

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 31

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: 25.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSEDATE:
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 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr



Dreißigjähriger
Jahrgang

Cinquante-troisième
année

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

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: 1 an, 15 fr.;
6 mois 8 fr. 50; 3 mois 5 fr. 1. Pour l'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:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 279 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 31 Basel, 3. August 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 3 août 1944 N° 31

Auf dem Wege zum sozialen Tourismus

Das Beispiel der Maschinen- und Metallindustrie

a- Vergangenen Monat wurde die Vereinbarung zwischen dem Arbeitgeberverband schweizerischer Maschinen- und Metallindustrieller und den Gewerkschaften der Maschinen- und Metallindustrie, das in der Öffentlichkeit allgemein als „Friedensabkommen“ bekannt ist, um weitere fünf Jahre verlängert. Das Abkommen fand deshalb grossen und berechtigten Widerhall im ganzen Land, weil es die Arbeitsbedingungen in unserem mächtigsten Industriezweig auf der Basis gegenseitiger Verständigung zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern regelt und damit das Prinzip der wirtschaftlichen Selbstverwaltung und der Friedenspflicht zwischen den Parteien in einer Zeit sozialer Spannungen aufs neue und in überzeugender Weise bestätigt.

Die Erneuerung des Abkommens hat der Arbeiterschaft eine Reihe von Verbesserungen gebracht. Sie betreffen vor allem die Ferienregelung. Einmal ist die bisherige Ferienordnung erheblich erweitert worden, da mit dem Jahr 1945 nach dem ersten Dienstjahr 6 Tage bezahlte Ferien (bisher 3) gewährt werden und das Maximum von 12 Ferientagen schon nach 10 Dienstjahren (bisher 15) erreicht wird. Neu ist ferner die Bestimmung, dass während der Zeit des gegenwärtigen Aktivdienstes ein Monat Militärdienst pro Jahr nicht als Absenz behandelt und deshalb nicht mit den Ferien verrechnet wird. Fördernd auf die Freizeitgestaltung wirkt sich endlich die neu zugestandene Bezahlung von 6 Ferientagen mit einer festen Entschädigung aus.

Die Ferienfrage in der Schweiz

Wenn der Ausbau der bezahlten Ferien an der Spitze der Errungenschaften steht, welche die Verlängerung des Friedensabkommens der Arbeiterschaft in der Maschinen- und Metallindustrie bringt, so handelt es sich um keine zufällige Priorität. Vielmehr wird damit der vordringliche Charakter der Ferienfrage zum Ausdruck gebracht, die mit der Altersversicherung zu jenen sozialpolitischen Forderungen gehört, deren Lösung im Interesse des sozialen Friedens keinen Aufschub mehr erduldet. Die grosszügige Regelung, die nun für einen Industriezweig eintritt, darf als Markstein in der Verwirklichung des Ferienanspruchs der Arbeitnehmer in Industrie, Handel und Gewerbe angesprochen werden.

Gewiss, es ist auf freiwillem Wege, vor allem durch die Gesamtarbeitsverträge, schon einiges erreicht worden. Erinnern wir nur daran, dass zwei Drittel der Fabrikarbeiter im Genusse bezahlter Ferien stehen. Dafür sind die Verhältnisse im Gewerbe bedeutend ungünstiger. Hat man doch berechnet, dass von den 80000 in Industrie und Gewerbe beschäftigten Arbeitern weit mehr als die Hälfte, annähernd 50000, noch keinen Anspruch auf bezahlte Ferien haben. Dieses ungünstige Verhältnis rechtfertigt die Bemühungen, den Ferienanspruch gesetzlich zu verankern, sowohl durch die vorgesehene Aufnahme entsprechender Bestimmungen in dem zur Beratung stehenden Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben wie auch durch den eventuellen Erlass eines allgemeinen Eidgenössischen Feriengesetzes. Eine gesetzliche Regelung des Ferienanspruchs darf allerdings zu keiner schematischen Ordnung führen, sondern muss den wirtschaft-

lichen Notwendigkeiten der einzelnen Erwerbszweige gebührend Rechnung tragen.

Perspektiven für die Hotellerie

Andererseits liegt es auf der Hand, dass jede Erweiterung der bezahlten Arbeiterferien auch zu einer Ausdehnung unseres Fremdenverkehrs führt. Weitet sich doch jedesmal der Kreis der für Reise und Ferien in Frage kommenden Mitbürger aus. Es werden touristische Reserven erschlossen, welche die Umsätze der Bahnen, des Gastgewerbes und der übrigen Fremdenverkehrsunternehmen steigern, zusätzlichen Verkehr schaffen. An einem möglichst umfangreichen Binnenverkehr, der — wie die heutige Kriegszeit eindrücklich illustriert — relativ konjunkturfest ist, besteht gesamtwirtschaftlich das grösste Interesse.

Die Ausdehnung des Massenreiseverkehrs, des sozialen Tourismus, die eine Forderung unserer Zeit darstellt, weckt und erfüllt wohl neue, bescheidenere Reise- und Ferienbedürfnisse, ohne aber ihre Richtung grundsätzlich zu verändern. Wir wollen damit sagen, dass auch der Wunsch der neuen Reisekundschaft dahin ginge, ihre 1—2 Wochen Ferien im Hotel zu verbringen und damit ein Maximum an Genuss zu erzielen. Durch die Befreiung der Hausfrau von allen Küchen- und Haushaltssorgen, durch die Möglichkeit, Leute aus anderen Berufen und Städten in ungezwungener, gastlicher Atmosphäre kennen zu lernen usw., bietet das Hotel auch für die Arbeiterschaft ein Mass an Aussparnung und Ferienfreude, wie sie ausserhalb davon nicht geboten werden können. Bei richtiger Organisation und Aufklärung wird der Wunsch, Arbeiterferien im Hotel zu verbringen, kein blosser Traum bleiben.

Dabei sei zugegeben, dass die Hotellerie aus diesem sozialen Tourismus nicht in erster Linie Nutzen zieht. Der durchschnittlich bescheidene Reiseaufwand dieser Kreise veranlasst sie vorerst noch mehrheitlich, ihre Ferien in Heimen, Ferienwohnungen usw., also ausserhalb des Hotels, zu verbringen. Die Hotellerie wäre aber schlecht beraten, wollte sie sich einfach damit abfinden und den Dingen den Lauf lassen. Vermag sie doch, allen, auch einfacheren Ansprüchen gerecht zu werden. Man nehme etwa den neuen Sommerführer der Schweizer Reisekasse zur Hand, um die lange Liste jener Hotels in allen Regionen des Landes zu studieren, die auch für bescheidenere Börsen vorzüglich eingerichtet sind. Es gilt nur dem Vorurteil entgegenzuwirken, als ob ein Hotelaufenthalt aus Kostengründen für die Arbeiter, selbst für jene in gehobeneren Positionen, überhaupt nie in Frage komme. Durch Aufklärungs- und Erziehungsarbeit, an der sich auch der Hotelier beteiligen soll, kann einem solchen Urteil, das in dieser allgemeinen Formulierung falsch ist, entgegengetreten werden.

Späterer Ausgleich der Militärentschädigungen in Sicht

Seitdem die Entschädigungen für Büros im Nachhange zu den Bundesratsbeschlüssen vom 24. Dezember 1943 und 29. Februar 1944 unter verschiedenen Titeln herabgesetzt wurden, haben sich die Vereinsinstanzen unentwegt für eine nachträgliche Korrektur eingesetzt und nichts unversucht gelassen, um den betroffenen

Betrieben diese Einnahmehinweise zu ersparen. Zu unserem Leidwesen führten alle Bemühungen zu keinem greifbaren Resultat. Man will bei höhererseits die geltenden Beschlüsse nicht wegen Detailfragen neuerdings revidieren. Etwelche Aussicht für eine Änderung bestände nur, wenn man sich im Bundeshaus veranlasst sähe, die Vorschriften über die Unterkunft der Truppe in wesentlichen Teilen zu überholen.

Das letzte Wort in der ganzen Angelegenheit ist damit aber noch nicht gesprochen. Es wurde uns von massgeblicher Seite bedeutet, dass die bewilligten Entschädigungen nur die normale Abnutzung decken. Dagegen ist der Bund ja gemäss Bundesratsbeschluss über die Entschädigung von Land- und Sachschaden während des Aktivdienstes (vom 5. Februar 1943) gehalten, für unmittelbaren Schaden aufzukommen, der durch die militärische Inanspruchnahme von beweglichem und unbeweglichem Privateigentum entstanden ist. Diese zusätzlich vergütbaren Schäden umfassen auch die aussergewöhnliche Abnutzung der als Büros beanspruchten Hotelräumlichkeiten. Es ist nun vorgesehen, hierüber mit den Eigentümern erst am Ende des Aktivdienstes abzurechnen. Wenn einmal der Zustand der bewaffneten Neutralität aufgehoben wird und Friedensverhältnisse wiederkehren, dann sollen die Feldkommissäre und die ihnen zugeordneten Schatzungskommissionen ihres Amtes walten und feststellen, auf welche weiteren Vergütungen die Hoteliers aus Schäden für Inanspruchnahme von Gebäuden und Fahrhabe Anspruch haben. Der aus der Hotellerie nahestehenden Kreisen vorgebrachte Wunsch, die Abschätzung unter Zuziehung unparteiischer Sachverständiger (z. B. Vertreter der Hotelierhandels-gesellschaft) vorzunehmen, ist vom eidg. Militärdepartement zur wohlwollenden Prüfung entgegengenommen worden. Durch diese Erweiterung der Schatzungskommission wäre den Betriebsinhabern vermehrte Gewähr für ein den besonderen Verhältnissen Rechnung tragendes Verfahren geboten.

Nun bestimmt der die Abschätzung regelnde Bundesratsbeschluss, dass über die Schäden je-weilen ein Protokoll aufzunehmen ist. Im weiteren sieht der Beschluss über die Unterkunft der Truppe vor, dass bei Bezug bzw. vor Verlassen der Unterkunft der Zustand der Räumlichkeiten, Einrichtungen und Gerätschaften durch die Truppe mit dem Besitzer (oder dessen Stellvertreter) festzustellen ist. Auch hier findet sich die weite Vorschrift, über die protokollarische Feststellung von Mängeln und Schäden. Der Vergleich des Anfangs- und des Schlussprotokolls sowie die Berücksichtigung der eventuellen Zusatzprotokolle erleichtert die Arbeit der Schatzungsorgane ganz wesentlich und schliesst mögliche Meinungsverschiedenheiten weitgehend aus. Unsere vielseitigen Beobachtungen bei der Behandlung einer Reihe von Entschädigungsfällen betreffende Fälle führen aber zur Feststellung, dass diese erforderlichen Protokolle nicht überall vorhanden sind. Die betreffenden Betriebsinhaber werden daher neuerdings aufgefordert, eventuell Versäum-

Vom Sinn und Nutzen der Preisnormierung

Immer wieder ist zu beobachten, dass selbst im Kreise der Vereinsmitglieder, mehr noch aber bei den der Organisation fernstehenden Hoteliers, die Preisnormierung des SHV. falsch verstanden und ihre Bedeutung für die Existenz des Gewerbes weitgehend verkannt wird. Wenn unter Betriebsleitern die Rede auf die Hotelpreise kommt, so vermisst man stets sofort den Argument, dass man die eigenen Preise aus Gründen der Konkurrenz nicht zu ändern vermöge und gar nicht daran denken könne, die Ansätze zu revidieren, solange dieser und jener Konkurrent bei seinen gegenwärtigen Angeboten bleibe. Entscheidend für die eigene Preisgebung ist also nicht etwa das Prinzip der Kostendeckung, sondern einzig die Rücksicht auf den Nachbarn und Konkurrenten. Dass auf dieser Basis nie eine Betriebsrentabilität erreicht werden kann, liess sich an ungezählten Beispielen drastisch illustrieren.

Um Sinn und Nutzen der Normierung zu erfassen, richten wir unsern Blick zurück in die Jahre, die zu ihrer Einführung Anlass gaben. Die Preisnormierung, so wie sie heute noch Geltung hat, entstand im Jahre 1918, also zu einer Zeit höchster wirtschaftlicher Not im Hotelgewerbe. Sie war als eine entscheidende Selbsthilfemassnahme zur Sanierung der Hotellerie gedacht, die sich seither bewährt, auch wenn sie gewissen Modifikationen unterzogen wurde. Die weitblickenden Initianten gingen vom Gedanken aus, den schwächsten unter den Berufskollegen aus ihrer Bedrängnis zu helfen und ihnen durch einen festen Preisrahmen eine bessere Möglichkeit zu bieten, wenigstens ihre Selbstkosten zu decken. Wohl bestand schon in früheren Jahren eine Vereinbarung über die Veröffentlichung von Minimalpreisen im Schweizer Hotelführer, wobei die Preise jedoch keine verbindlichen Abmachungen für die Mitglieder festgelegt waren. Es bedurfte erst der durch den ersten Weltkrieg heraufbeschorenen Krise, um die verbindliche Norm zu erreichen und damit

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Auf dem Wege zum sozialen Tourismus — Späterer Ausgleich der Militärentschädigungen in Sicht — Vom Sinn und Nutzen der Preisnormierung. Seite 2: Wertung von Urheberrechten — Frage und Antwort — Auslandschronik — Höherer Fachkurs für Hoteliers — Aus den Sektionen. Seite 3: Kleine Chronik — Personalrubrik — Totentafel — Paho — Büchertisch.

tes unverzüglich nachzuholen. Auch hier gilt der Grundsatz „Besser spät als nie“. Die immer wieder militärisch belegten Hotels müssen doch damit rechnen, dass sie bei der Belegung des laufenden Aktivdienstes ihre Räumlichkeiten noch einige Male zur Verfügung stellen müssen und in dieser Zeit weitere Schäden entstehen können, deren Vergütung sich durch das Vorhandensein eines Protokolls erheblich vereinfacht. Dem Oberfeldkommissär ist wohl bekannt, dass in vielen Fällen von Truppenquartierung die vorgeschriebenen Protokolle nicht erstellt worden sind. Überall dort, wo es sich um Räumlichkeiten und Gebäude handelt, die dauernd oder doch mit kurzen Unterbrüchen stets von neuem für die Truppenunterkunft beansprucht werden, will er mit der Erledigung der Schadensansprüche zu warten, bis der jetzige Aktivdienst zu Ende geht. Eine sofortige Erledigung der Schadensanzeigen durch die Kommission findet nur dann statt, wenn Gewähr dafür besteht, dass die Gemeinde jetzt schon endgültig auf die Beanspruchung des Objektes für die Truppenunterbringung verzichtet.

Im übrigen sollen sich alle Quartiergeber an die bestehenden Normen halten, wonach Schadenersatzforderungen für Schäden bei Inanspruchnahme von Gebäuden oder Fahrhabe in der Regel vor dem Wegzug der Truppe mit dem zuständigen Truppenkommandanten zu erledigen sind. Kommt eine gültige Erledigung nicht zustande, so ist innerhalb 10 Tagen Schadenersatz an die Gemeindekanzlei auf besonderem Formular einzureichen.

Unsere Vereinsinstanzen richten heute schon ihr volles Augenmerk auf die vorerwähnte und noch bevorstehende „Generalabrechnung“ am Ende des Aktivdienstes, die sich über den Zeitraum vor dem Eintreten des Friedens nicht abgeklärt. Wir können vorerst nur der bestimmten Erwartung Ausdruck geben, dass wenn die Abschätzung erfolgt, sich die damit betrauten Kommissionen darüber Rechenschaft geben, dass aus den bisher empfangenen Vergütungen jedenfalls kein Rappen auf die Seite gelegt werden konnte, um damit die notwendig gewordenen Renovierungsarbeiten zu finanzieren, indem die ausbezahlten Beträge nur in den wenigsten Fällen zur Deckung der laufenden Ausgaben und Verpflichtungen ausreichten.

Das Gewerbe vor dem sicheren Zusammenbruch zu bewahren. Einzelne Lokalsektionen des Zentralvereins hatten schon früher den Wert lokaler Preisabmachungen erkannt und zu diesem Zwecke die angeschlossenen Betriebe in Preis- und Leistungskategorien eingeteilt, die Kategorienpreise verbindlich erklärt und deren Respektierung durch Kontrolle überwachen lassen. Dieses Vorgehen leistete den betreffenden Lokalsektionen bzw. ihren Mitgliedern sehr gute Dienste. Das Ständebewusstsein, die Kollegialität und das Berufsansehen wurden gestärkt. Auch liessen die sich daraus ergebenden geschäftlichen Vorteile nicht auf sich warten. Entgegen den geäußerten Befürchtungen, gab die sektionsinterne Kontrolle zu keinerlei Anständen Anlass. Sie förderte im Gegenteil das gute Einvernehmen, gestaltete den gegenseitigen Verkehr vertrauensvoller und freundschaftlicher, ohne einen loyalen Wettbewerb zu behindern. Für die Lokalsektionen mit Preisabmachungen war der Übergang vom örtlichen zum schweizerischen Minimaltarif sehr einfach und natürlich.

Wirtschaftlich schwache Unternehmen und namentlich solche, die nicht nach kaufmännischen Grundsätzen geführt, liessen sich in gewissen vom Gedanken leiten, die Frequenz ihres Hauses durch bewusste Tiefhaltung der Preise zu steigern, in der Hoffnung, durch vermehrten Umsatz die Gestehungskosten besser decken zu können. Letzteres ist aber nur denkbar bei sorgfältigster Detailkalkulation, scharfer Betriebskontrolle und maximaler Umsatzerlösen. In den allermeisten Fällen sind diese Voraussetzungen nicht erfüllt, so dass sich die Tiefhaltung der Preise vom Standpunkt der Wirtschaftlichkeit und Rentabilität aus als ein Fiasko erweist.

Es ist auch gänzlich verfehlt zu glauben, dass wenn man sich durch Fernbleiben vom Berufsverband die nötige preisliche Freiheit wahre, damit die Möglichkeit geschaffen sei, gute Geschäfte zu machen. Man brauche dann nur noch die Minimalansätze des SHV. zu unterbieten und

der „Schnitt“ sei gemacht. Die vereinseigenen Minimalpreise sind nämlich bereits derart niedrig angesetzt, dass sie nicht einmal ganz zur Deckung sämtlicher Kosten ausreichen, so dass eine Preisgebung, die sich ausschliesslich auf diese Ansätze stützt, oder sogar darunter manövrieren, früher oder später zu solchen wirtschaftlichen Zerfall führen muss. Wohl mag aus einer gewissen Tiefhaltung der Preise vorübergehend eine bessere Frequenz erreichbar sein. Der sich daraus ergebende bescheidene Nutzen dauert aber nur solange, bis weitere Betriebe den nämlichen Weg einschlagen und den Preisdrücker damit auch der Konkurrenz aussetzen. Zuletzt mitessen alle Betriebe die Kürzungen, oder gar einer ganzen Peripherie nach dem untersten Preisangebot richten, wobei dann nicht nur für den Schrittmacher der Effekt illusorisch wird, sondern für alle in den Strudel der Preischleuderei hineingezogenen Betriebe Verluste entstehen.

Auch in Mitgliederkreisen ist der Sinn der Preisnormierung nicht durchwegs richtig erfasst worden. Das geht schon daraus hervor, dass eine Reihe von Hotels in Preisklassen figurieren, die dem Standard der Hotel-Revue nicht entsprechen. Oder sie liessen sich in bestimmte Klassen einreihen, ohne dass hierfür kalkulatorische Überlegungen massgebend gewesen wären. Vielmehr gingen sie dabei gefühlsmässig vor und liessen sich durch Rücksicht auf die Konkurrenz, die Kundschaft oder den Standort des Hauses leiten. Das führte dazu, dass manche Unternehmen auf den kaufmännisch gerechtfertigten und rechnerisch angezeigten späteren Wechsel in eine höhere Preiskategorie verzichteten, obwohl in der Folge die erheblichen Aufwendungen für Verbesserung technischer Art (Installation des fliessenden Wassers, Einbau von Bädern, Telefon, Verbesserung der öffentlichen Räume, Modernisierung der Halle und Reception usw.) preislos gar nicht erfasst wurden und damit eine Rendite überhaupt ausser Frage stand. Dieser Hang am Überfließen festzuhalten und die ungerechtfertigte Scheu vor einer Klassenänderung stehen aber im Widerspruch zu den Leitgedanken, die seinerzeit zur Einführung der Minimalpreise Anlass gaben. Eine sanierende oder existenz-erhaltende Wirkung kann das System nur haben, wenn die Leistungsklasse mit der Preisklasse übereinstimmt.

Der SHV hat es sich zwar angelegen sein lassen, die Mitglieder immer wieder daran zu erinnern, dass die Minimalansätze an sich ungenügend seien, um eine Rendite zu gewährleisten. Da schon bei der Festlegung der Minimalpreise neben rechnerischen Elementen auch noch weitere Motive mehr psychologischer und gesellschaftlicher Art mitbestimmend waren, haben die Betriebe um so mehr Anlass, sich nicht auf die Minimalpreise zu beschränken. Die Ausgleiche für die gebotenen Leistungen in Mittel- und Höchstpreisen zu suchen. Die Minimalansätze können nichts anderes, denn Ausgangspunkt für das Preisgefüge eines Hauses sein. Sie sind bestenfalls Wegleitung und unterste Grenze, die es zu respektieren gilt, wenn die wirtschaftliche Existenz nicht gefährdet werden will. Die Preisnormierung zu anzuwendenden Preise — die Mittelpreise — müssen frei von allen gefühlsmässigen Erwägungen ausschliesslich auf rein kaufmännischer Grundlage aufgebaut und praktiziert werden. Es ist klar, dass für den Gast die Berechtigung für die Preisdifferenzierung offen zu Tage liegen soll. Meistens besteht die höhere Gegenleistung des Hotels in der Beschaffenheit des Zimmers, besser eingerichteten oder günstiger gelegenen Zimmern, während in der Regel bei der Verpflegung keine Unterschiede gemacht werden. Extraaufwendungen beim Essen oder anderen Dienstleistungen sollen ja gesondert in Rechnung gestellt werden.

Es ist Pflicht des Hoteliers, die qualitative Leistung entsprechend dem Rang des Hauses möglichst hoch zu halten. Gleichzeitig hat er aber auch das Recht, die Preise den Leistungen anzupassen. Man werde nicht etwa, um die Preisnormierung zu rechtfertigen, die Preise des Hauses führe und die Hotelier zu fabrikmässigen Leistung herabzinken, die standardisiert und daher für den Gast nicht mehr interessant sei. Gerade hier hat der Hotelier Gelegenheit zu zeigen, ob er ein Meister seines Faches ist. Was das einzelne Unternehmen vor Dutzend ähnlicher oder gleichartiger Betriebe auszeichnet, ist der Stempel der Persönlichkeit, der dem Hause die Note geben soll. Was alles dazu gehört, um diese Atmosphäre zu schaffen, lässt sich in keinem Lehrbuch nachlesen, es muss intuitiv erfasst sein. Aber gerade die Schaffung dieser Atmosphäre, die der Gast schätzt, ihm zum Verweilen und Wiederkommen veranlasst, ist frei von jeder Schablone und von der Preisnormierung gänzlich unabhängig. Sie umfasst keine in Geld erreichbaren oder sonstwie wertmässig messbaren Leistungen.

Wer sich für die kaufmännisch durchdachte Preisgestaltung interessiert, der wird auch etwas für den in der Hotelier nunmehr Fuss fassenden Erfahrungsaustausch übrig haben. Dieser stellt eine wertvolle Handhabe dar, um eine gesunde Preispolitik zu untermauern und nach aussen hin zu rechtfertigen. Der kaufmännisch gerechtfertigte Preis ist vor allem auch dort wichtig, wo der vom Betriebsergebnis abhängige Zins zur Anwendung kommt. In diesen Fällen, da das Unternehmerrisiko grösstenteils auf den Hypothekar- und Darlehensgläubiger überwälzt wird, ist es volkswirtschaftliches Erfordernis, einen Verkaufspreis zu praktizieren, der unter normalen Umständen die Deckung der Kosten ermöglicht. Preisunterbietungen sind somit unfreiwillige und unfreiwillig rechtfertigte. Geschenke des Gläubigers an den Gast oder, was noch schlimmer ist, eine Aufmunterungsprämie für den unkaufmännisch denkenden Betriebsleiter.

Abschliessend sei noch kurz auf die Richtlinien der Praxis bei der Preisermittlung verwiesen. In Nr. 10 der Hotel-Revue vom 11. März 1943 wurden in einfacher und sehr aufschlussreicher Weise über die Berechnungsmethoden für die Küchenkosten orientiert. Die damals erarbeiteten Normen sollte sich jeder Hotelier zur Pflicht und Richtschnur machen. Als Faustregel gilt, dass zwei Drittel des Pensionspreises der Küche zugeschrieben werden. Wenn nun die Betriebskosten inklusive einem bescheidenen Zuschlag für das Existenzminimum auf 47,5% angesetzt werden, so ergibt sich folgende Rechnung für die zulässigen Küchenaufwendungen:

Maximaler Aufwand an Lebensmitteln pro Tag und Gast bei einem Pensionspreis von:

	Fr.	Fr.	Fr.
Küchenanteil (2/3 hievon)	18.—	15.—	10.—
abzüglich 47,5% Betriebskosten inkl. Existenzminimum	5,70	4,75	3,80
Tägl. Küchenaufwand pro Gast	6,30	5,25	4,20

	Fr.	Fr.	Fr.
abzüglich 47,5% Betriebskosten	3,35	2,85	2,40
Maximaler Warenaufwand pro Mahlzeit	3,65	3,15	2,60

Ähnlich stellt sich die Berechnung des Warenaufwands für die Einzelmahlzeit und à-la-carte-Speisen.

Maximaler Warenaufwand bei einem Mahlzeitenpreis von:

	Fr.	Fr.	Fr.
abzüglich 47,5% Betriebskosten	7.—	6.—	5.—
Maximaler Warenaufwand pro Mahlzeit	3,65	3,15	2,60

Es handelt sich auch hier um Richtzahlen. Die Betriebskosten ändern sich von Haus zu Haus, je nach dem Aufwande für Löhne, Brennstoffe usw. Jeder Betriebsleiter muss daher die für sein Haus in Frage kommenden Kostenfaktoren auf das genaueste ermitteln. Hierfür bietet sich in der Zwischensaison bestimmt einmal Gelegenheit. Es wäre vom SHV sehr verdienstlich, wenn der wirtschaftlichen Beratungsstelle die nötigen zusätzlichen Arbeitskräfte zur Verfügung gestellt würden, um diese instandzusetzen, den Mitgliedern bei solchen Kosten-Berechnungen an die Hand zu geben.

Es hängt nun ganz von der Kunst des Einkaufers, der Verbrauchlenkung und der Einteilung ab, wie weit es möglich ist, an gewissen Tagen Extraleistungen zu verabfolgen, ohne dass deswegen das einmal festgelegte Budget überschritten wird. Das bedingt freilich eine konsequente Verwertung der Weisungsbefugnisse, eine regelmäßige Berechnung und eine wöchentliche oder wenigstens monatliche Küchenabrechnung unter Berücksichtigung der Lebensmittelvorräte zu Beginn der Rechenperiode, des seitherigen Einganges und des eingetretenen Verbrauchs. Wird diese Küchen- und Rentabilitätsrechnung regelmässig durchgeführt, so ist es möglich, den Verbrauch zu lenken. Die Ergebnisse zeigen dann, ob und wie oft man eventuell zusätzliche Leistungen verfolgen darf, ohne die Rentabilität des Unternehmens zu gefährden. Sie allein sollen den Massstab für solche Extraaufwendungen abgeben und nicht einfach das Beispiel des Konkurrenten. Damit können wir wieder zurück auf das eingangs Gesagte über die Preisnormierung.

H. Golden-Mortlock.

Aus dem Bundeshaus

Verwertung von Urheberrechten und Preiskontrolle

Auf Grund einer Eingabe der beteiligten gastgewerblichen Verbände, hat der Bundesrat am 26. Juli einen Beschluss betreffend die Anwendung der Vorschriften über die Preiskontrolle auf die Verwertung von Urheberrechten gefasst. Demzufolge bedürfen neue Tarife oder Erhöhungen der bereits geltenden Ansätze der Genehmigung durch die eidg. Preiskontrolle. Die Schiedskommission für die Verwertung von Urheberrechten kann also von sich aus keinerlei Tarifänderungen vornehmen. Wenn sich Schiedskommission und Preiskontrollstelle über eine geplante Tarifänderung nicht einigen, so entscheidet das eidg. Justiz- und Polizeidepartement über die Einreichung der Tarife oder Erhöhungen der bereits geltenden Rechnung zu tragen, dass die Rechte, um deren Verwertung es sich handelt, grösstenteils in ausländischem Eigentum stehen.

Mit diesem Beschluss wird der Stellungnahme der gastgewerblichen Verbände als Vertreter der Musikkomponenten in angemessener Weise Rechnung getragen.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 288: **Punktbewertung bei Fleisch.** Beim Bezug ganzer Kalbstotzen oder carrés liefert mir der Metzger immer noch zusätzliche Knochen in Form von Kalbfüssen, berechnet dabei aber doch 100 g = 100 Punkte. Sind solche Knochenzulagen bei diesem Bewertungsschlüssel zulässig?

Antwort: Von der zuständigen Sektion des KEA wird uns hiezu auf Grund der im Metzgerfach üblichen Normen folgender Bescheid erteilt:

Als Regel gilt, dass bei der Lieferung eines halben Kalbes an Hotelkundschaft 2 gebrochene Füsse oder zu einem Stutzen der Hinterfuss und zu einem Carré der Vorderfuss mitgeliefert wird. Allerdings können auch besondere Abmachungen getroffen werden, wie z. B. die Lieferung eines halben Kalbes mit halber Zulage, wobei unter halber Zulage 2 Füsse, ein halber gebrochener Kopf, die Hälfte der Leber, Milken und des Herzes zu verstehen sind.

Als übliche Knochenbeilage kann somit die Beilage eines Kalbfusses zu einem ganzen Kalbstotzen oder zu einem ganzen Kalbstotzen bezeichnet werden. In diesem Falle ist die Bewertungsgruppe 3 der Punktbewertungstabelle für Fleisch und Fleischwaren massgebend, wonach für 100 g Fleisch mit üblicher Knochenbeilage und Fleisch mit eingewachsenen Knochen, frisch oder gefroren (auch bei Abgabe von grossen Stücken, Hälften, Vierteln usw.) 100 Punkte erforderlich sind. Gegen die Einrechnung des Gewichtes des Kalbfusses in die Punktbewertung ist nichts einzuwenden, umso mehr, als im Kleinverkauf bei Kalbfleisch die übliche Knochenbeilage 30% beträgt. Bei Carrés und Stutzen ist das Verhältnis zwischen Muskelfleisch und Knochen ohnedies verhältnismässig günstiger als bei ganzen Kalbren oder bei den übrigen Teilen des Kalbes.

Auslandschronik

Englische Nachkriegspläne

Wie der Londoner Korrespondent der Schweizerischen Psephenatur zu berichten weiss, enthält das Blatt *Evening News* die Nachricht, dass „England plane, nach dem Krieg, das Touristenzentrum Nr. 1 zu sein“. Die Schönheiten der Britischen Inseln sollen, wie weiter betont wird, im Verlaufe einer ganz gross angelegten Publizitätskampagne den andern Ländern nähergebracht werden. Während von dem Kriege Frankreich, Deutschland und Italien Millionen für Propaganda ausgegeben hätten, um Reisende in ihre Länder zu locken, habe die Reisesellschaft für Grossbritannien (Travel association for Great-Britain and Ireland) eine Zuweisung von höchstens 3000 bis 4000 Pfund jährlich gehabt und habe bloss in New York, Paris und Amsterdam Bureaux betrieben. Als der Krieg ausbrach, sei man daran gewesen, auch in Stockholm und Kopenhagen Bureaux zu eröffnen. Diese an sich geringen propagandistischen Anstrengungen hätten immerhin jährlich rund 100000 mehr Besucher nach Grossbritannien gebracht. Durch die Tätigkeit dieser Gesellschaft sei somit die Jahreszahl von Besuchern auf rund 400000 angestiegen, von denen angenommen werde, dass sie rund 30 Millionen Pfund ausgegeben hätten. Da England nach dem Kriege auf vermehrte Export angewiesen sei, bestehe Grund zur Annahme, dass die Regierung die Reiseindustrie in allen ihren Branchen erheblich unterstützen werde. Zur Zeit prüfe die Regierung ein Memorandum das ihr von den Sachverständigen der Travel association unterbreitet worden sei, welches eine Anzahl konkrete Vorschläge enthalte, welche die Ansichten der Hotelindustrie, der Theater und Unterhaltungsstätten, der Badeorte, der Bahnen und Schiffe, sowie anderer interessierter Betriebe berücksichtige. Der Inhalt dieser Vorschläge werde nicht veröffentlicht bis die Regierung Zeit gehabt habe, ihre Ansicht dazu zu äussern und ihre Haltung zu definieren.

Eine Hotelfachschule in der Slowakei

In Erkenntnis der steigenden volkswirtschaftlichen Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Slowakei, ist die Errichtung einer eigenen Hotelfachschule beschlossen worden. Sie soll im Bad Pstjany untergebracht werden. Es handelt sich um ein staatliches Bildungsinstitut, das von einem Kuratorium verwaltet wird und zwei Bildungsstufen für das gewöhnliche und das höhere Hotelpersonal umfasst.

Hotelfachschule SHV.

Höherer Fachkurs für Hoteliers

Seit langem wird in unseren Kreisen der Umstand kritisiert, dass die angehenden Hoteliers zur Erreichung des Fähigkeitsausweises die Fachprüfung für Wirte ablegen müssen, obwohl die beiden Berufe, zwar verwandt, aber doch nicht etwa identisch sind. Aus diesem Grund ist nun vom SHV ein Projekt für ein Prüfungs-gesetz in der Vorbereitung der Hoteliers, das von den Bedürfnissen der Hotelier besonders zugeschnitten ist und das nach Beratung in der Schulkommission und dem Zentralvorstand, den zuständigen eidg. Instanzen unterbreitet werden soll.

Wenn einmal auf eidgenössischem Boden das Meisterdiplom für Hoteliers eingeführt ist, so besteht für die Kantone die Möglichkeit, die Inhaber eines solchen Diplomes von allen Prüfungen zu dispensieren. Es ist anzunehmen, dass die meisten Kantone ein Meisterdiplom als vollgültigen Ausweis der Befähigung zur Führung eines Hotelbetriebes anerkennen und gegebenenfalls nur noch eine Zusatzprüfung über die einschlägigen kantonalen Polizeivorschriften verlangen. Damit wäre im Prüfungswesen ein ganz wesentlicher Fortschritt erzielt.

Um nun die kommenden Anwärter auf ein solches Meisterdiplom vorzubereiten, führt die Fachschule erstmals vom 2. Oktober bis 2. Dezember 1944 einen höheren Fachkurs für Hoteliers durch. Die letzte Woche vom 27. November bis zum 2. Dezember ist ausschliesslich für die Schlussklausuren reserviert. Die nachstehende Übersicht, die einen Auszug aus dem Schulprospekt für diese Kurse darstellt, orientiert über den Lehrgang. Der Unterricht wird deutsch und französisch erteilt und dauert jeweils vom Montag morgen bis Freitag abend einer Woche. Die künftigen Anwärter auf das Meisterdiplom können sich natürlich später auch zu den öffentlichen Prüfungen melden, ohne diesen Kurs besucht zu haben, doch ist die Fachschule davon überzeugt, dass viele Interessenten die Gelegenheit wahrnehmen werden, um ihre theoretischen Kenntnisse durch die Teilnahme an Kurse aufzufrischen und wo notwendig zu ergänzen.

Auszug aus dem Kursprogramm:

Aufnahmebedingungen: Mindestalter: 23 Jahre. Absolvierung von 2 oder 3 Kursen an der Hotelfachschule bzw. entsprechende, gleichwertige Berufsbildung (die Prüfungskommission beurteilt jeden Einzelfall).

Schuld. Für Schweizer Schüler, mit Kost und Logis Fr. 300.— monatlich, ohne Kost und Logis Fr. 200.— monatlich. 20% Ermässigung für Mitglieder des SHV.

Militärdienst: Bei 14 Tagen und darunter, 25% Ermässigung auf das monatliche Schuld., bei 15 Tagen und darüber, 50% Ermässigung auf das monatliche Schuld.

Prüfungen: Die Kandidaten können die Prüfungen in ihrer Muttersprache ablegen. Für jeden Kurs können sie den vervielfältigten Text in deutscher oder in französischer Sprache erwerben.

Stundenplan: 272 Kurstunden, d. h. 34 Stunden während 7 Wochen. Prüfungen in der neunten Woche. Lehrfächer:

Das Gebäude. a) Einrichtung (16 Stunden), b) Technische Anlagen (16 Stunden).

Die Verwaltung. a) Die rationelle Organisation eines Hotels (20 Stunden); b) Buchhaltung und kaufmännische Kenntnisse (44 Stunden); c) Versicherungen (14 Stunden); d) Hotelrecht (40 Stunden).

Der Einkauf. a) Warenkunde (30 Stunden); b) Die Getränke (30 Stunden); c) Selbstkostenberechnung für den Küchenbetrieb (30 Stunden).

Der Kunde. a) Psychologie und Verkaufstechnik (8 Stunden); b) Touristik (8 Stunden); c) Werbung (12 Stunden).

Das Hotelwesen im Rahmen der nationalen Gesamtwirtschaft. (4 Stunden.)

Aus den Sektionen

Hotelierversammlung Thun und Umgebung

Vereinsversammlung

An der Vereinsversammlung vom 17. Juli im Hotel Beatus in Merligen, konnte der Präsident, Herr Hunziker, eine stattliche Zahl von Mitgliedern begrüßen. Von den behandelten Geschäften seien die folgenden erwähnt:

Bundgesetz betr. Arbeit im Handel und in den Gewerben: Der Präsident gibt die letzten Gegenvorschläge der Union Helvetica bekannt. Der Vorstand der Sektion vertritt die Auffassung, dass man sich für die Normierung der Arbeitsbedingungen in der Hotellerie an die Bestimmungen des kantonal-bernerischen Gesamtarbeitsvertrages halten sollte. Nachdem sich die Herren Burkhalter, Dietsch und Amstad zur Sache geäußert hatten und dabei die Bereitschaft der Arbeitgeber zur Geltung kam, den Angestellten fortschrittliche Arbeitsbedingungen zu gewähren, wurde beschlossen, als Diskussionsgrundlage den kantonalen Gesamtarbeitsvertrag in Vorschlag zu bringen.

PAHO: Dem Wunsche des Zentralvereins folgend, spricht sich die Versammlung über die PAHO und die Möglichkeiten einer vermehrten Beteiligung der Betriebe aus. Dabei zeigte es sich, dass das Interesse der Angestellten selbst an dieser Kasse nicht gerade sehr gross ist und diese die Beiträge vielfach als eine unerwünschte zusätzliche Ausgabe betrachten. Unter solchen Voraussetzungen hat dann auch der Patron keinen Anlass, der Kasse beizutreten, es sei denn, dass er die Mitgliedschaft als Vorbedingung zu einer Sanierungsaktion erwerben wollte.

Delegiertenversammlung des SHV: Der Präsident verweist auf die sehr eingehende und vollständige Berichterstattung über die Tätigkeit der Hotel-Revue. Eine ergänzende Orientierung der Mitglieder erbringt sich daher. Herr Amstad erklärt, an der Delegiertenversammlung den Eindruck erhalten zu haben, dass von der Leitung des Zentralvereins wirklich alle Möglichkeiten ins Auge gefasst und herbeigezogen werden, um der gesamten Hotellerie behilflich zu sein, ihre Leistungsfähigkeit und Wettbewerbsfähigkeit so rasch wie möglich wieder zurückzugewinnen.

Heim für Hoteliers und deren Familien: Der Präsident orientiert über das Projekt, das sich noch im Stadium der Prüfung befindet und wofür noch nicht alle Unterlagen beschafft werden konnten. Der Leitgedanke ist der, dass die sich an einer solchen Institution beteiligenden Hoteliers, im Alter nicht eine Rente beziehen sollten, sondern dafür Anrecht auf volle Pension in dem als Heim betriebenen Hotel hätten. Die Herren Seegers, Bütkofer, Burkhalter und Reichen sprechen sich zustimmend zu diesem Projekte aus. Der Präsident wird ersucht, der Versammlung zu gegebener Zeit abschliessenden Bericht zu unterbreiten.

Monatzsammenkünfte: Die Mitglieder äussern sich positiv zu dem Gedanken, sich monatlich einmal zu freier Aussprache zu treffen. Als Zeitpunkt ist jeweils Mitte des Monats und der Tag der Montag in Aussicht genommen. Die Einladungen zum „Hock“ erfolgen schriftlich.

Mitgliederwerbung: Der Vorsitzende erläutert die Notwendigkeit des engeren beruflichen Zusammenschlusses. Es soll versucht werden, der Sektion noch fernstehende Kollegen zuzuführen. Herr Amstad ist der Meinung, dass die Sektion selbst durch ihre Tätigkeit und die Haltung ihrer Mitglieder die Organisation verdienen. Wenn Behörden und Kollegen wissen, dass die Sektionsmitglieder dort laufen über alle kriegerischen Vorschriften und weitere Bestimmungen genau orientiert sind und sich in der Betriebsführung auch strikte daran halten, dann bringt man der Berufsorganisation das nötige Vertrauen entgegen und sie wird für sich selbst. Andererseits darf man nicht davor zurückbleiben, Teilhabe namhaft zu machen und dafür zu sorgen, dass Übertretungen von Vorschriften geahndet werden.

Reorganisation des Verkehrsvereins Thun: Der Präsident berichtet über eine Reihe von Klagen aus Gästekreisen über die unbefriedigende Auskunftserteilung durch das Verkehrsbüro. Die Leitung dieser Institution hat diesen Beanstandungen noch die Krone aufgesetzt, indem ein Jahresbericht verfasst wurde, der verschiedene Ausführungen enthält, die den Verkehrsinteressen von Thun geradezu schädlich und nachteilig sind. Die Versammlung beschliesst einstimmig, den Verkehrsverein zu ersuchen, umgehend für die Neubesetzung der Verkehrsdirektion besorgt zu sein, ansonst sich die Hoteliers veranlasst sehen, den Austritt zu nehmen und evtl. eine andere Organisation zur Wahrung der Thuner Verkehrsinteressen zu gründen.

Militärfliegerei und Tourismus: Es kommt das Antwortschreiben zur Verlesung, das unser Verein an das Kdo. der Flieger- und Flabtruppen wegen der Militärfliegerei über dem Thunersee und die damit verbundene Inkonvenienz für den Fremdenverkehr gerichtet hatte. Wenn unseren Anträgen auch nicht entsprechen werden kann, so versichert uns doch das Kommando, dass man auf die Verkehrsinteressen während der Saison Rücksicht nehmen will, soweit dies vom militärischen Standpunkt aus möglich ist.

Abschliessend orientiert Herr Burkhalter noch über die rechtlichen Schutzmassnahmen. Die nächste Sitzung ist auf den 21. August vorgesehen. A

Kleine Chronik

25 Jahre elektrische Grossküche in der Schweiz

Als im Jahre 1905 in der Küche des ehemaligen Restaurant Eismeer der Jungfrauabahn ein elektrischer Kochherd in Betrieb gesetzt wurde, ahnte man wohl kaum, welche Entwicklungsmöglichkeiten der elektrische Grossküche in der Schweiz noch bevorstanden. Vor dem Jahre 1920 zählte man in der Schweiz nur 27 Grossküchen, ihre Zahl nahm von da an jährlich um etwa 10 bis 20 Anlagen zu, um dann mit dem Jahre 1926 in ein schnelleres Tempo überzugehen, das bis heute angehalten hat. Wenn man das Jahr 1920 als Beginn dieser Entwicklung ansieht, so feiert heute die elektrische Grossküche ihr 25-jähriges Jubiläum. In dieser Zeitspanne sind in der Schweiz weitere 2639 Grossküchen eingerichtet worden, und ihre Gesamtzahl beträgt heute 2666 mit einem Anschaffungswert von 102 615 Kilowatt. Weitaus den grössten Anteil haben die Hotels- und Restaurants mit 1330 Küchen, es folgen die Anstalten mit 829, die Spitäler mit 242 und schliesslich die Metzgereien mit 236 Küchen. In den vier Kriegsjahren 1940 bis 1943 wurden 962 elektrische Grossküchen in Betrieb gesetzt, im Jahr 1943 allein waren es 302 Küchen, was mit dem Jahr 1943 (304 Küchen) eine Rekordzahl bedeutet. Der jährliche Energieverbrauch der im Jahre 1943 neu angeschlossenen Grossküchen kann auf 11 bis 12 Millionen Kilowattstunden geschätzt werden.

Hotels gehen ein

Wie den „Luzerner Neueste Nachrichten“ gemeldet wird, ist das ehemalige Hotel „Wallenstock“ in Wolfenschiessen eine Parkterrie in Büchli verkauft worden, welche das Gebäude in Wohnungen umbauen will. Zuletzt diente das Haus als Dépandance zum Parkhotel „Eintracht“ in Wolfenschiessen.

Das Hotel „Bellevue-Rössli“ in Hergiswil ging käuflich in den Besitz von Gemeindepresident E. Zraggen über. Der neue Inhaber verzichtet auf die Weiterführung des Hotelbetriebes. Dagegen wird das Restaurant beibehalten.

Damit gehen in Nidwalden gleich zwei Hotels ein, die in früheren Jahren als Gasthöfe eine gewisse Rolle spielten.

Handänderung

Das Hotel Bellevue in Spiez ist an Herrn Willy Maurer, Küchenchef, übergegangen. Der neue Besitzer ist in Spiez zuhause und verlegt somit seinen neuen Wirkungskreis in seine frühere Heimat, wo wir ihm guten Erfolg wünschen.

Personalarbeit

Dr. H. Kuhn, 60jährig

Dieser Tage beging der Chef der Justizabteilung im eidg. Justiz- und Polizeidepartement, Herr Dr. H. Kuhn, ein doppeltes Jubiläum, indem sein 60. Geburtstag ziemlich genau mit dem 20. Jahrestage seiner Funktion als Abteilungsleiter zusammenfiel. Die Hotellerie hat allen Anlass, sich dieses Ehrentages dankbar zu erinnern, denn die Hilfsaktion des Bundes zugunsten des krisenbetroffenen Hotelgewerbes ist unlösbar mit seiner umsichtigen und verständnisvollen Tätigkeit verbunden. Es war eine schwierige und heikle Aufgabe, bei der Entwicklung des Notrechtes die sehr weit auseinandergehenden Interessen auf einen Nenner zu bringen und damit die Kodifikation der geplanten Schutzmassnahmen, sowie die Mitwirkung des Bundes zu ermöglichen. Wenn unsere Delegierten in den vielen mit der Justizabteilung geflogenen Verhandlungen nicht immer die nämlichen Auffassungen und die Behörden vertreten konnten, so gelang es doch stets eine tragbare Lösung zu finden. Auch spürte man aus den Verhandlungen das Bestreben von Herrn Dr. Kuhn heraus, der Auffassung der Hotellerie so weit wie möglich Rechnung zu tragen. Das persönliche Interesse an den Geschicken unseres Standes kam ferner dadurch zur Geltung, dass der Jubilar ein regelmässiger und geschätzter Gast unserer Delegiertenversammlungen war, sobald Fragen, die seinen Dienstbereich betrafen, zur Diskussion standen. Wir schliessen uns den von Dr. H. Seiler namens des Vereins bereits schriftlich formulierten Wünschen an, dass es Herrn Dr. H. Kuhn vergönnt sein möge, noch manches Jahr zum Wohle des Landes in seinem wichtigen und verantwortungsvollen Amte zu wirken.

Totentafel

P. Weber sen. †

In Schwyz verschied Herr Pius Weber-Gianella, a. Bezirksammann und Inhaber des Hotel Rössli. Der Verstorbene erreichte ein Alter von 79 Jahren und war nur kurze Zeit krank. Seinem Sohne, der seit Jahren den Hotelbetrieb leitete und unserem Verein angeschlossen ist sowie dessen Familie sprechen wir unser aufrichtiges Beileid aus.

PAHO

Die PAHO im Jahre 1943

Auszug aus dem Geschäftsbericht

Die Kassenorgane hatten sich im Berichtsjahr wiederum mit mehreren Fragen von besonderer Bedeutung für ihre Mitglieder und einen weiteren Interessentenkreis zu befassen. Im Vordergrund standen die Verhandlungen mit den zuständigen Bundesbehörden über die Berechtigung zum Taggeldbezug während des Be-

suches einer staatlich subventionierten Fachschule. Die Behörden fanden den Fachschulbesuch geeignet, die Berufsbasis zu verbreitern, die Berufskennntnisse zu vertiefen und gesundes berufständiges Denken und Handeln zu schaffen, erachteten andererseits aber den Zeitpunkt für die Förderung der Weiterausbildung im Beruf auf Kosten der Arbeitslosenversicherung als nicht geeignet. Die Kassenorgane haben sich bemüht, eine Lockerung dieser Stellungnahme zu erreichen, und die Behörden haben eine wohlwollende Behandlung entsprechender Gesuche zugesichert. Der erhebliche Mitgliederzuwachs besonders aus Stadt und Kanton Zürich und damit die Wünschbarkeit, in diesem Kanton ein Zweigbüro zu schaffen, haben den Kassenvorstand veranlasst, die Sitzverlegung der Verwaltung zu beschliessen. Die Ausführung dieses Beschlusses wurde für das Jahr 1944 vorgesehen. Auf Grund einer Eingabe der Kasse wurden die viel beachteten Karenzfristen mit Wirkung ab 1. März 1943 neuerdings, und zwar erheblich verkürzt. Ausführungsbestimmungen zu dieser Frage harren noch der Abklärung durch die Bundesbehörden. Die früheren Bestimmungen, wonach der Gastwirtschaftsangeestellte in der Zwischenzeit auf die Kontrolle und damit auf den Taggeldbezug verzichten konnte, mussten im Zusammenhang mit den neuen Bundesvorschriften über die Arbeitslosenversicherung und die Arbeitsdienstpflicht aufgehoben werden.

Der Vorstand bewilligte den Arbeitgebermitgliedern auch für das Jahr 1943 wiederum die Selbstfestsetzung ihres Beitrages an die Kasse. Im Zusammenhang mit dieser Selbsttaxation waren zahlreiche Gesuche um Beitragsermässigung zu behandeln, und in vielen Fällen mussten die Angebote an die Richtlinien des Vorstandes angepasst werden.

Die Zahl der angeschlossenen Betriebe betrug zu Jahresende 749. An der Spitze standen die Kantone Graubünden mit 210 und Bern mit 179 Arbeitgebermitgliedern.

Es haben sich im Jahre 1943 798 Angestellte (404 männliche und 394 weibliche) der Kasse angeschlossen. Die Kasse verzichtete am 31. Dezember 1943 3003 Versicherte, von denen mehr als ein Drittel (1010) Wohnsitz im Kanton Zürich aufwies.

Die Zahl der männlichen Versicherten betrug 2048, die der weiblichen 955. Küchenchefs, Köche, Pâtissiers und Konditoren stellten mit 1330 Versicherten die stärkste Mitgliedergruppe dar. Das weibliche Servierpersonal war mit 495 Versicherten vertreten. Trotz des allgemeinen Rückganges der Arbeitslosigkeit, unterstützte die Kasse im Berichtsjahr 205 Versicherte, während insgesamt 6878 Tagen und mit einem Gesamtbetrag von Fr. 43 584.45. Die Kasse gewährte an 300 Wehrmänner für ihre Dienstleistungen im Jahre 1943 Beitragsermässigungen im Gesamtbetrag von Fr. 1569.—

Aus dem freiwilligen Hilfsfonds der Kasse wurden 31 Reisseenschädigungen zum Stellenantritt und 22 freiwillige Unterstützungen zur Ermöglichung des Fachschulbesuches gewährt. Der Fonds schloss bei Fr. 3225.— Einnahmen und Fr. 1883.24 Ausgaben mit einem Einnahmehüberschuss von Fr. 1341.76 ab, womit sein Bestand auf Fr. 26 782.06 angewachsen ist.

Das Vermögen der Kasse am 31. Dezember 1943 betrug Fr. 619 745.21.

Die Vorsorge gegen die drohende Arbeitslosigkeit erweist sich immer mehr als eine für Volk und Staat unentbehrliche Massnahme. Der Gedanke der Vorsorge hat sich besonders in den letzten Jahren auch im schweizerischen Gastgewerbe durchgesetzt. Arbeitgeberchaft und Arbeitnehmerchaft werden sich immer mehr bewusst, dass ihre Nöte nur mit gegenseitigem Verständnis überbrückt werden können.

Das Ergebnis dieses Aufwollens ist auch im Berichtsjahr wieder in der erfreulichen Entwicklung der Mitgliedschaft bei der Kasse zum Ausdruck gekommen. Behörden, Verbände, Arbeitgeberchaft und Arbeitnehmerchaft haben ihren Teil zur Vermehrung der Versichertenzahl beigetragen.

Bücherfisch

Vorträge der Schweizer Verkehrstagung Zürich 1943. Band 7 der Schriftenfolge der SZV. Zürich 1944. — Die an den Fachkursen gehaltenen Referate werden die Bände 1—6 der Schriftenreihe füllen. Die Schriftenfolge geht aber über diesen Umfang hinaus und soll mit der Publikation von Arbeiten fortgesetzt werden, die sich mit den der Zentrale gestellten Aufgaben der Verkehrsförderung im weitesten Sinne vereinen lassen. Unter diesem Gesichtspunkt wurden im vorliegenden Bande 7 und im Einverständnis mit dem Verein „Verkehrshaus der Schweiz“ die Vorträge zusammengefasst, welche an der Schweizerischen Verkehrstagung im November 1943 in Zürich gehalten wurden.

„Und wieder lockt das Unbekannte. Sieben Wanderjahre in Amerika“. Von Jack Bögh. („Wilde Lebensfahrt“ Bd. 10.) Aus dem Dänischen übersetzt, 160 Seiten, 1944, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Geb. Fr. 7.— Ein richtiger Springsfeld, dem niemand böse sein kann, das ist Jack Bögh, seinerzeit Leutnant in der dänischen Kavallerie, der als junger Mensch nach Kalifornien fuhr, um dem Abenteuer zu begegnen. Das Abenteuer liess denn auch nicht auf sich warten, aber zunächst zeigte es sich als Kampf ums tägliche Brot. In diesem Kampfe blieb Jack Bögh Sieger, denn er packte mutig zu. Kreuz und quer führt dieser Lebensweg, nach oben und nach unten, und so ist es natürlich, dass Jack Bögh mit Menschen jeglichen Schlags in Berührung kommt, und es spricht unbedingte für ihn, dass er sich überall Freunde zu erwerben weiss, echte Kameraden, die mit ihm durch dick und dünn gehen. Frisch und lebhaft, immer gut gelaunt und ursprünglich erzählt er von den Wechseljahren seines Schicksals, das ihm aus seinem unruhigen Blut erwächst, und während per Leser sich bei dieser bunten, spannenden Schilderung glänzend unterhält, lernt er gleichzeitig ein Stück Amerika kennen.

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



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

Die Schweiz - ein Gastland Erneuerung Ihrer Hotelräume für den Wintersport 1944/45



Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir: Innenausbau, Möblierungen von: Aufenthaltsräumen, Wohnhallen, Speisesälen, Hotelschiffen. Eigenes Architektur-Büro - Vorschläge unverbindlich. Erstklassige Referenzen.
H. Woodtly & Co. AG., Aarau
Möbelfabrik

Glühes SCHWITZER A.G.
BASEL (ALLSCHWILERSTR. 90) TEL. 2 48 55
ZÜRICH STAUFFACHERSTR. 45 TEL. 57 35
LAUSANNE - 2 GRAND PONT TEL. 310 44



Fräulein Doris ging spazieren und fand zufällig ein vierblättriges Kleeblatt. „Ein gutes Zeichen!“ sagt sie sich und kauft ein Los. Dieses Los wurde ein Treffer. Ein Zufall natürlich. Jeder von uns erlebt immer wieder Zufälle, große und kleine. Ein Gewinn bei der Landes-Lotterie z. B. ist gar kein so großer Zufall, kommt doch durchschnittlich auf jedes fünfte Los ein Treffer!

Ziehung der Landes-Lotterie 10. August

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen unter dem „Roten Kleeblatt“-Verschluss Fr. 50.— (enthaltend zwei sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/17600.

Alleinköb

verheiratet, sucht Jahresstelle für sich und seine Frau, tüchtige, gewandte Kräfte in Stoff- und Saisonbetrieb, patisserie, boucherie- u. conservierkündig, geeignet in Kurbetrieb, wo fachkundige Frau im Service mithelfen könnte. Engagement erwünscht ab 1. Dezember, eventuell früher.

Bitte, wenden Sie sich unter Chiffre H.A. 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, williger

Etagen-Portier-Remplaçani

für ca. 6 Wochen. Eintritt 1. August. Guter Verdienst. Reiservergütung. Offerten an Hotel Paris, Chaux-de-Fonds.



Sanitätsartikel

Diskreter Versand
Kranpfadernstrümpfe
Verlangen Sie Gewebemuster und Maßkarte.
E. Schwäger, vorm. P.-Höschler, Zürich, Seefeldstr. 4

Eine feine, sommerliche Süßspeise

die keinen Rahm, keine Eier und nur wenig Zucker benötigt, den Gästen vorzüglich mundet und Ihnen einen guten Gewinn abwirft, ist die

FRIG-GLACE

Dazu einen passenden Dekor mit der laden

Bonbons-PEG-Schlagcreme

und schon können Sie ein Dessert, sei es garnierte Glace, als Coupe oder als Cassate servieren, das dem Namen Ihres Hauses als Empfehlung dienen wird.

Dr. A. WANDER A.G., BERN Telephone 55021

Ihre

Gäste werden sich immer an einem „mords-guet“ Käsil im Lunchsack freuen! (4 Käsil 1/2, fett für 150 Punkte!)

Gesucht

- 1 Buffetdame
- 1 Buffetlehrtrichter
- 1 jüngerer Koch
- 1 Köchin

Offerten mit Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre E B 2366 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Versierter Chef de grill (Restaurateur; Spezialitäten-Küche) sucht sich zu verändern. Jahresstelle als
Chef de cuisine
in erstkl. Hotel oder Restaurant. Zurzeit in ungenügender Stellung. Referenzen des in- und auslandes stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre E B 2349 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Verpachtung von Bahnhofswirtschaften

Die Kreisdirektion II der SBB in Luzern eröffnet den Wettbewerb über die Verpachtung der Bahnhofswirtschaften in Zug und Sarnez auf den 1. Januar 1945.

Die allgemeinen Vorschriften über die Verpachtung sowie die besonderen Bedingungen für den Betrieb der genannten Bahnhofswirtschaften können im Bureau 69 des Verwaltungsgebäudes SBB, Kreis II in Luzern, Schweizerhofquai 6, eingesehen werden, wo auch weitere Auskunft erteilt wird.

Der Bewerbung sind Zeugnisabschriften und eine Photographie beizulegen; diese werden wieder zurückerstattet.

Anmeldefrist: 20. August 1944. Persönliche Vorstellung ist nur auf Einladung hin erwünscht.

Kreisdirektion II SBB., Luzern.

On cherche à reprendre un meublé, ou hôtel garni

Faire offre sous P. P. 2347 Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Stellen-Anzeiger N° 31

Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Alleinlocher auf 1. September in Jahresbetrieb (50 Betten) am Genfersee mit Passantenverkehr. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an **Chiffre 1007**

Alleinlocher, junger, selbständiger, restaurationskundiger, in guten, bekannten Landgasthof gesucht. Jahresstelle, Familienanschluss. Offerten mit Lohnangebot an **Chiffre 1987**

Gesucht in alkoholfreies Restaurant, Nähe Basel, in Jahresstellen: 1. Serviertochter, 1. Tourneure für Economat und Mithilfe in Küche, 2. Hilfsköchinnen, 1. Küchenmädchen od. Rüstfrau (evtl. ältere Person), gute Behandlung. Offerten mit Zeugniskopie und Gehaltsantrag. erb. an **Chiffre 1973**

Gesucht für sofort oder nach Überseinkunft: 1. Bureau-Volantär(in) evtl. gelernter Kellner, der Carrière machen will. 1. tüchtige Gouvernante-Buffetdame. Jahresstellen. Offerten mit Bild, Altersangabe und Zeugniskopie unter **Chiffre 1988**

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Fachberufsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

- 6870 Saaltochter, Etagenportier, Hotel 75 Betten, Lugano.
- 6872 Commis de cuisine, Küchenbursche, grosse Klinik, Kl. Waadt.
- 6875 Alleinlocher, Hotel 30 Betten, Simmental.
- 6876 Saaltochter, Portier, Hotel 80 Betten, Lugano.
- 6879 Wäscherin, Saal-Resort, Hotel 30 Betten, mittelgr. Passantenhotel, Neuenburg.
- 6884 Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Aargau.
- 6885 Economatgouvernante, Angestellten-Zimmermädchen, Hotel-Restaurant, Lugano.
- 6887 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenchef, Hotel 60 Betten, Badcort, Aargau.
- 6891 Buffetdame, Buffettochter, grösseres Restaurant, Craud.
- 6893 Saaltochter, Hotel 80 Betten, Wengen.
- 6895 Serviertochter, Alleinlocher, Hotel 30 Betten, Kl. Aargau.
- 6898 Hausbursche, Hausmädchen, Hotel 30 Betten, Appenzell.
- 6901 Serviertochter, Saal-Restauranttochter, sofort, Hotel 120 Betten, Viare.
- 6904 Alleinlocher, Hotel 50 Betten, Lugano.
- 6905 Saaltochter, Hotel 110 Betten, Wallis.
- 6907 Jungere Sekretärin, Berghotel, 40 Betten, B.O.
- 6909 Köchin, sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
- 6910 Jüngere Köchin, Küchenmädchen, 1. Sept., Portier-Hausbursche, Ablösung ca. 1. Monat, 14. August, ev. Herbstsaison, kleines Hotel, Tessin.
- 6912 Alleinportier, Hotel 40 Betten, Arosa.
- 6913 Commis od. Aide de cuisine, Buffetdame, erstkl. Restaurant, Basel.
- 6914 Restauranttochter, Hotel 50 Betten, Craud.
- 6915 Zimmermädchen, Glätterin, Saaltochter, Berghotel 1. Rg., Viare.
- 6919 Küchenbursche, Hotel 1. Rg., Craud.
- 6920 Saaltochter, Hotel 130 Betten, Ostschweiz.
- 6921 Tourneure für Zimmer und Saal, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Arosa.
- 6926 Kellerbursche, Hotel 1. Rg., Luzern.
- 6927 Entremetier, Köchin, Hotel 80 Betten, Luzern.
- 6931 Hausbursche, Serviertochter, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
- 6933 Aushilfserviertochter, erstkl. Restaurant, Basel.

Gesucht in Jahresstellen per 15. Aug. 1. Hausbursche-Garderobier, 1. Alleinlocher, 1. Köchin od. evtl. Alleinlocher, restaurationskundig, 1. Officebursche-Garderobier; nach Überseinkunft: 1. gediegene Barmaid. Offerten unter **Chiffre 1002**

Gesucht in mittelgrosses Hotel im Tessin: 1. Zimmermädchen, 1. selbständiges Saaltochter, 1. junger Alleinportier, 1. Küchenbursche. Eintritt sofort, Saison bis Ende Oktober. Offerten erbeten unter **Chiffre 1004**

Gesucht in Hotel I. Ranges nach Lugano: Sekretär od. Sekretärin, Halleinlocher, Saaltochter, Zimmermädchen, Zimmerleutcher, Chasseur, Saucier, Officer, Office-mädchen, junger Gärtner. Eintritt ca. 23. August. Offerten mit Photo und Zeugniskopie unter **Chiffre 1006**

Gesucht von grösserem internat. Kurbetrieb in gutbezahlter Jahresstellung: tüchtige 1. Saaltochter, Saalheizer, Zimmermädchen, Commis de cuisine, Weisnarkochin. Eintritt Aug./Sept. Offerten erbeten unter **Chiffre 1005**

Köchin, tüchtige, gesucht. Dasselbst gekochte Küchenmädchen. Gute Jahresstelle. Offerten m. Zeugniskopie u. Lohnansprüchen an **Chiffre 1008**

Köchin, jüngere, restaurationskundige, in guten, bekannten Landgasthof in Jahresstelle gesucht. Familienanschluss. Offerten unter **Chiffre 1989**

Köchin, tüchtige, zuverlässige, gesucht ab ca. 1. oder 15. September in Kleinhotel. Leichte Jahresstelle. Gartenarbeit erwünscht. Offerten mit Zeugniskopie u. Lohnansprüchen an Hotel **Cecel, Valais-Fixes (1989)**

Köchin in Jahresstelle, während Sommer- und Wintersaison neben Chef, auf September gesucht. Offerten erbeten unter **Chiffre 1003**

Mädchen, jungeres, als Stütze der Hausfrau in Hotel der weichen Schweiz gesucht. Eintritt baldmöglichst. **Chiffre 1008**

Restauranttochter, intelligente, flinke, auf 1. Sept. in mittl. Bahnhoffbuffet gesucht. Tochter mit absolvierter Saaltheb bevorzugt. Offerten mit Zeugniskopie und Photo unter **Chiffre 1001**

- 6935 Serviertochter, Hotel 35 Betten, Spiez.
- 6936 Hausbursche, Hausbursche, mittelgr. Hotel, Locarno.
- 6937 Aushilfslocher, Hotel 80 Betten, Luzern.
- 6940 Saaltochter, Oberaaltochter, Küchenbursche, Hotel 1. Rg., mitnache.
- 6942 Küchenbursche, Jahresstelle, Hotel 70 Betten, Interlaken.
- 6943 Aide de cuisine, Lingère, Hotel 80 Betten, Viare.
- 6945 Portier, Hotel 110 Betten, Tessin.
- 6946 Office-mädchen, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 110 Betten, monatl.
- 6949 Küchenchef, Jahresstelle, Fr. 400.— monatl., Aide de cuisine, Fr. 280.— monatl., Restaurant, Schaffhausen.
- 6951 Commis de cuisine, erstkl. Restaurant, Gené.
- 6952 Economatgouvernante, Anf. August, Kaffeeköchin, Ende August, erstkl. Hotel, Basel.
- 6954 Saal-Restauranttochter, ca. 24jährig, Jahresstelle, kl. Hotel, St. Gallen.
- 6955 Restauranttochter, Serviertochter, Mädchen n. Chef, jungeres Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Viare.
- 6956 Pâtissier, Küche, Hotel 30 Betten, Grindelwald, Ostschweiz.
- 6958 Lingère, Zimmermädchen, Hotel 140 Betten, grössere Stadt.
- 6959 Commis de cuisine, Bureauvolantärin, mittelgr. Hotel, Thun.
- 6960 Serviertochter, Hotel 70 Betten, B.O.
- 6961 Aide de cuisine, Serviertochter, mittelgr. Berghotel, Zentralschweiz.
- 6962 Restaurationsköchin, erstkl. Restaurant, Basel.
- 6974 2 Serviertochter, Hotel 30 Betten, Grindelwald.
- 6976 Barman, engl. sprechend, Adelboden.
- 6978 Sekretär, Buffetdame, Commis de rang, Restauranttochter, Hotel 80 Betten, Craud.
- 6981 Serviertochter, Hotel 70 Betten, B.O.
- 6982 Zimmermädchen, Officegouvernante, Passantenhotel 70 Betten, Zürich.
- 6987 Serviertochter, sofort, mittelgr. Hotel, Kl. Aargau.
- 6988 Hausbursche, Hausbursche, Hotel 45 Betten, Tessin.
- 6989 Aide oder Commis de cuisine, sofort, Berghotel 1. Rg., Wallis.
- 6991 Serviertochter, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Thuners.
- 6992 Alleinlocher (gesetzten Alters), mittelgr. Passantenhotel, grössere Stadt.
- 6993 Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Craud.
- 6994 Köchin, Fr. 200.—, Ende Sept., Baden.
- 6995 Zimmermädchen, 15. August, Hotel 30 Betten, Sol.
- 6998 Serviertochter, Hotel 70 Betten, B.O.
- 6999 Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Bern.
- 7001 Wintersaison: Office-mädchen, mehrere Saaltochter, Saalheizer, mehrere Zimmermädchen, Wäscherin, Lingère, 2 Etagenportiers, Kaffeeköchin, 2 Küchenmädchen, Casseroleur, Heizer, 2 Aides de cuisine, Hotel 1. Rg., Arosa.
- 7023 Gouvernante, sofort, Hotel 40 Betten, Luzern.
- 7036 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zugersue.
- 7037 Portier, sofort, Berghotel, B.O.
- 7039 Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
- 7043 Zimmermädchen, Lingiergouvernante, mittelgr. Hotel, Luz.

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Chef de réception (Stütze der Direktion, Sekretär-Kassier, evtl. Chef de service), jungere, tüchtige Hotelfachmann, sprachenerkundig, gut präsentierend, sucht auf den kommenden Herbst (September) oder nach Überseinkunft Saison- oder Jahresstelle in gute Establishment. Zeugnisse zu Diensten. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen unter **Chiffre 557**

Réception. Jeune dame, parlant les 4 langues, dactylographe, téléphone, cherche place comme débutante pour la réception dans hôtel de 1er ordre. Ecrire sous chiffre Y 11113 à Publicitas, Lausanne. (1989)

Salle & Restaurant

Buffetdame, von Haus aus vom Fach, langjährige Praxis in Hotelkette und Restauration, rationelle Wirtschafterin, wünscht ihre Position zu ändern in getragenen Betrieb. Deutsche Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten unter **Chiffre 547**

Maitre d'hôtel, Chef de service, 36 ans, allemand, français, anglais, hollandais, cherche place à l'année, meilleurs références à disp. Entrée à convenir. Ecrire sous chiffre M 11176 Publicitas, Lausanne. (1989)

Cuisine & Office

Alleinlocher, Chef de cuisine, 48j, solid, sparsam, verträglich, sucht Saison- oder Jahresstelle per 1. September oder nach Überseinkunft, auch Ablösung. Gute Zeugnisse. Offerten erbeten unter **Chiffre 550**

Chef de cuisine-Alleinlocher, tüchtiger, selbständiger, entreprenersfähig, bewandert in à part service, mit verträglichem Charakter, sucht Stelle in besseres Haus. Auch Militärablösung. Frei ab 9. August. Offerten mit Lohnangebot erwünscht unter **Chiffre 549**

Chefkoch gesetzten Alters, entrepreners- und pâtissierkundig, sucht Jahresstelle in Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter **Chiffre 558**

Küchenchef, erstkl., tüchtige Kraft, gesetzten Alters, mit besten Ausweisen, sucht dauernden Posten in grösserem Hotel oder Restaurationsbetrieb. Offerten erbeten unter **Chiffre 553**

Etagé & Lingerie

Zimmermädchen, selbständig, gesetzten Alters, sucht Stelle per 1. September. Offerten unter **Chiffre 559**

Loge, Lift & Omnibus

Hein-Portier, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle, Herbstsaison ins Tessin vorzuzug. Eintritt Anfangs Sept. Schriftl. Offerten an Hans Müller, Portier, Hotel-Kurbus, Resth. Hasliberg. (551)

Heinportier-Conducteur oder Etagenportier, auch Nachtschwärzer, ganz tüchtig und sprachenerkundig, sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle. Ausführl. Off. unter **Chiffre 560**

Divers

Tun, anfangs der 40er Jahre, gut präsentierend, sprachenerkundig, in allen Teilen des Hotelfachs versiert, sucht passenden Posten als General, Stütze des Patron, Gouvernante oder Buffetdame in getragenen Betrieb. Beste Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter **Chiffre 555**

- 7380 Serviertochter, Alleinlocher od. Köchin (Aushilfe), kleines Hotel, J.B.
- 7382 Saaltochter, Zimmermädchen, mittelgr. Passantenhotel, Zürich.
- 7385 Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 7388 Sekretär, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 7389 Hausmädchen, Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
- 7393 Chef de rang, Anfang Sept., Commis de rang, Commis de cuisine, Angestelltenzimmermädchen, Lüttcher-Service, Mitte Sept., erstkl. Hotel, Lugano.
- 7377 Zimmermädchen, Mithilfe im Haushalt, Serviertochter (evtl. Anfängerin), sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
- 7379 Saaltochter, Hotel 100 Betten, Luzern.
- 7380 Serviertochter, Jahresstelle (evtl. Anfängerin), Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, B.O.
- 7385 Saaltochter, Portier-Conducteur, Herbstsaison, Kurbus 140 Betten, Tessin.
- 7386 Commis de rang, Chef de rang, Demi-chef, n. Überseink., erstkl. Hotel, Zürich.
- 7389 Restauranttochter, Hausbursche, Bahnhofbuffet, franz. Schw. Hausbursche-Portier, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 7392 Alleinlocher, 15. August, Hotel 40 Betten, Kl. Neuenburg.
- 7393 Jungere Aide de cuisine, 15. Aug., mitl. Passantenhotel, Basel.
- 7394 Aide de cuisine, sofort, mitl. Passantenhotel, St. Gallen.
- 7395 Glätterin, Hausbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.

Lehrstellenvermittlung:

- 6874 Sekretär-Volantier, grösseres Restaurant, Craud.
- 6887 Saalheizer, Hotel 60 Betten, Rheinfelden.
- 6890 Saalheizer, Hotel 1. Rg., Thunersee.
- 6896 Saalheizer, Sanatorium, Davos.
- 7001 Saalheizer, Wintersaison, Hotel 1. Rg., Arosa.
- 7270 Serviertochter, Hotel 1. Rg., Bern.
- 7284 Saaltochter, mittelgr. Hotel, Thun.
- 7330 Saalheizer, Hotel 50 Betten, Simmental.
- 7338 Serviertochter, erstkl. Rest. Bern.
- 7340 Serviertochter, Hotel 1. Rg., grösseres Restaurant, Basel.
- 6934 Kochlehrer, mittelgr. Hotel, Gené.
- 6900 Kellerlehrer, grösseres Passantenhotel, Bern.
- 7274 Kellerlehrer, Hotel 1. Rg., grösseres Restaurant, Basel.
- 6913 Kochvolantier, gel. Konditor od. Metzger.
- 6888 Bureauvolantier, mittelgr. Hotel, Thun.
- 7341 Buffettochter, mittelgr. Passantenhotel, Bern.
- 7055 Buffettochter, Grossrestaurant, Lausanne.
- 7324 Buffettochter, mittelgr. Hotel, Thun.
- 7338 Buffettochter, erstkl. Restaurant, Bern.
- 7351 Buffettochter, grösseres Passantenhotel, Basel.



SCHWEIZ HOTELFACHSCHULE

Die Fachschule im Musterhotel. Für alle Vorwärtstrebenden! Kurse ab September für Sprachen, Fach, Sekr., Küche, Service. Dauer 2-3 Monate. Spezialkurse 1-2 Wochen. Staatlich subventioniert. Prospekt gratis.

«MONTANA» LUZERN
Froh: 3 Lernjahre für die Zukunft!



Für den Waschtag:

Kellers **AKO-Bleichwaschmittel** m. Sauerstoff
Kellers **Seifenflocken** waschen und schäumen wundervoll
Kellers **Ölkerseife** sparsam und gut
Kellers **Bleichsoda** zum Einweichen, Kochen und Spülen

KELLER & C^{ie}, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

NORDWESTSCHWEIZ

Grosses Passantenhotel mit Stadtraum und Konterteet städt. tüchtiges gut aussehendes Mädchen (28-35 Jahre) als

Garderobiere

und zu gelegentlicher Vertretung eines Zimmermädchens (guter Verdienst) od. jungen

Koch (evtl. aus der Lehre) oder Köchin

sowie

Hausmädchen

Eintritte baldmöglichst. Offerten mit Verdienst- bzw. Gehaltsansprüchen an Chiffre B Z. 2360 an die Schweizer Hotel-Revue, Luzern.

Zu kaufen gesucht kleine

Kaffeemaschine

3-5 Liter, Marke Schwabenland, nur in tadellosem Zustande. Offerten an Hotel Miralago, Castagnola.

A vendre pour raison de santé

Hôtel de 60 lits

avec café-restaurant, à Lausanne, à proximité de la gare. Pour traiter, écrire sous chiffre R 2363 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Glätte-Mange

gebraucht, 2,10 m arbeitsbreite, elektr. Heizung, betriebsbereit, bewickelt, mit oder ohne Motor. Einzelantrieb, Spannung 220/330 Volt, ist sofort billig zu verkaufen. Offerten unter Chiffre Z. L. 2354 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 15. August in grosses Stadthot. I. Ranges in Jahre-stell:

Kaffeeköchin

Guter Gehalt bei freier Kost und Logis im Hause. Kandidat mit Zeugniskopie sind zu richten an Postfach, Franz 750, Bern.

Netts Wirtstochter wünscht Engagement als

Barmaid

oder

Gerant

Restaurants - Stühle

Offerten gefl. unter Chiffre S A 2365 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Pacht o. Leihung gesucht:

Hotel-Restaurant

oder Speise-Restaurant

von jungem Ehepaar mit Fähigkeiten ausweis, der Mann ist Küchenchef, die Frau mit Service und Hausarbeiten völlig vertraut. Angebote erbitte der Beauftragte:

S. Litscher, Leiter des Fachabteilungsweises der Union Holydis, Luzern, Sempacherstrasse 14.

On cherche pour entrée immédiate

Chef de cuisine

(grillardeur)

du 6 août au 6 octobre. Salaire Fr. 15.— par jour.

Commis de cuisine

Fr. 180.— à 200.— par mois. Place à l'année. Ecrire Le Mazot, rue Kléberg 13, Genève.

Gesucht

J. Buffetdame

für 1. Oktober demnachst. Nur erste Kraft beliebe Offerte einzureichen an Chiffre R B 2362 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef de cuisine

für erstkl. Gross-Restaurant in Zürich (Neu-Eröffnung) (nur selbständige erste Kraft kommt in Frage)

3 bis 4 jüngere Köche

Gut präsentierend tüchtiger

Oberkellner

Einige Restaurant- u. Barkellner

6 Töchter für Tea-Room

Office-mädchen

Küchenmädchen - Casseroliers

Es kommen nur bestempfohlene, seriöses Bewerber, die auf gute Dauerstellen reflektieren, in Frage. Offerten u. Chiffre H 2368 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

noch besser

munden Most und Wein mit dem gesunden



Eptinger

General-Gouvernante

Für unseren umfangreichen Restaurations-Betrieb suchen wir eine tüchtige, erfahrene und selbständige General-Gouvernante. Arbeitsgebiet: Organisation und Leitung des Betriebsunterhalts, der Personalunterkunft und -verpflegung, der Personalfürsorge etc. Damen, die ähnliche Posten bereits versehen haben, wollen sich melden unter L 8636 Y an Publicitas Bern, unter Angabe der Referenzen und der Bedingungen.



Taco-Würze

erzielt der erfahrene Meister höchste Geschmacksvollendung seiner Speisen. Beziehen Sie Taco-Würze in den vorliegenden Kartfläschen.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen B. Bern

Gesucht per ca. Mitte August

Etagen-Gouvernante

(evtl. Hilfs-Gouvernante)

Offerten mit Zeugniskopie und Lohnansprüchen an Hotel St. Gobard, Bern.

Chef de service-Sekretär

für mittelgrosses Bahnhoffbuffet per 1. Oktober 1944 gesucht. Tüchtiger, junger, sprachenerkundiger Mann tüchtige Offerte mit Angabe der Gehaltsansprüche und Zeugniskopie an Chiffre H L 2361 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

Der gute WAADTLÄNDER

trägt die Garantie-marke

L'OFFICE DES VINS VAUDOIS

LAUSANNE

QUALITÄT. ECHTHEIT

Gardons-nous d'abuser!

Récemment, un jeune pilote américain s'assit en face de moi dans le train; le paysage semblait l'intéresser et, de temps à autre, il observait attentivement ses compagnons de voyage. Comme je l'interrogeais discrètement, il me donna sans peine ses impressions sur le pays dont il était l'hôte involontaire. Aux yeux d'un homme dont la patrie est l'Amérique, si vaste et bigarrée, beaucoup de choses en Suisse paraissent n'avoir qu'un bien étroit horizon et sont parfois vues à travers une perspective déformante. Ce qu'il y avait d'étonnant cependant, c'était le don d'observation dont semblait pourvu mon vis-à-vis et la sensibilité — accrue par son oisiveté forcée — dont il faisait preuve à l'égard des impressions que lui laissaient les moindres faits de la vie courante.

Il attribua naturellement une grande importance à ce qui concernait le boire, le manger, le dormir, et aux prix qu'on lui demandait pour ces prestations. Etant donné le niveau élevé du coût de la vie en Amérique, et la solde — que notre population trouve princière — dont ils sont gratifiés, on est peut-être porté à croire que l'argent ne joue aucun rôle pour les officiers américains. Mais, comme ils ne reçoivent en espèces qu'une faible partie de cette solde, ils ne disposent, en définitive, comme le commun des mortels, pas de moyens illimités. Mais, abstraction faite de cela, même un hôte ayant beaucoup d'argent, a vite fait de savoir si les prix qu'on lui demande sont raisonnables ou non, et se rend compte de la valeur de l'argent. Et mon vis-à-vis — pour en revenir à lui — paraissait avoir énormément de flair à ce sujet. Alors qu'il trouvait que les prix de pension de fr. 11.— à 13.— que lui et ses nombreux collègues payaient dans l'hôtel où ils étaient hébergés, étaient parfaitement justifiés, il critiquait avec véhémence les prix de certaines prestations accessoires. Il affirmait, par exemple, avoir payé fr. 11.— pour un déjeuner dans une auberge de montagne, ce qu'il estimait manifestement exagéré et qu'il qualifiait du typique « fooling ». Ainsi donc, à côté de la reconnaissance qu'il témoignait aux gens et au pays, il conservait dans un coin de sa mémoire le souvenir amer d'avoir été pris pour une « poire ».

Il est certain que l'on ne doit pas prendre au tragique ce petit incident mais, à différents points de vue, cet exemple prend une signification symptomatique. D'une part, il montre combien le contact des Américains avec la Suisse — et on peut dire la même chose des internés de tous les pays — peut leur laisser, pour des faits en eux-mêmes insignifiants, une impression défavorable et influencer leurs jugements. On essaie avec raison, par des cours ou des conférences, de documenter nos hôtes involontaires sur notre pays et ses habitants pour les leur faire connaître et aimer, mais ces belles paroles doivent perdre beaucoup de leur valeur pour les auditeurs, si l'expérience leur montre qu'il existe dans la Confédération des gens pour qui notre mission humanitaire n'est qu'un alibi pour faire avec les internés les affaires les plus fructueuses possible. Or, de par leur nature, les gens ressentent particulièrement intensément les petits événements qui sortent de la vie courante et ne se souviennent, parmi tant et tant de choses équitables, que des rares injustices qu'ils ont ou qu'ils croient avoir subies.

Après la guerre, la Suisse s'efforcera de renouer les liens qui l'unissaient à tous les autres Etats, liens que les circonstances ont rompus temporairement. Or, nous pouvons trouver d'utiles et efficaces collaborateurs pour cette tâche dans les internés auxquels notre pays offre un asile humain et charitable. Leur jugement aura du poids, non seulement auprès de leurs amis et connaissances, mais aussi influencera l'opinion publique des pays en question et son attitude à l'égard de la Suisse. Il est évident qu'il y a

encore bien d'autres facteurs qui joueront un rôle dans ce domaine, mais ils dépassent notre sujet. Il est également évident que l'on parlera du prix de la vie et du niveau des prix en Suisse et il serait déplorable de faire ressusciter la légende de la Suisse, pays de vie chère, ce qui donnerait un bien mauvais départ à notre propagande touristique.

Certes, l'on doit constater avec satisfaction que les plaintes au sujet de prix indécents pratiqués à l'égard des internés constituent l'exception, mais il suffit de quelques rares cas pour faire déjà beaucoup de tort. Ils apportent hélas! le témoignage d'une mentalité bien peu helvétique, qui spéculer sur l'idée que l'Américain, que l'on pare volontiers du nimbe de la richesse, ne connaît pas la valeur des choses et est prêt à payer n'importe quel prix. Ce que nous rapportons au début de cet article montre que l'on se trompe souvent grossièrement à ce sujet. En outre, il s'agit moins du petit profit que l'on pense tirer des Américains et autres internés, mais des conséquences que peut avoir pour tout le pays une attitude aussi peu sociale.

En effet, il suffit que quelques personnes se soient senties exploitées pour que la bonne réputation de la Suisse en souffre, car la tendance habituelle de tout généraliser aura tôt fait de répandre le bruit que tout le pays s'enrichit aux dépens des victimes de la guerre. Et, dans l'intérêt du tourisme futur, s'il est un reproche qu'il convient surtout d'éviter, c'est bien d'être des « profiteurs de guerre ». Il ne faut pas oublier que, même si ce qualificatif ne s'applique qu'à un seul coupable, toute l'hôtellerie suisse serait appelée à en pâtir. K.

Petite Chronique

Respectons les prescriptions sur le repos hebdomadaire

Les discussions à propos de l'interprétation des prescriptions sur le repos hebdomadaire sont encore fréquentes bien qu'il semble que cette loi, en vigueur depuis 1931, ait déjà dû entrer dans les mœurs. Et pourtant, il ressort des questions qu'on nous pose à ce sujet que son application donne encore lieu à des différends entre patrons et employés. Pourtant l'ordonnance d'exécution de 1934 prévoit de nombreuses exceptions qui tiennent compte des conditions spéciales dans lesquelles travaille l'hôtellerie pendant la haute saison, exceptions qui doivent faciliter aux patrons l'application de cette loi. La stricte observation des obligations qu'elle impose aux hôteliers permettrait pourtant à ceux-ci, dans une large mesure, de contribuer à résoudre le problème du personnel. L'employé sera mieux disposé à rester fidèle à sa profession s'il a la certitude, qu'une fois sa tâche accomplie, il a un droit incontesté à ses heures de repos et qu'il ne doit pas lutter chaque fois pour obtenir les congés auxquels il a légalement droit.

Nous savons que, pour la grosse majorité des établissements, nous enjonzons une porte ouverte en lançant un tel appel, mais il existe toutefois une petite minorité d'hôteliers qui ne se soucient pas autant qu'il faudrait de cette loi ainsi que d'autres prescriptions, ou qui ne se donnent pas la peine de les étudier à fond. Et c'est précisément ces patrons qu'il convient d'avertir encore une fois, car leur attitude est non seulement anti-sociale, mais elle nuit considérablement au patronat tout entier.

L'état des apprentis dans l'industrie hôtelière en 1943

Selon les renseignements publiés par l'office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail sur les examens de fin d'apprentissage et sur les contrats d'apprentissage en 1943, les conditions ne se sont guère améliorées en comparaison de l'année précédente. On constate toutefois une modestie amélioration dans la conclusion de nouveaux contrats d'apprentissage. Le nombre des examens de fin d'apprentissage est tombé de 195 à 183 mais, par contre, on a enregistré 197 nouveaux contrats d'apprentissage, soit 18 de plus qu'en 1942. Il y eut donc en tout pour l'année dernière 371 contrats, ce qui n'est pas beaucoup si l'on songe que le total des contrats d'apprentissage dans tout le pays et pour toutes les professions dépasse 60000.

Les deux professions hôtelières qui bénéficient d'un apprentissage régulier, enregistrent dans ce domaine les résultats suivants: Il a été conclu 156 nouveaux contrats d'apprentissage pour cuisiniers (12 de plus qu'en 1942), et 41 nouveaux contrats pour sommeliers (soit 16 de plus qu'en 1942). Il y avait donc à la fin de l'année 325 contrats pour cuisiniers et 46 pour sommeliers, ce qui veut dire que le nombre d'apprentis cuisiniers avait légèrement diminué et le nombre d'apprentis sommeliers considérablement augmenté. Bien que le nombre d'apprentis de la branche hôtelière soit encore nettement insuffisant pour combler

les vides qu'on remarque dans les rangs du personnel qualifié, on constate avec satisfaction qu'un plus grand intérêt se fait déjà sentir pour la profession de sommelier. Mais ces chiffres montrent qu'il ne faut pas ralentir les efforts faits pour encourager les jeunes qui se destinent aux carrières hôtelières. Au contraire, l'hôtellerie a plus que jamais toute raison d'agir encore davantage que ces dernières années en faveur de la formation des apprentis, afin que l'on puisse, une fois, mettre une sourdine aux nombreuses plaintes que provoque la pénurie de collaborateurs qualifiés.

Ecole hôtelière

Fin de cours

Les cours de l'Ecole hôtelière de la S.S.H. seront terminés au début d'août. Le mois de juillet est le mois des grands efforts, mais aussi celui des courses d'études et des conférences.

Le 20 juillet, nos élèves ont visité la fabrique de textiles *Worb & Scheitlin*, à Worb, et la fabrique de porcelaines de *Langenthal*. Temps splendide, réception chaleureuse, « Berner Platz » imposant, enseignement vivant. Le repas du soir, admirablement préparé par le buffet de la gare de Berne mit le point d'exclamation final à cette randonnée si instructive. Nous avons eu le plaisir de rencontrer, en cette dernière étape, Monsieur le directeur *Schmid*, qui marqua ainsi, par sa présence, tout l'intérêt qu'il porte à notre Ecole. Et pourtant nous avons eu nos élèves s'en retourner, ayant inscrit dans leur calepin ou dans leur mémoire quelques bonnes adresses.

Visites d'hôtels, visites de restaurants, d'installations modernes, visite d'une grande imprimerie, complètent le programme du mois. Et partout, accueil très aimable, souvenirs durables.

Les conférenciers sont insaisissables en été. Et pourtant nous avons eu la chance d'entendre M. *Lugeon*, chef de la station d'arboriculture de Marcellin, parler du « jardin et du verger de l'hôtel ». On pourrait croire que nos élèves n'ont prêté qu'une oreille distraite aux bons conseils du spécialiste. Au contraire, ils ont été étonnés du rôle que pouvait jouer la présentation et l'utilisation des terrains dans le traitement de l'hôtel; ils en ont compris l'importance. M. *Jaussi*, notre très dévoué président de la commission scolaire, a bien voulu parler de ses expériences à nos élèves et ceux-ci ont fort apprécié les sages conseils qui leur ont été donnés. Le directeur, de son côté, a commenté quelques aspects de la vie économique nationale et internationale.

Enfin *Ador*, syndic de Lausanne et conseiller national, est venu apporter le salut de notre bonne ville. Il nous a assurés de l'aide toujours plus grande que Lausanne veut donner à notre Ecole. Optimiste convaincu, il croit au grand avenir de l'hôtellerie suisse. Il sait que nous préparons les succès de demain, et que grâce à l'excellente formation professionnelle que reçoivent nos élèves, la Suisse retrouvera sa réputation de centre moderne de tourisme.

Quand ces lignes paraîtront, les examens seront terminés, nos élèves, ils sont tous placés, nous auront quittés pour le stage pratique de 5 mois.

Vacances? Pas pour tout le monde. Une grande tâche nous attend: l'organisation du nouveau cours supérieur (2 octobre au 2 décembre 1944) et la discussion de l'avant-projet des examens de maîtrise dont le texte a été soumis à notre commission scolaire. Nous y reviendrons. G. Duttweiler.

Tealpic et Tourisme

Le mouvement hôtelier en mai 1944

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Comme il ne peut malheureusement plus guère être fait mention d'un « mouvement touristique étranger » proprement dit, les augmentations des nombres qui caractérisent le mouvement hôtelier sont donc dues pour la plupart aux hôtes suisses ou ayant leur domicile régulier en Suisse. Le nombre des « arrivées » de cette catégorie d'hôtes dans les hôtels et pensions s'est en effet accru de plus d'un neuvième et a atteint 203000 au mois de mai cette année, et celui de leurs « nuitées » d'un huitième, avec 675000 nuitées. Dans le secteur international, à une nouvelle régression de 30 pour cent des arrivées s'oppose toutefois une augmentation des nuitées de 11 pour-cent, due exclusivement à la présence, en plus grand nombre depuis l'automne dernier, d'hôtes permanents. Par suite de l'accroissement du nombre global des nuitées, le taux moyen d'occupation des lits recensés s'est élevé de 12,5 à 14,4 pour-cent.

Deux facteurs ont influencé assez fortement les résultats enregistrés au mois de mai: les conditions particulièrement favorables du Tessin, ont accru le mouvement touristique pendant les congés de la Pentecôte, et le déplacement de la Foire suisse d'échantillons, à Bâle, au mois d'avril, alors qu'en 1943 elle avait eu lieu au mois de mai.

A cette époque de l'année, le but principal des déplacements de vacances et de déplacement est la région du lac Léman, mais aussi le Tessin. Un tiers environ de toutes les nuitées enregistrées dans les hôtels et pensions du pays l'ont été dans ces deux régions de tourisme. Dans celle du lac Léman, on a inscrit, au mois de mai de cette année, 29000 nuitées de plus qu'un an auparavant, soit une augmentation d'un cinquième. Montreux a participé à cet accroisse-

ment du nombre des nuitées par 11000 de plus qu'en mai 1943, Lausanne par 8000 et Genève par 5000. Le taux moyen d'occupation des lits recensés — dont le notaire, conformément en diminuant — s'est élevé dans cette région de 33,4 à 41 pour-cent.

Le mouvement hôtelier en mai 1944

Années	Arrivées d'hôtes domiciliés			Nuitées d'hôtes domiciliés		
	en Suisse	à l'étranger	Total	en Suisse	à l'étranger	Total
Hôtels, Pensions						
1943	182 354	8 526	190 880	600 647	87 118	687 765
1944	203 471	6 056	209 527	674 728	98 633	771 361
Sanatoriums, Etablissements de cure						
1943	2 419	228	2 647	156 535	63 106	219 641
1944	2 722	315	3 037	169 809	69 464	239 273
Total						
1943	184 773	8 754	193 527	757 182	150 224	907 406
1944	206 193	6 371	212 564	844 537	166 097	1 010 634

Au Tessin, l'amélioration constatée est restée dans des limites plus modestes et doit être attribuée, pour plus des deux tiers, aux hôtes étrangers dits permanents. Ascona a pu notifier à la statistique un quart de plus du nombre des nuitées qu'au même mois de l'année dernière et Locarno et Lugano un sixième chacun. Malgré cela, dans l'ensemble de cette région de tourisme, pour quatre lits recensés un seulement, en moyenne, a été occupé au mois de mai.

Les Grisons et le Valais, tant qu'essentiellement régions de villégiature d'été et de sport d'hiver n'ayant pas bénéficié du bref mouvement touristique occasionné par les fêtes de Pentecôte, n'ont guère été plus fréquentés, cette année au mois de mai, qu'au même mois de l'année dernière.

La région du Jura, elle aussi, à l'exception du canton de Soleure, a notifié à la statistique un accroissement du nombre de ses visiteurs, qui s'est traduit par une élévation du taux moyen d'occupation des lits de 3 pour-cent, atteignant ainsi le taux de 19,3 pour-cent. L'accroissement de 50 pour-cent des nuitées enregistrées dans la ville de Neuchâtel mérite d'être mentionné spécialement.

Les sanatoriums et établissements de cure ont annoncé une augmentation de leurs nombres d'arrivées et de nuitées. L'accroissement de l'affluence de pensionnaires fut le plus considérable dans les établissements similaires des Grisons, dont les nombres des nuitées, grâce aux hôtes étrangers surtout, se sont accrues d'un sixième. Le taux moyen d'occupation des lits recensés dans cette catégorie d'établissements hospitaliers, en Suisse, s'est élevé de 70,1 pour-cent en mai 1943 à 72,6 pour-cent au mois de mai cette année.

Tourisme grison

La saison d'été, dans le canton des Grisons, a commencé le 1er juillet; théoriquement, ç'aurait dû être au mois de juin, mais le temps détestable qu'il fit, durant cette période, n'invitait pas à un séjour dans nos montagnes. Si l'on compare toutefois le nombre des nuits de logement à celui de la même époque l'année dernière, on s'aperçoit qu'il est de 41 614 plus élevé. Ce progrès modeste mais constant depuis l'année 1941, souligne le « Journal de Genève », montre que les lieux de vacances et de cure exercent toujours leur attraction. Il y a tout lieu de croire que la seconde moitié de la saison répondra à ces pressions.

L'Association touristique des Grisons s'est efforcée de soutenir par tous les moyens les initiatives de notre hôtellerie. L'Assemblée annuelle de ses délégués a eu lieu le 23 juin. Devant un nombreux auditoire, le Dr *H. W. Harimann*, rédacteur à la *Neue Zürcher Zeitung*, a fait un exposé sur ce thème: « Nouvelles tâches de la propagande par la presse à l'étranger » et a parlé de ses fécondes expériences, en Allemagne surtout et au Portugal. Puis le Dr *René Thüssing*, de la centrale suisse d'exploitation touristique, décrit la fonction des agences dans les relations avec l'étranger, avant et après la guerre. A son tour, le président de l'Association touristique insista sur les difficultés qui surviendront, il faut s'y attendre, dans le trafic des étrangers après la guerre et souligna le rôle que vont jouer à l'avenir le trafic aérien et les routes alpêtres. Enfin M. *Juon*, directeur du Bureau du tourisme à Coire, lut un rapport sur l'activité de l'Association, qui compte aujourd'hui 46 sections. Les comptes se bouclent pour l'année 1943 par un passif de 3280 fr. Dans une requête adressée au gouvernement du canton des Grisons on a demandé à celui-ci d'appuyer les efforts de la propagande touristique et de vouer toute son attention à la construction des routes dans le canton.

Avec la fusion de la ligne de la Bernina et des Chemins de fer rhétiques le réseau des chemins de fer grisons s'est étendu de 393 km. Cette fusion, réalisée en même temps que celle de la ligne Bellinzona-Mesocico, donne une heureuse solution aux problèmes économiques et touristiques des deux vallées de Poschiavo et Mesolcina. Pour les habitants de la Mesolcina un problème subsiste cependant: celui de la liaison directe avec le reste du canton. Qu'on y songe, en effet: Un « Mesolcinien » doit effectuer un trajet de 300 km. et traverser sept cantons pour atteindre le chef-lieu des Grisons, alors qu'à vol d'oiseau il en est séparé de 50 km. seulement.

FAVORISEZ...

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

Nouvelles personnelles

M. Hermann Schmid fête son cinquantième anniversaire

Le directeur de l'Hôtel Bellevue-Palace à Berne, fêtera après-demain son cinquantième anniversaire. Né le 5 août 1894, bourgeois de Vechigen (Berne), M. Hermann Schmid passe sa jeunesse à Herzogenbuchsee. Il montra très tôt un caractère entreprenant, zélé, enthousiaste dans les affaires et acquit l'A.B.C. de l'hôtellerie à l'Hôtel Eden à Zurich.

Durant la première guerre mondiale, il fit des stages au Grand Hôtel Baur au Lac à Zurich, à l'Hôtel Impérial à Karlsbad, ainsi que chez M. G. Gottlob, du célèbre Frankfurter-Hof à Frankfurt sur le Main. Continuant à gravir les degrés de la hiérarchie hôtelière, le travailleur infatigable revint en Suisse comme chef de réception à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève, puis au Grand Hôtel National à Lucerne.

Les capacités extraordinaires d'organisation, sa volonté, son dynamisme, le mirent enfin à la tête de l'Hôtel Baur au Lac, en 1924, et de l'Hôtel Bellevue-Palace à Berne, dès décembre 1933.

Entre temps, M. Hermann Schmid fut l'un des fervents promoteurs de la « Ziska » cette magnifique exposition d'Art culinaire, en 1930. Aujourd'hui, il est administrateur de l'Hôtel des Trois Rois à Bâle, et de l'Hôtel des Bergues à Genève. Il est d'ailleurs membre du comité central de la Société suisse des hôteliers et ses concitoyens de la ville fédérale l'ont appelé à la vice-présidence de la Société de développement.

Esprit clairvoyant et perspicace, le directeur du Bellevue a déjà posé les premiers jalons de la future exposition hôtelière qui aura lieu à Berne, à l'issue du conflit actuel. M. Schmid ne pouvait mieux célébrer son cinquantenaire qu'en créant le nouveau restaurant « Zur Münz » — La Monnaie — dont l'ouverture est prochaine, dans des salles spacieuses, es sous-sols de l'Hôtel Bellevue-Palace.

Nous adressons à M. H. Schmid, ainsi qu'à sa vaillante et charmante épouse, nos vœux de bonheur pour une activité toujours plus féconde jusqu'à l'arrière-automne de sa lutte opiniâtre.

Jules Klopfenstein.

Petites nouvelles

Genève, capitale du monde ?

Nous lisons dans la presse quotidienne cette nouvelle transmise par une agence anglaise: « Lors de la prochaine conférence qui traitera des problèmes de l'après-guerre, les délégués, annonce le correspondant diplomatique d'Exchange, auront à se prononcer sur la création d'une nouvelle Société des nations et à fixer le siège de cet organisme. Les délégués de plusieurs pays invités à la conférence qui débutera le 12 août à Washington admettent que Genève parait tout désignée pour être le centre de la S. d. N. et que selon toute probabilité ce choix sera confirmé à Washington. »

Nous publions ceci naturellement sous toute réserve et nous mettons nos lecteurs en garde contre une joie prématurée, mais enfin, on a fait

courir tant de bruits pessimistes ces dernières années sur l'avenir de Genève, et, dans certains milieux, on s'est ingénié avec tant de hâte à trouver un nouvel emploi au Palais de la S. d. N., qu'il est bon une fois de donner une note plus optimiste. Elle montre en tous cas que tout espoir est loin d'être perdu.

Réouverture de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève

Nous apprenons que l'Hôtel Beau-Rivage à Genève qui avait fermé temporairement ses portes reprendra son exploitation au début du mois de septembre. La direction en sera assumée par M. Paul Mayer au nom de l'hoirie Mayer.

Nous prions M. Paul Mayer de trouver ici nos meilleurs vœux de succès dans son entreprise.

De nos sections

Gli Albergatori locarnesi in Vallemaggia

Nel pomeriggio di martedì u. s. una lieta comitiva composta di una quarantina di Albergatori di Locarno e dintorni (con una larga rappresentanza di Signore) ha compiuto in gita sociale una bella passeggiata con meta Bignasco.

Assieme ai locarnesi vi era ben gradita una rappresentanza dei colleghi di Ascona (fra queste nostre due sezioni esiste una veramente lodevole collegiale unità di intenti) nonché gli egregi Signori direttori: Bolla della Pro Locarno, Ehinger

del Casino Kursaal, assai festeggiati, ed il simpatico presidente della sezione locarnese degli Esercenti, Sig. Augusto Gianella.

I gitanti partiti con il treno delle ore 14.- presero posto nella speciale «vetture salone» che la direzione delle F.R.T. aveva molto gentilmente messo a loro disposizione, dirigendosi verso Cevio.

Qui la comitiva ha fatto una prevista sosta ai freschissimi e rinomati Grotti della Rovana, ove i proprietari Signori Maltei l'accosce con molta cortesia, servendo un gradito rinfresco che la sezione volle offrire a tutti i partecipanti.

Gli Albergatori locarnesi si portarono poi a Bignasco e qui, dopo di aver fatto visita alla magnifica cascata ed un giretto a piedi sino a Caverio, si diressero all'Albergo della Posta ove i Signori Delponne servirono una buona cena, che tutti soddisfecero.

Durante il banchetto il Presidente Sig. Fanciola, dopo di aver pronunciato appropriate parole di circostanza, procedette alla distribuzione di piccoli doni a tutti i presenti. L'allegria piena di cordiale collegialità ha regnato per tutto il pomeriggio e la serata.

La comitiva lasciava poi Bignasco alle ore 22.- trasportata con treno speciale; faceva un alt al Ristorante Castagneto in Pontebrolla; indi proseguiva per Locarno sciogliendosi al Casino Kursaal, qui convocata dal Direttore Sig. Ehinger, compagno nella gita.

Questa passeggiata, che fu favorita da una splendida giornata estiva, rimarrà certamente ricordata a lungo dagli Albergatori locarnesi, i quali non mancheranno di raccomandare ai loro ospiti, di non lasciare Locarno senza aver prima visita la nostra sempre bella Vallemaggia. B. O.

EIN GANG INS
Teppichhaus

LOHNT SICH!
JAGGI

ZÜRICH
Unfall
VERSICHERUNGEN:
UNFALL / HAFTPFLICHT
KASKO / BAUGARANTIE
EINBRUCH-DIEBSTAHL
KAUTION

„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Die Mitglieder des Schweizer Hotellier-Vereins erhalten vertragliche Vergünstigungen

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetes vos bons vins rouges chez
BLANK & Co. Vevey
la maison des vins rouges fins.

FEINE
BORDEAUX und BURGUNDER
Flaschenweine
BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 801 05 — TURNERSTRASSE 37

Preisermäßigung auf
Meerfische Geflügel Thon Sardinien
Stessel-Comestibles BURG DORF TEL. 94

Man merkt es wieder.

Bier ist etwas Gutes
Auch wer rechnen muß, kann sich den
TURMIX
leisten. Er hilft ja so viel sparen durch bessere Auswertung von Gemüse u. Früchten.
Prospekt und Vorführung
TECHAG ZÜRICH
Tel. 414 15 Utoquai 29

Die fachmännische Mischung macht's!

Es gibt keine Kaffeesorte, die für sich allein geschmackliche Vollkommenheit aufweist, wie sie durch richtige Mischung erzielt wird. Erst die Zusammensetzung der Eigentümlichkeiten der verschiedenen Sorten gibt jenes feine Aroma, den köstlichen Geschmack und die Fülle, die der Kenner schätzt.
Offerten durch:
Kolanda-Kaffeegrossrösterei, Basel 19
Generalvertretung für die Schweiz: Risi-Nahrungsmittelfabrik A.-G., Basel 19

2 hochwertige markenfreie Produkte
der Vereinigten Zürcher Molkereien
Delix ersetzt Mayonnaise
ersetzt Mayonnaise
eignet sich als delikate Beigabe zu Hors-d'œuvre, Fischgerichten, Spargeln und Salaten aller Art
Delix ist leicht verdaulich, öl- und fettfrei und im Geschmack der echten Mayonnaise nahestehend
Wir garantieren für eine feine und gleichbleibende Qualität
Machen Sie einen Versuch!
Wir liefern Delix in Gebinden von 2 bis 10 kg zum Preise von Fr. 3.80 + WUST per kg, franko
Salfina die gebrauchsfertige Sauce
für alle Salate, enthält mehr als 20 hochwertige Gewürze und Pflanzenextrakte, stark konzentriert, daher sehr ausgiebig
Salfina kann mit Mager- oder Buttermilch, Süssmost oder Wasser verdünnt werden
Salfina ist öl- und fettfrei und wird geliefert in Flaschen von 5 Liter an zum Preise von Fr. 1.65 + WUST per Liter, franko
Machen Sie einen Versuch!
Sie werden bestimmt zufrieden sein!
Vereinigte Zürcher Molkereien
Feldstrasse 42 ZÜRICH 4 Telefon (051) 317 10

Schweizerisches Hilfswerk für Belgien sucht eine gebrauchte aber gut erhaltene
Kartoffel-Schälmaschine
Offerten an: Schweiz. Hilfskomitee für Brüssel, Bundesplatz 2, Bern.

Je cherche une
bonne cuisinière
Entrée immédiate, bon salaire. Faire offres avec certificats à J. Schweizer, Hôtel Fleur de Lys, Neuchâtel.

Der Koch in der Küche... der Gast am Tisch...

beide bevorzugen die gute, bewährte Knorr-Würze. Beide würzen mit Knorr, was mit Liebe gekocht wurde.
Groß-Verbraucher beziehen Knorr-Würze für den Küchenbedarf und zum Nachfüllen in die Tischfläschchen in Original-Standflaschen à 1400 g sowie in Korbflaschen zu 5, 10 und 25 kg.
Knorr-WÜRZE

INSERIEREN bringt Gewinn!

CHALET KÄSE-DIEBWEINER
SANDWICH 100 GR
ALPINA KÄSE AG BURG DORF


Ihre Gäste strahlen...
wenn Sie ihnen zum Morgenessen eine Sechser-Portion Chalet-Sandwich, ¼ fett oder «Milchbueb» ¼ fett aufstellen! Als Brotaufstrich und um die fehlende Butter vergessen zu lassen, gibt es nichts Besseres! Eine grosse Chalet-Sandwich-Schachtel von 225 gr, aufgeteilt in 6 Portionen nur 150 Punkte. «Milchbueb», gleiches Gewicht und gleiche Einteilung nur 100 Punkte.
Überall erhältlich durch den ortsansässigen Detailhandel und durch die HOWEG, Einkaufsgesellschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe, Grenchen. Bezugsnachweis durch den Fabrikanten: Alpina-Käse A.G., Burgdorf

VERTEILT VON KÄSE-FRONTAGE QUARTIER
MILCHBUEB-LE BERGER

6 PORTIONS
ALPINA-KÄSE A.G.
SÜSSE-BURG DORF-SCHNITZ