Krieges von seinen Schultern genommen ist, braucht der Kontinent bei dem heutigen Stand der Technik wohl keine drei Jahre, um seinen Verkehrs- und Beherbergungsapparat wieder funktionsfähig zu machen.

Aber nicht dem zeitlichen Abstand, der uns von der Wiederaufnahme internationaler Reiseverkehrsbeziehungen trennt, kommt primäre Bedeutung zu, sondern der Art und Weise, dem Geist, in dem sich diese vollzieht. Es ist angesichts der Isolierung, worin sich die Festung Europa befindet, zwar verständlich, aber gefährlich, wenn etwa von angelsächsischer Seite an eine zwangsläufige, in allen Staaten gleiche Evolution, etwa im Sinne der Verstaatlichung, der Planwirtschaft geglaubt wird, unter Verkennerung der sehr realen Unterschiede, die nicht nur zwischen neutralen und kriegführenden Ländern, sondern zwischen West-, Mittel- und Ost-europa bestehen. Wir sind vielmehr überzeugt, dass grosse Teile des Kontinents sich auch nach dem Kriege dem gemeinsamen Ideal einer Ordnung in der Freiheit verpflichtet fühlen werden. S. F. V.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 272. **Pflichtbezug von Hülsenfrüchten.** Wir empfinden es als ungerecht, dass ausgerechnet die KH verpflichtet werden, Hülsenfrüchte zu beziehen, nur weil sie von den Privaten nicht gekauft werden. Wie stellen Sie sich zu dieser Zwangsbestimmung?

Antwort: Vorerst wäre zu sagen, dass die Zwangsbezugung, die uns auch unsympathisch ist, nicht etwa deshalb erfolgte, weil die Privaten zu wenig Hülsenfrüchte kaufen würden. Die Zuteilung der Hülsenfrüchte an die KH ist als eine zusätzliche Zuteilung aufzufassen. Würde man sie weglassen, erklärt uns das KEA, so hätte dies eine entsprechende Kürzung der Zuteilungssumme in der Gruppe B zur Folge. Damit wäre aber nichts gewonnen, d. h. es könnten doch keine grösseren Mengen an anderen Waren aus der Gruppe B bezogen werden. Eine solche Erhöhung ist im Hinblick auf den Stand der Versorgung nicht möglich. Auch darf nicht vergessen werden, dass die Gruppenquote im letzten Herbst von 1200 auf 1400 g pro 100 Mc hinaufgesetzt wurde. Endlich ist zu sagen, dass der Hotelier trotz des Pflichtbezuges von Hülsenfrüchten-Gc ja gar nicht gezwungen ist, die erhaltenen Gc beim Lieferanten in Ware umzusetzen. Wenn wirklich kein Bedarf an Hülsenfrüchten besteht, so kann man die entsprechenden Gc einfach verfallen lassen oder, was noch besser ist, sie dem Roten Kreuz übermitteln. Sollte sich im übrigen die Versorgungslage bessern, so werden wir das Gesuch, den Pflichtbezug für Hülsenfrüchte aufzuheben und an dessen Stelle anderen Waren der Gruppe B vermehrt zuzuteilen, wiederholen.

Aus den Sektionen

Basler Hotelier-Verein

Vergangenen Dienstag tagte im Restaurant Schützenhaus unter dem Vorsitz von Herrn A. Kienberger die ordentliche Generalversammlung. Die Mitglieder der Sektion waren fast vollzählig anwesend. Es handelte sich namentlich um die Abwicklung der statutenmässigen Traktanden, vor allem Abnahme des Jahresberichtes 1943, der Jahresrechnung und des Budgets pro 1944. Diese Vorlagen gaben zu einigen sehr interessanten Diskussionen Anlass. Beim Jahresbericht wurden namentlich folgende Fragen aufgeworfen: Verhältnis des Zentralvereins zur Schweiz, Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Herr Joseph Seiler stellte im Hinblick auf die kürzlichen Protokolländerungen in der Hotel-Revue eine Anfrage an die anwesende Direktion des Zentralvereins. Herr Dr. Riesen gab eingehende Auskunft über die Wünsche, die seitens des Zentralvereins an die Schweiz, Hotel-Treuhand-Gesellschaft geleitet werden sollen. Man möchte vor allem einen möglichst engen Kontakt mit der S. H. T. C. und dann einen gewissen Ausbau ihres Aufgabenkreises. Die Direktion der S. H. T. C. hat sich auch bereit erklärt, mit dem S. H. V. die betreffenden Fragen zu diskutieren.

Die Direktion S. H. V. musste auf Anfrage aus der Sektion Auskunft geben über den Direktionswechsel an der Fachschule Lausanne-Cour, ferner über die Hotelbankkredite, wie sie gegenwärtig seitens des Bundes laufen und wie sie im Arbeitsbeschaffungsprogramm in Aussicht genommen sind. Bekanntlich hat die Basler Hotelierverein eine besondere Aktion eingeleitet, die ihr zusammen mit Beiträgen aus dem Arbeitsrapport im Kanton Basel-Stadt höhere Leistungen an ihre Bauvorhaben zufließen soll. Diese ganze Aktion ist im Fluss, doch hängt sie natürlich von der Möglichkeit der Kreditabgabe des Bundes ab, die ja noch keineswegs abgeklärt ist.

Zum Budget erfolgte in der Versammlung eine ziemlich rege Debatte, welche damit endete, dass zur Vermeidung weiterer Defizite die Mitgliederbeiträge an die Sektion erhöht werden müssen.

Bei den Wahlen wurden der Präsident und der gesamte Vorstand bestätigt.

An Stelle von Herrn Dr. Zimmermann, der seit dem Jahre 1928 das Sekretariat des Basler Hotelier-Vereins führte und nun an der Fachschule Lausanne-Cour tätig ist, erfolgte die Wahl von Herrn Dr. A. Steigmeyer, Advokat in Basel, zum Sekretär des Basler Hotelier-Vereins. Dem anwesenden Herrn Dr. Zimmermann wurden warme Worte des Dankes und des Abschieds gewidmet.

Zum Ehrenmitglied wurde Herr A. Müller, früher Bahnhofbuffet Basel, ernannt. Die Ernennung erfolgt mit Akklamation seitens der Anwesenden in Anbetracht der grossen Verdienste des Herrn Müller an der Basler Hotelierverein und des Basler Verkehrsvereins.

Am Schluss der Versammlung referierte Herr Dr. Ed. Zimmermann in einer angenehmen Plauderei über seine Erfahrungen an der Fachschule des S. H. V. in Lausanne-Cour. Herr Dr. Zimmermann zeigte uns namentlich, mit welchen Schwierigkeiten angesichts der völlig verschiedenen Aufgaben der Organisation einer solchen Fachschule verbunden ist. Andererseits erwies die nachfolgende Diskussion die unbedingte Notwendigkeit, durch solche positiven Massnahmen, wie die Weiterführung der Fachschule, einen besseren Nachwuchs für unsere Hotelier zu gewinnen. Es wurde der Befürchtung Ausdruck gegeben, dass die Hotelier ihre Leistungen nicht mehr vollbringen kann, falls die Nachschfrage nicht in einer befriedigenden Art und Weise gelöst zu werden vermag.

Im Anschluss an die Tagung fand ein gemeinsames, ganz vorzügliches Nachessen bei Herrn Trottmann im Restaurant Schützenhaus statt. Der Abend wurde verschönt durch musikalische Vorträge seines Sohnes und die Damen Frau Troendle sowie Fräulein Schäfer.

Mit Genugtuung konnten wir auch feststellen, in welchem guten Einvernehmen unsere Basler Sektion mit ihren Behörden steht. Herr Regierungsrat Brechbühl hielt eine markante Ansprache, in welcher er seine Verbundenheit mit der Basler Hotelierverein bekundete. Herr Vogt vom Culinarisch-gastronomischen Kollegium berichtete über seine Erfahrungen in diesem Gremium und forderte, namentlich auch den Zentralverein, zu neuen Leistungen und zu einem neuen Gesamtplan für die Hotelier auf. Herr Joseph Seiler schloss den Reigen der Tischreden mit einem kräftigen Appell zur solidarischen Mitarbeit in der Hotelierverein. M.R.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Reduktion der Butter- und Milchzuteilung an kollektive Haushaltungen im März 1944

Die letzte Nummer der Hotel-Revue, in welcher wir die neue Quotentabelle für den Bezugsantrag Ende Februar/Anfangs März 1944 veröffentlichten, war bereits erschienen, als uns vom Eidg. Kriegsernährungsamt die Mitteilung zukam, dass für die kollektiven Haushaltungen sowohl die Höchstbezugsbegrenzung für Butter in gewissen Bezugsklassen als auch die Sonderzuteilung von Milch-Gc für café und thé crème herabgesetzt werden müsse.

Diese Massnahmen wurden notwendig, weil die auf ausserordentliche Trockenheit des letzten Sommers zurückzuführende Knappheit an Futtermitteln eine empfindliche Abnahme der Milchproduktion verursachte. Nach den provisorischen Erhebungen des Schweiz. Bauernverbandes wurde im Januar 1944 im Durchschnitt 12% weniger Milch eingeliefert als im Januar des vorigen Jahres. Im Vergleich zum Januar 1943 ergibt sich ein Rückgang von rund 28%. In den ausgedehnten Trockengebieten sind die Bauern gezwungen, während des Winters zum Durchhalten der Viehbestände Ersatzfuttermittel aller Art heranzuziehen, die sich ungünstig auf die Milchleistung der Kühe auswirken.

Zur Sicherstellung der Konsummilchversorgung musste deshalb die Butterproduktion stark eingeschränkt werden. Um den Butterkonsum den gegenwärtigen Produktionsmöglichkeiten noch besser anpassen, wird auf der persönlichen Lebensmittelliste für den Monat März 1944 wiederum wie bereits im Februar die Bezugsmöglichkeit der Wechselcoupons Butter/Fett beschränkt. Während ihrer ganzen Gültigkeit berechnen die Wechselcoupons Butter/Fett sämtlicher Lebensmittelkarten nur noch zum Bezug von Fett. Abgabe und Bezug von Butter gegen März-Coupons Butter/Fett sind untersagt.

Regelung für die kollektiven Haushaltungen

Die weitgehende Einschränkung der Butterbezugsmöglichkeit für Private erforderte, dass auch an den bereits gedruckten und verteilten Quotentabellen für kollektive Haushaltungen pro Ende Februar/Anfangs März Änderungen angebracht werden mussten. In Abänderung der erschienenen Quotentabelle wird die **Höchstbezugsbegrenzung für Butter** (Bezugsgruppe 10) in den Bezugsklassen (Betriebsangehörige), 10 (FMA) und 11 (MA) von 100% auf 50% der **Warengruppe G herabgesetzt** 70% der **Warengruppe C** müssen daher in Öl, Fett, Backmargarine usw. eingelöst werden.

Diese Herabsetzungen sind auf den Bezugsanträgen (F3c bzw. F3b) für Ende Februar/Anfangs März 1944 durch die kollektiven Haushaltungen zu berücksichtigen.

In Abänderung der Quotentabelle für kollektive Haushaltungen für den Bezugsantrag Ende Februar/Anfangs März 1944 ist die unter der Warengruppe KTK angeführte **Sonderzuteilung von Milch-Gc für je 100 Punkte der Bezugsgruppen 20, 21 und 22** für den Bezugsantrag Ende Februar/Anfangs März von höchstens 3 dl auf höchstens 1,5 dl herabzusetzen. Sämtliche Bewilligungen für erhöhte zusätzliche Zuteilungen von Gc „Milch“ für couponfreie Getränke gemäss Kreisschreiben Nr. 215, Ziff. III/1 sind bis auf weiteres ausser Kraft gesetzt.

Zu diesen Massnahmen möchten wir noch folgendes bemerken:

Durch die Beschränkung der Bezugsmöglichkeit von Butter ergibt sich, dass das zum Frühstück abgegebene Butterquantum an Gäste herabgesetzt werden muss, sofern die Mc in der Bezugsklasse 10 (FMA) eingelöst werden. Nach der Einsparungsverfügung Nr. 102 dürfen bis anhin im Maximum 15 gr frische Tafelbutter zum Frühstück abgegeben werden, was ca. 3 Normal-Röllchen à 5 g entspricht. Durch die neuen Zuteilungsbestimmungen können nun aber nur noch 9 g Tafelbutter pro Verpflegungstag (6 Mc) bezogen werden. Wer also seine für das Frühstück eingenommene Mc nicht in der Bezugsklasse 13 (F), für die keine Reduktion der Höchstbezugsbegrenzung eintritt, zur Ein-

lösung bringt, wird also die Abgabe von Tafelbutter zum Frühstück einschränken müssen. Etwas verbessert werden kann hingegen die Abgabe von Butter, wenn von der Umtauschmöglichkeit von Waren der Gruppe B und C Gebrauch gemacht wird.

Was die Reduktion der Sonderzuteilung von Milch-Gc für café, thé crème anbetrifft, so wird man die Abgabe von Milch zu diesen Getränken ebenfalls entsprechend kürzen müssen.

Diese für den Monat März angeordneten Einschränkungen werden voraussichtlich nur von vorübergehender Dauer sein, denn sobald die Grünfütterung wieder eintritt, wird auch die Milchproduktion wieder ansteigen. Es ist daher zu hoffen, dass in den nächsten Monaten diese Zuteilungsbeschränkungen, die das Gastgewerbe empfindlich treffen, wieder aufgehoben werden können.

Lockerung der Einschränkungen für die elektrische Raumheizung

Das Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amt teilt mit:

Der Stand der Wasserführung erlaubt eine weitere Lockerung der Einschränkungen im Verbrauch von elektrischer Energie. Das Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amt hat die Elektrizitätswerke ermächtigt, je nach der Versorgungslage und den Betriebsverhältnissen die elektrische Raumheizung in ihrem Absatzgebiet zu gestatten (Verfügung Nr. 14 El des Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amtes vom 17. Februar 1944). Die einzelnen Werke werden bekanntgeben, in welchem Umfang die elektrische Raumheizung in ihren Absatzgebieten zugelassen ist.

Höchstzulässige Verkaufspreise für alkoholfreien Obstsaft, sowie für Most und Obstwein der Ernte 1943

Die Eidg. Preiskontrollstelle hat eine Verfügung Nr. 237 A/44 über höchstzulässige Verkaufspreise für alkoholfreien Obstsaft der Ernte 1943 vom 7. Februar 1944 erlassen, ferner eine Verfügung Nr. 237 B/44 über höchstzulässige Verkaufspreise für Most und Obstwein der Ernte 1943. Diese beiden Verfügungen enthalten auch die Bedingungen, zu welchen die Lieferanten die Lieferungen an das Gastgewerbe zu vollziehen haben. Die Preise sind abgestuft nach Getränkeart und Quantitäten und für die verschiedenen Preisgebiete und Preiszonen festgelegt worden.

Was die Ausschankpreise im Gastgewerbe anbetrifft, gilt folgende Regelung: Die vor dem 1. September 1939 im Gastgewerbe (Wirtschaften, Kantinen, Hotels usw.) erzielten absoluten Margen (in Franken und Rappen) beim Ausschank von alkoholfreiem Obstsaft, sowie von Most und Obstwein der Ernte 1943 dürfen um höchstens 20 % erhöht werden.

Die beiden umfangreichen Verfügungen, die wir wegen Platzmangel nicht publizieren können, sind im Schweiz. Handelsamtsblatt Nr. 33 vom 9. Februar 1944, bzw. Nr. 34 vom 10. Februar 1944 erschienen.

Ein Rekordjahr der schweizerischen Bodenseefischerei

Von st. gallischen und thurgauischen Gewerbeschiffen wurden im Bodensee (mit Untersee) im Jahre 1943 insgesamt 306962 kg Fische im Werte von 984950 Fr. gefangen, womit, sowohl mengen- als wertmässig, von der schweizerischen Bodenseefischerei eine bisher noch nie erreichte Rekordziffer verzeichnet werden konnte. Die Bodenseefischerei ist zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor geworden, denn sie beschäftigt heute über 130 Berufsfischer und sichert über 100 Familien die Existenz. Vor einem Jahrzehnt betrug der Durchschnittswert pro kg Fische Fr. 1.60. Im Berichtsjahre hielt er sich mit Fr. 3.25 auf der Höhe des Vorjahres.

Personaleubek

Abschied von Thun

Zu Beginn des Jahres erhielt man Kenntnis, dass die „Viktoria-Baumgarten“ von der Familie E. Burkhalter, Schärer an die Baugesellschaft Dielsdorf A.G. veräußert worden sind, welche die Absicht hat, die Gebäulichkeiten später abzureissen oder zu ändern Zwecken zu verwenden. Seit Kriegsausbruch wurden die Gebäude von der Gemeinde Thun als Notwohnungen verwendet.

Seit einigen Tagen werden sämtliche Hotelgegenstände, Mobiliar und Geschirr usw. zum Verkauf angeboten, und die geräumigen Hallen und Säle des Parterres sind eigentliche Verkaufsläden geworden. Damit ist das Schicksal dieser Häuser besiegelt, und sie verschwinden aus dem Thuner Leben.

Ein Wort der Anerkennung gebührt der wegziehenden Hoteliersfamilie Burkhalter, die seit einer Reihe von Jahren das Sporthotel Wildstrubel in Lenk i. S. führt. Herr und Frau Burkhalter haben während den 30 Jahren, da sie mit allen erforderlichen Hotelkenntnissen in Thun tätig waren, ihr Bestes geleistet. Wenn Frau Burkhalter es verstand, mit sorgfältig waltender Frauenhand ihrem Haus das Cachet eines vornehmen Familienheims zu geben, in dem sich die vielen treuen Hotelgäste in trauter, wohlversorgter Obhut fühlten, war Herr Burkhalter immer eifrig bestrebt, sein Hotelgeschäft und den Fremdenplatz Thun zu fördern. Mitbegründer der dortigen Sektion des Schweiz. Hoteliervereins, pflegte er ein sehr kollegiales Verhältnis mit seinen Berufskollegen. Viele Jahre war er Präsident des Hoteliervereins von Thun und Umgebung; er erwies sich als sehr aktives Vorstandsmitglied des Verkehrsvereins von Thun und des Thunersee-Verkehrsverbandes. Einige Zeit war er als Präsident des Kursaal-Verwaltungsrates tätig, und viele Jahre vertrat er die Hotelier am rechten Thunerseeufer im Vorstand der oberländischen Hotelgenossenschaft und in der oberländischen Volkswirtschaftskammer. Wir erinnern uns auch gerne daran, wie Herr Burkhalter oft Erfolg hatte, grössere Partys aus Amerika, England und Holland nach Thun zu bringen. Der beste Dank für seine uneigennützte Arbeit im Dienste des Fremdenverkehrs und die besten Glückwünsche begleiten ihn und seine Familie in ihr nunmehriges Arbeitsfeld in Lenk. E. B.

Handänderung

Das Hotel Belvédère samt Villa in Wengen ist käuflich an Herrn P. Odermatt-Mosmann, Besitzer der Hotels Fügen und Belvédère in Fügen übergegangen. Das Haus in Wengen soll vorläufig nur im Winter in Betrieb gesetzt werden, während die Hotels auf Fügen vom Frühjahr bis Spätherbst offen sind. Aus dieser Einteilung ergibt sich für die Besitzersfamilie, der wir im Berner Oberland guten Erfolg wünschen, ein recht vielseitiger Ganzjahresbetrieb.

Junge Kräfte

Das Hotel „Krone“ in Sarnen ist von Herrn alt Landammann Karl Stockmann käuflich an dessen Sohn, Herrn Ratsherr Hans Stockmann, übergegangen.

Vermählung

Herr Kurt Bütikofer, Direktor vom Strandbad-Hotel „Neuhaus“ in Interlaken kündigt seine Vermählung mit Fräulein Roffler von Grösch (Grb.) an. Wir wünschen dem jungen Paare eine glückliche Zukunft und die Erfüllung ihrer Wünsche.

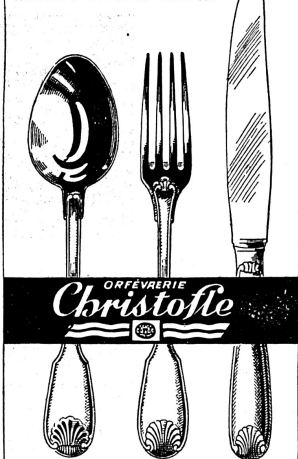
Totentafel

Frau A. Reber †

Vorletzten Sonntag verschied Frau Alice Reber-Suter, vom Hotel Reber an Lac in Locarno. Frau Reber, eine vorbildliche Hoteliersfrau, die sich umsichtig und mit Erfolg an der Leitung ihres Hauses beteiligte, war leider längere Zeit schwer krank, sodass der Tod eigentlich als Erlöser an ihre Seite trat. Sie erreichte ein Alter von 63 Jahren. Im Kreise ihrer Familie und den Gästen hinterlässt sie eine schwer zu schliessende Lücke. Ihren Angehörigen, vor allem dem Sohne Herr Peter Reber, der nunmehr das Hotel allein weiterführt, sprechen wir unsere aufrichtige Teilnahme aus.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Nr. 7504 LOUIS XIV VENDOME



Bestecke, Hohlwaren, Wiederversilberungen

Solide und schöne Ausführung durch

S. A. D'ORFÈVRE CHRISTOFLE

FABRIK IN PÉSEUX (NEUCHÂTEL)



TEL 79022

Gesucht per sofort in Grossrestaurant nach Zürich junger

Koch

der sich auf kalte Küche versteht. Offerten unter Chiffre R.A. 2750 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf April, seriöse, zuverlässige

Tochter

Vertrauensposten für Ecomat-Lingerie, in Stadthotel, Off. unter Chiffre R.A. 2750 an die Hotel-Revue, Basel 2.

1 Lingerie

pour un remplacement de 1 à 2 mois. Faire offres avec copies de certificats sous chiffres P 1418 N à Publicitas, Neuchâtel.

Zu verkaufen zu Occasionspreisen:

Einige Kupfer-Gasseroilen

1 Kupfer-Marmite 100 Lt.

2 Kupfer-Marmiten je 50 Lt.

1 Kupfer-Rotisvare 70/40/10 cm

1 Service Zinnkannen

1 Klavier Burger & Jakob

einige eingelegte Schachtelstich

1 Salonlampe

eine Anzahl grosse, lange und runde Tische mit Gussfüssen

1 Waschemange

einige Polsterbänke

1 Milchkonservator versilb. 8Lt.

1 Sessel, herrschaftliches franz. Billiard mit 10 eingel. Stöcken.

Stockständer und 2 Reis echte Elfenbeinkugeln

1 grosses, eichenes Rollpult

Freie und unverbriefliche Bezeichnung im Hotel Jakobhof, Wattwil, St. Gallen.

On cherche pour petit hôtel, place à l'année, une

Laveuse-Lingère

gège Fr. 150.— par mois.

1 Lingerie

pour un remplacement de 1 à 2 mois. Faire offres avec copies de certificats sous chiffres P 1418 N à Publicitas, Neuchâtel.

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez

BLANK & Co. Vevey

la maison des vins rouges fins.

GESUCHT für Saison April—Oktober: tüchtiger

Allein-Koch

entremet-kundig und mit Kenntnissen für Diät-Küche in mittleres Kurhotel. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre AK 2719 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen auf Mitte März, 1 fachgewandte, sprachkundige, gut präsentierende

Ober-Saaltöchter

Bewerberinnen mit nur prima Referenzen wollen sich melden bei der Direktion des Hotel International au Lac, Lugano.

Sprachenkundiger und bewandelter

CONDUCTEUR

sucht Stelle als solcher in gutgehendem Hause für die nächste Sommeraison. Gef. Offerten unter Chiffre T.H. 2748 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ein Dekor mit der feinen, dressierfähigen

BONBONS-PEG

Schlagcreme

verwandelt auch das einfachste Dessert in eine gut präsentierende und delikate Nachspeise.

Ebenfalls die auch im Winter stets beliebte, in ihrer zarten Qualität unübertreffliche

FRIG-Glace

gewinnt durch die Ausschmückung mit der Bonbons-PEG-Schlagcreme noch an Geschmack und Aussehen.

Bonbons-PEG und FRIG bedeuten für Sie Vorteile, die Sie ausnützen müssen. Überzeugen Sie sich selbst durch einen Versuch.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Jahresbetrieb sucht auf 1. März ev. später gewandte

Tochter für Büro

und Oekonomat

Bewerberinnen mit Zeugnissen und Lohnansprüchen unter Chiffre G.H. 2741 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

«Débutants s'abstenir!»

Considérations sur le problème du personnel

Quel est l'employeur qui ne pourrait remplir un livre des innombrables difficultés qu'il a rencontrées, lorsqu'il lui a fallu se procurer et conserver le personnel qualifié dont il avait besoin? Quel est l'employeur qui n'a pas eu l'impression, ces derniers temps, que ce problème était insoluble et qu'il lui serait impossible d'exploiter son entreprise d'une façon quelconque peu normale? Nous pouvons donc nous dispenser de revenir sur les principales causes de cet état de choses, puisqu'elles ne sont que trop connues de nos membres. Tous les efforts faits par notre organisation professionnelle ainsi que par les commissions qui s'occupent plus spécialement de la formation du personnel, ne sont, hélas! pas parvenus à remédier à cette situation déplorable. Il faut donc avouer que cette *fatale évolution du marché du travail* cause des soucis toujours plus graves à l'hôtellerie qui assiste impuissante à une *désertion* qui va en s'accroissant et qu'elle ne peut en digérer. Or c'est précisément le personnel de carrière qualifié qui abandonne le bateau fortement menacé, auquel on peut actuellement comparer notre industrie, et ces employés doivent être remplacés tant bien que mal par de la main-d'œuvre non qualifiée, qui n'est que rarement satisfaisante, et qui a une *influence fâcheuse sur le niveau de la qualité du personnel en général*.

Il ne s'agit pas ici d'une impression qui nous serait donnée par quelques maisons connues pour la fréquence avec laquelle elles changent de personnel, pour des raisons sur lesquelles nous n'avons pas à nous arrêter. Non, cette *difficulté de se procurer du personnel* est un fait, dont même les employeurs qui l'on peut considérer comme exemplaires à tous points de vue, font la pénible expérience. Cette situation est clairement illustrée par les statistiques de notre propre service de placement qui n'a enregistré, l'année dernière, que 5774 demandes d'emplois pour 17637 offres de places. La *disproportion entre les offres de places et les demandes d'emplois* est encore plus marquée en ce qui concerne le *personnel féminin*, puisqu'il n'y a eu que 1883 employées qui ont offert leurs services pour 10947 places à pourvoir. Il y a une *demande continuelle* de cuisinières, gouvernantes, femmes de chambre, filles de salle, sommelières, repasseuses, lingères, laveuses et d'apprenties de service, de buffet et d'étage, qui dépasse tout ce qu'on avait pu s'imaginer. Le fait que l'on commence même à manquer de secrétaires modeste, quelle influence néfaste a pour l'hôtellerie l'intensification du *recrutement dans les services complémentaires féminins*, car il y a un nombre considérable de jeunes femmes qui étaient autrefois toujours à la disposition de notre industrie et qui sont maintenant absorbées par les nombreux services féminins créés dans l'armée. Elles n'entrent plus en ligne de compte pour le bureau de placement civils jusqu'à la démobilisation et jusqu'au licenciement des innombrables bureaux de division, d'états-majors et de sections, et jusqu'à ce que les multiples institutions sociales de l'armée soient aussi considérablement réduites. Ce n'est donc pas par hasard que notre *comité central* a décidé, au cours de sa dernière séance, après avoir pris connaissance d'un rapport sur la situation du marché du travail, d'exprimer aux autorités compétentes la crainte qu'il avait de voir la nouvelle action de propagande en faveur du recrutement des femmes suisses, réduire encore le petit nombre d'employées qui restent fidèles à l'hôtellerie.

L'aggravation constante de cette pénurie de personnel et les expériences faites jusqu'à présent nous montrent que nous ne devons pas nous borner à attendre que la guérison vienne sans autre du dehors, ceci pour la simple raison que cet état de choses n'est pas dû uniquement à des circonstances qui échappent totalement à l'influence directe de l'hôtellerie. Fidèles au principe d'*entraide* ou d'*auto-assistance*, des actes positifs et décisifs ont déjà été accomplis pour encourager les futurs hôteliers et le personnel supérieur de l'hôtellerie. Nous pensons en particulier à ce qui a été fait pour assurer les conditions d'existence des employés par la *conclusion de contrats collectifs de travail*, par l'introduction du *statut des sommeliers*, par l'acceptation du principe de *multiplier les apprentissages*, et enfin, ce qui n'est pas le moins que nous ayons fait, la *réouverture de notre école professionnelle* qui permet aux jeunes d'acquiescer un enseignement hôtelier moderne ou de parfaire leur formation professionnelle. Ces mesures, pour autant qu'elles en soient déjà au stade de l'exécution, ne porteront toutefois leurs fruits que plus tard et doivent être considérées comme des actions de longue haleine, mais on est en droit pourtant d'espérer que l'hôtellerie retrouvera d'ici à ces prochaines années la foule de collaborateurs qualifiés dont elle a besoin et qui ont contribué autrefois, par leur qualité, à faire la réputation dont notre industrie bénéficie encore aujourd'hui, et l'on ne peut attendre que but qui en vaut la peine qu'un effort considérable et grâce à l'active collaboration des employeurs; celle-ci devra également être mise fortement à contribution pour le recrutement du personnel subalterne dont le métier exige toutefois une certaine pratique, car c'est surtout cette catégorie d'employés qui fait défaut.

Si l'on recherche la cause de cet état de choses, on découvre que le patronat a bien des raisons de faire son métier à ce sujet. Il ne s'agit plus dès maintenant de considérer la situation individuellement et même egoïstement, en n'envisageant que son point de vue personnel, non, il s'agit de voir les choses d'une manière plus générale et d'adopter une attitude collectiviste qui puisse être utile à notre profession tout entière. A d'autres occasions, nous avons déjà signalé aux exemplaires qui se plaignaient du manque de personnel qu'on ne pouvait espérer une amélio-

ration aussi longtemps qu'un grand nombre de *propriétaires ou de directeurs d'hôtels se refuseraient absolument à engager des apprentis*. Comment peut-on vouloir former une réserve suffisante d'apprentis, ne serait-ce simplement que pour remplacer les employés qui quittent la profession pour des raisons normales, si la formation des apprentis doit demeurer le «privilege» de quelques employeurs ou exploitants prévoyants et dévoués, et si tous les autres ne veulent pas entendre parler de cette obligation qu'ils ont en réalité vis-à-vis de toute la communauté professionnelle.

Il est encore une chose qu'il est fort regrettable de devoir constater, c'est le *peu de compréhension* que certains hôteliers manifestent pour la *situation nouvelle*, dans laquelle se trouve le marché du travail depuis le début de la guerre. Les personnes qui ont l'occasion de parcourir l'énorme correspondance qui parvient à notre bureau de placement ne peuvent s'empêcher d'être étonnées des *exigences* de quelques employeurs qui demandent à grand cris qu'on leur fournisse du personnel. N'entrent en ligne de compte pour eux que des *employés de carrière parfaitement qualifiés*, à moins qu'ils ne prennent en considération que les offres d'employés qui *sont à tous points de vue à la hauteur des conditions présentes*. D'autres ne veulent que collaborer de tel ou tel âge (surtout des jeunes), ou refusent d'engager des employés qui ont travaillé dans telle ou telle maison «apparentée», abstraction faite des *débütants* dont il ne peut être question.

Or, comme le personnel qui doit être plus ou moins formé se recrute surtout dans les *milieux agricoles*, et que c'est lui qui se détourne de l'hôtellerie, ou pour mieux dire que les circonstances obligent à retourner à son ancienne activité, il est exclu de vouloir combler les vides, si l'on ne se donne pas la peine de former des *jeunes gens (des débutants)* pour les remplacer. Heureusement qu'il y a toujours un certain nombre de jeunes qui désirent travailler dans l'hôtellerie et qui demandent à être placés. Il est donc regrettable que les hôteliers ne prêtent pas plus attention à ces offres qui sont sans cesse retournées à notre bureau de placement. Il arrive alors que les candidats sont las d'attendre, qu'ils regardent dans d'autres directions et trouvent facilement du travail dans d'autres branches d'industrie où l'on se montre peut-être moins difficile que dans la nôtre pour le recrutement du personnel. Ils sont dès lors perdus pour l'hôtellerie et cela en tous cas jusqu'au retour de conditions normales.

Chaque hôtelier devrait donc comprendre que l'on ne pourra combler les vides qui se font dans les rangs de notre personnel — vides qui sont dus au service militaire, à l'abandon de la profession et aux conjonctures que la guerre a créées dans d'autres industries, spécialement dans celles qui fournissent l'armée — que si l'on *attire et forme des débutants* et si l'on utilise encore les *employés qualifiés d'un certain âge*. En agissant dans ce sens, les entreprises ne contribueraient pas seulement à applanir les difficultés que leur cause le problème des employés, mais encore à améliorer la situation du marché du travail dans notre industrie. Nous savons parfaitement que cela est plus facile à dire qu'à faire, car il faut de la patience, du temps et beaucoup de compréhension pour faire ou relaire de tels employés des auxiliaires vraiment utiles. On va au devant d'énervements, de colères, de déceptions; c'est inévitable, mais enfin de compte on doit quand-même aboutir et le succès couronnera l'œuvre. Cela ne vaut-il pas mieux que de se borner à récriminer contre le bureau de placement qui ne peut pourtant être rendu responsable d'un tel état de choses. Il ne peut en effet que se plier aux conditions du marché du travail sur l'évolution duquel il n'a que peu d'influence. Nous ne sommes plus au temps des fées et il ne peut faire surgir de terre du personnel, ni faire revenir à l'hôtellerie les employés qui s'en sont détournés.

Il n'y a qu'un moyen de *sortir de cette impasse*, c'est comme nous venons de le dire, de nous *entr'aider* et de consacrer tous nos efforts à former des jeunes. Pour cela il faut arriver à ce que chaque entreprise accepte de plein gré un *nombre minimum d'apprentis* proportionnel à son importance, et ne refuse pas de former des *débütants* pour les professions qui nécessitent un peu de pratique. «On demande des débutants», telle est la remarque que l'on voudrait voir à l'avenir sur les bulletins des employeurs qui cherchent du personnel. Si les hôteliers ne veulent s'adapter à la situation nouvelle qui règne dans ce domaine, ils vont au devant de graves ennuis qui pourraient bien un jour devenir une calamité. Et pourtant il semble qu'il ne serait pas très difficile d'y remédier.

Petite Chronique

Concours d'idées pour des chambres d'hôtel

En liaison avec le plan de rénovation technique d'hôtels et de stations le «Schweizerische Hotelverband» (SWB) a initié l'intention de solliciter une attention spéciale à la rénovation de l'aménagement des chambres d'hôtels. Ses efforts tendent surtout à donner aux chambres de nos établissements une *ambiance de confort*, que le client désire toujours trouver, lorsqu'il descend dans un hôtel. Comme les futures demandes de subventions devront être soumises à un examen sévère, le SWB estime qu'il est utile de faire des propositions soigneusement étudiées pour l'équipe-

ment et l'aménagement intérieurs de l'hôtellerie. Ces projets doivent pouvoir servir de *propositions*, mais également de *directives* pour les entreprises qui renonceraient aux subventions. Grâce à leur but et à leur *caractère typiquement communs*, les chambres des clients se prêtent mieux que les locaux généraux ou les restaurants à de telles propositions d'ordre tout à fait général.

Tous les membres du SWB peuvent participer à ce concours d'idées, cela signifie qu'ils peuvent proposer des *projets d'ensemble* pour chaque catégorie de chambres d'hôtel simples. On leur demande surtout des *projets de chambres pour un modeste hôtel de passage en ville*, pour un modeste *hôtel de station balnéaire*, pour un modeste *hôtel de montagne* ainsi que pour une *auberge de campagne*. Chaque catégorie comprend une chambre à un lit et une chambre à deux lits. Pour ce concours on observera les *directives* suivantes: Ces chambres devront être *confortables*, mais non *luxueuses*. La disposition rationnelle des meubles doit permettre d'obtenir une *uniformité harmonieuse*. On tâchera de fournir à l'hôte le *maximum de commodités*; ses bagages, son manteau, ses vêtements et son linge devront pouvoir être rangés *facilement et pratiquement*. Ce but doit en outre être atteint sans occasionner à l'hôtelier *des dépenses trop élevées*. On accordera une prime spéciale à la *conserver des matériaux utilisés* (bois, rideaux, textiles). On veillera à ce que les chambres ne soient pas trop sombres et ne fassent pas une impression pénible, que le matériel employé soit suffisamment solide et résistant, étant donné sa *forte mise à contribution* par les hôtes. Le dernier délai pour l'envoi des projets a été fixé au 1er juillet. Deux hôteliers font partie du jury.

M. Eg. Streiff, l'actif administrateur du SWB auquel nous avons demandé des renseignements complémentaires sur ce concours, qui intéresse tout spécialement l'hôtellerie, nous a répondu ce qui suit:

«Les résultats de ce concours sont avant tout destinés à être *répandus et mis en évidence*, que ce soit sous forme de chambres modèles, ou, en cas d'occasion particulièrement favorable, par l'*exécution* de certains projets. Ceux-ci doivent être présentés de façon à pouvoir être exposés ou, en tous cas, de façon à être rendus accessibles à tous les milieux intéressés sous forme d'une *petite publication*.

«Le SWB estime qu'il est spécialement important, que la chambre soit *considérée dans son ensemble et comme un tout*, c'est-à-dire que l'on y incorpore d'emblée les éclairages, les étoffes etc. Il est évident que chaque ensambleur habile pense également à ces points, mais il y a pourtant une différence entre la *conception de l'architecte*, qui voit chaque détail à travers le tout et qui les soumet à son idée d'ensemble, et la *conception du décorateur*, qui ne voit les choses qu'extérieurement et n'apporte, pour ainsi dire, que des enjolivements.

«Le SWB a aussi pensé à la *structure des locaux généraux*, mais il est arrivé à la conclusion, qu'il vaut mieux traiter ces problèmes séparément et que chaque cas doit être résolu pour lui-même. Il y a en outre beaucoup plus de chance pour que cette tâche soit confiée à un architecte compétent. Le fait est toutefois que les questions qui se posent en outre beaucoup trop compliquées le concours. Les équipements de chambres d'hôtel sont en outre nécessaires en beaucoup plus grand nombre. Certains *aménagements typiques* pourrond de plus être utilisés en série.

Nous espérons enfin que ce concours nous fournira des éléments pour des *modèles* et pour des *directives*. Il est toutefois possible que les premiers résultats de concours doivent être considérés purement comme des idées ou des suggestions qui doivent encore être étudiées et améliorées. C'est pourquoi, suivant les circonstances, il serait prématuré de publier des reproductions des résultats, dès que le jury se sera prononcé. Mais, en résumé, le SWB espère que ce concours apportera une *contribution positive à la solution du problème de la rénovation des ameublements d'hôtels*, problème qui, dans bien des cas, est d'une brillante actualité.»

Sitôt que le jury aura jugé et que les *résultats* de ce concours, qui vient particulièrement à son heure, seront connus, nous espérons pouvoir donner à nos lecteurs des *sensations intéressantes* sur les projets primés.

Service de protection contre l'incendie

Partant de l'idée que la *protection contre les incendies* est la meilleure façon d'*abaisser les primes d'assurance incendie*, donc de diminuer ou de contribuer à maintenir le plus bas possible le niveau des frais généraux, des services de protection contre l'incendie ont été organisés dans divers pays, d'entente et avec la collaboration des assurés et des compagnies d'assurances. Un tel service a été créé en Suisse par des associations industrielles techniques, spécialement par les associations qui s'occupent de la fabrication des textiles. Une section de protection est chargée de procéder à des *révisions périodiques* dans les entreprises annexées, pour contrôler les *installations servant à combattre ou à protéger contre le feu*. Cet organe attire l'attention des dites entreprises sur les *installations qui sont spécialement exposées au danger d'incendie* et fait des propositions pour leur réparation ou leur remplacement. L'on tient des *statistiques d'incendie* très précises qui permettent de constater la valeur des dommages subis en proportion des primes payées. Après quelques années, on dispose ainsi de la documentation nécessaire pour opérer les *réductions de primes* convenables, réductions qui, au bout d'un certain temps, peuvent même atteindre le 30% de la prime initiale. Les *rapports de révision* an-

nuels sont adressés régulièrement aux entreprises et aux sociétés d'assurances. Ces rapports signalent ce qui se heurte aux conditions générales d'assurance et ce qui peut être recommandé pour réduire les risques. Les sociétés peuvent demander que les propositions faites soient exécutées.

Une association suisse de fabricants et l'association patronale zuricoise sont actuellement en train d'examiner, en collaboration avec les sociétés d'assurances, sous quelle forme un service de protection contre l'incendie pourrait être organisé dans leur branche. C'est qui a engagé le *Vorort de l'Union suisse du commerce et de l'industrie* à faire une *enquête* auprès de ses membres pour voir si l'organisation projetée ne pourrait être établie sur de *plus larges bases*. Un questionnaire a donc été adressé aux intéressés et c'est pourquoi nous mettons aussi la *question en discussion*. Nous prions nos membres de faire savoir au Bureau central le *plus tôt possible* s'ils voient quelque intérêt à participer à un tel service.

Un *projet de contrat* qui a été établi provisoirement prévoit un service qui serait organisé *partiellement* par les assureurs et les assurés. Le *financement* de cette organisation se ferait par abonnement. Chaque entreprise artisanale ou industrielle dont le mobilier et les provisions sont assurés pour une somme minimum de fr. 100.000.— peut s'abonner. La cotisation des abonnés comprenant la *revision annuelle* envisagée varierait entre 30 et 60 fr. suivant la somme assurée.

Nouvelles économiques

Réduction des attributions de beurre et de lait en mars 1944

Les tableaux d'attribution de denrées alimentaires du mois de mars étaient déjà établis et publiés lorsque l'Office de guerre pour l'alimentation communiqua la désagréable nouvelle que les *attributions maxima de beurre* pour certaines classes d'ayants droit et les *attributions spéciales de lait aux ménages collectifs* pour les cafés et théseries avaient dû être réduites.

Cette mesure est imputable à la trop grande sécheresse de l'été dernier, à la maigre récolte de fourrage qui en est résultée et qui a provoqué la diminution constatée dans la production du lait. Selon les enquêtes provisoires de l'Union suisse des paysans, on a livré en janvier une quantité de lait qui était de 10% inférieure à celle livrée au mois de janvier de l'année dernière. En comparaison avec le mois de janvier 1938, la diminution de production est donc de 28%. Pour maintenir leur cheptel, les paysans sont obligés, dans les régions qui ont souffert de la sécheresse, de nourrir leur bétail avec des fourrages de remplacement, ce qui a des répercussions défavorables sur la capacité laitière des vaches.

Pour assurer le ravitaillement en lait de la population, la production de beurre a donc dû être *fortement limitée* et, pour adapter la consommation à la production, on a supprimé dans les cartes de denrées alimentaires personnelles la possibilité d'échanger les coupons beurre/graisse contre du beurre. Ces coupons donnent droit pour les mois de février et de mars uniquement à de la graisse

Règlement pour les ménages collectifs

Dans ces conditions, il fallut aussi modifier les attributions des ménages collectifs, quoique les tableaux d'attribution aient déjà été imprimés et publiés. C'est ainsi que les *attributions maxima de beurre* (groupe d'acquisition 10), pour les *catégories d'ayants droit I* (personnes assurant l'exploitation du ménage collectif), 10 (Déj. D. S.) et 11 (D. S.) sont réduites de 100% à 30% du groupe I de marchandises C. Les exploitants de catégories ci-dessus devront donc, pour le 70% du groupe de marchandises C, acquiescer de l'huile, de la graisse ou de la margarine de boulanger. Ces réductions seront déjà en vigueur pour les attributions du mois prochain.

Dans le groupe de marchandises CTC, l'*attribution spéciale de lait* pour 100 points des groupes d'acquisition 20, 21 et 22 est réduite de 3 litres à 1,5 litre. Toutes les autorisations relatives à des attributions supplémentaires sont abrogées jusqu'à nouvel avis.

Ces nouvelles mesures nous forcent à faire les constatations suivantes: La réduction des attributions de beurre obligera naturellement les ménages collectifs de la classe I à *réduire les quantités de beurre* servies aux hôtes pour le *petit déjeuner*. Jusqu'à présent la quantité maximum qui pouvait être servie, était de 13 grammes, qui correspondait à 3 coquilles. D'ici là, cette quantité ne pourra plus dépasser 9 grammes, soit 2 coquilles. La quantité de beurre servie ne pourra être améliorée que si l'on fait usage de la possibilité d'échanger des marchandises du groupe B contre des marchandises du groupe C. Seule la classe 13 (Déj.) ne subit pas de réduction.

Les quantités de lait servies avec les thés et cafés crème, devront également être *proportionnellement réduites*.

Ces réductions ne sont que provisoires et il faut espérer qu'elles seront rapportées sitôt que le fourrage vert sera de nouveau disponible et que la production de lait en sera améliorée.

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...

WEILAND-PROPAGANDA

Me mues halt probiere!

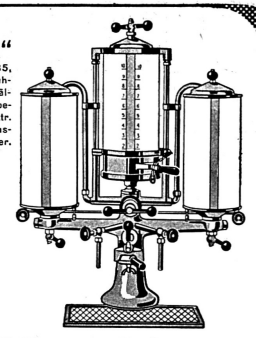


Probieren, wümmen schüßli schreibe wilt!
... und probieren, wümmen 8 groß Loos vertüüßige wilt!

Ziehung der Landes-Lotterie 10. März

Lospreis Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen unter dem „Roten Kleeblatt“-Verschluss Fr. 50.— (2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an die Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Modell „REKORD“
mit Heisswasserboiler von 25, 35, 70 Ltr. Vollautomatisch. Ausführung in Varianten mit Kaffeebehältern und zusätzlichen Milchbehältern von 2, 3½, 5, 7½ und 10 Ltr. Inhalt. Expressarmatur, Teewasserhahn und Dampfschnellsieder.



Egro

Kaffee Maschinen

Verkauft durch:

Christen & Co. A.G., Bern
Marktgasse 28 Tel. 2 56 11

A. Grütter-Suter Söhne, Luzern
Hirschmattstr. 9 Tel. 2 54 40

Sanitas A.G., Basel
Spitalstr. 18 Tel. 4 78 20

Schwabenland & Cie. A.G., Zürich
Nüscherstr. 44 Tel. 5 37 40

Hersteller und Fabrikservice: Egloff & Co. A.G. Rohrdorf, Aargau, Tel. 056 3 31 33

Egro

Service-Stellen:

P. Bapberger, Basel, Hammerstr. 40 Tel. 2 59 00
H. Fuchs & Co., Zürich, Florastr. 43 Tel. 2 95 98
Ch. Mignot, Lausanne, Rue Pichard 13 Tel. 3 41 60
W. Stucki, Bern-Wabern, Strandweg 33 Tel. 5 26 54

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

MAGGI WÜRZE



Die Vertrauensmarke des Küchenchefs

Horgen Glarus

zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert



A.-B. Möbelfabrik Horgen-Garus in Horgen

203 HP

CITRONENSAFT

frisch ab Presse, flockig, garantiert rein konserviert, in 7/10 Flaschen abgefüllt.

Schweizer Getränke A.-B., Obermeilen, Tel. 92 72 77

Bellardi
Vermouth
blanc



händler

Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE

Haba-Lumen
bringen vollen Erfolg!



Falls Sie unseren neuen Katalog noch nicht besitzen, so verlangen Sie heute noch gratis Zustellung desselben.

Gefüllte riesenblumige Knollen-Begonien

In verschiedenen Farben jetzt vortreibend!
10 Stück Fr. 3.70 — 50 Stück Fr. 16.50.

Torfmuld zum besseren Antreiben, sowie Kulturanleitung wird jeder Bestellung gratis beigelegt.

F. HAUBENSAK SÖHNE
Samenhandlung - Basel
Sattlgasse 2 — Tel. 4 39 25, am Marktplatz

Zu verkaufen
aus Nachlass, weit unter Herstellungspreis sehr schöner, dekorativer,

indischer Teppich

handgeknüpft

ganze Länge 5,70; ganze Breite 3,80 m, sehr geeignet für Hotelhalle oder Sitzungssaal. Anfragen unter Chiffre Z. S. 458 an Mosse-Annoncen, Zürich.

Zu kaufen gesucht von Hotel im Engadin

2 Telefon-Kabinen Occasion

Offerten unter Chiffre H. E. 2724 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel ganz ersten Ranges in der Zentralschweiz
sucht zu sofortigen Eintritt tüchtigen, sprachkundigen und gut präsentierenden

Chef de réception-Kassier

Alter 36—34 Jahre. Bewerber, welche bereits mit Erfolg an einer ähnlichen Stelle gearbeitet haben und erstklassige Referenzen und Zeugnisse vorweisen können, sind gebeten, Handschriebene Offerten mit Zeugniskopien u. Photo an Chiffre B.E. 2710 an die Hotel-Revue, Basel 2, einsenden zu wollen.

GESUCHT

1 tüchtiger Aide de cuisine
1 Bureauvolant (gelernter Kellner bevorzugt)
1 Office- und Hausmädchen

Eintritt nach Übereinkunft, Jahresstellen. Offerten mit Zeugnissen, Bild und Altersangabe unter Chiffre J.A. 2735, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Démolition

Entreprise expérimentée et bien outillée se charge de tous genres de démolitions ainsi que de la liquidation du mobilier. Remise en état du terrain, aménagements. Conditions avantageuses. — Pour tous renseignements s'adresser à A. MOREL, entrepreneur, Galleries du Commerce 104, Lausanne.

Gesucht
für Sommersaison (März—November):

Küchenchef-Alleinkoch
pâtisseriekundig
Gouvernante für Economat und Office
Servierknecht
Zimmermädchen
Casseroller-Küchenbursche
Hausbursche-Gärtner

HOTEL MÜLLER, GERSAU.

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
In Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

A. Genève, Hôtel-Pension, de bonne réputation, cherche

Gouvernante - Aide de la maîtresse de maison

de 28 à 35 ans, parlant français et allemand, connaissant tout les services; place stable. Faire offre détaillée, avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre LS 2745 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Escoffier

der grösste Meister der Kochkunst kannte zwar die



TEXTON-Würze

nicht, aber er hätte nie die Benützung erlangt, wenn er es nicht verstanden hätte, seinen Gerichten durch allerlei feine Gewürze und würzige Zutaten diejenige geschmackliche Feinheit und Vollendung zu geben, die dem Gast das Maximum an Genuss bereiten.

Dieses Ziel möchten und können auch Sie erreichen, verehrter Herr Chef! Die ausgesucht feine, den Eigengeschmack der Gerichte nicht übertönende



TEXTON-Würze

wird Ihnen dabei ein grosser Helfer sein. In Originalflaschen, noch vorteilhafter in Korbflaschen direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Qümligen-Bern