

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **49 (1940)**

Heft 33

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 33

Basel, 15. August 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 33

Bâle, 15 août 1940

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Neunundvierzigster Jahrgang
Quarante-neuvième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts.; réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V85

Hotellerie im Sturm

I.

Mit Bangen verfolgen auch wir Schweizer Hoteliers das grauenhafteste Völkerringen aller Zeiten. Wohl fast ein jeder von uns hat Freunde oder gute Bekannte, treue Gäste unseres Landes, in beiden Lagern. Wir, die wir ihre Sprachen sprechen, die wir ihre Vorzüge und ihre kleinen Schwächen kennen, wir müssen erschauern beim Gedanken, welche schreckliche Opfer diesen kulturell hochstehenden Völkern aufgebürdet werden. Doch so sehr wir auch das Grauen, das über dem sich zerfleischenden Europa lastet, auf uns einwirken lassen müssen, so sehr müssen wir uns dagegen wehren, dass unser Selbsterhaltungswille, unsere Lebenskraft und Energie erlahmt. Wenn nun auch wir Schweizer, zermüht vom Weltgeschehen, resigniert die Hände in den Schoß legen, unserem Geist keinen Raum mehr gewähren für Aufbauarbeit, so machen wir uns mit-schuldig an der Zerstörung der Weltwirtschaft und der Kultur. Unser Lebenswille muss sich durchsetzen, unser Glaube an eine bessere Zukunft muss unerschütterlich bleiben. Warm schlage unser Herz, kühl denke unser Geist. Unsere Parole sei: „Das Leben geht weiter.“

Ich schreibe diese Zeilen irgendwo in den Bergen in einer Soldatenstube. Der tägliche Umgang mit Kameraden aller Stände und Schichten bestärkt mich nur im Glauben an eine sonnige Zukunft. Der Mensch strebt naturbedingt zu Licht und Liebe: auch die schwärzesten Tage des Hasses werden vergehen.

Die Gegenwart stellt uns Hoteliers vor gänzlich neue Aufgaben. Noch ist nicht abzusehen, was wir bis zur politischen und wirtschaftlichen Gesundung Europas alles zu erwarten haben. Habe ich in meinem letzten Artikel Fingerzeige für drakonische Sparmassnahmen gegeben, so will ich diesmal die uns gegebenen

Möglichkeiten zur Umsatzerhöhung

beleuchten.

Der einfachste Weg zur Umsatzerhöhung ist in jedem Betriebe gegeben; es ist ein „Allerweltsmittel“ und heisst schlicht und bescheiden „Zuvorkommenheit“. Es wird verständlicherweise schnell vom Leser angenommen, dass gerade bei ihm „freundliche Bedienung“ Trumpf sei. In Wirklichkeit aber ist nun einmal die Zuvorkommenheit nicht unsere stärkste Seite. Nicht etwa, dass wir Hoteliers oder unsere Angestellten in diesem Punkte besonders schwach wären; nein, es hängt dies mit unserer Staatsform zusammen. In einem Lande, in dem alle Bürger vor dem Gesetz gleich sind, befürchtet man leicht, dass die Zuvorkommenheit als Servilität ausgelegt wird, und letztere vereinbart sich keineswegs mit dem uns eigenen Selbstbewusstsein. Also ganz einfach: die Angst vor Servilität verhindert uns oft, aus uns herauszugehen, und dies wird uns dann als „Unfreundlichkeit“ angekreidet. In einem Betriebe, in dem alles auf „Zuvorkommenheit“ abgestimmt ist, erhöht sich der Umsatz automatisch. Schalten Sie einmal eine „Zuvorkommenheits-Woche“ ein und prüfen Sie selbst.

Zuvorkommenheit im Hotel

Die Zuvorkommenheits-Kampagne beginnt in dem Moment, da der Gast unser Haus betritt. Der Patron oder Chef de réception begleitet den Gast ins Zimmer — nicht der Boy —, auch wenn es sich um

Einladung zur ordentl. Delegierten-Versammlung

auf Donnerstag, den 5. September 1940, nachmittags 15 Uhr, in das
Hotel Drei Könige in Basel

Die Versammlung wird am Freitag, den 6. September, vormittags, fortgesetzt und so beendigt, dass die Delegierten mit den Mittagszügen wieder verreisen können

TRAKTANDEN

1. Protokolle:
 - a) der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 22./23. Mai 1939 in Zürich;
 - b) der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 16. November in Bern.
2. Geschäftsbericht des Vereins für das Jahr 1939. Referent: Herr E. Elwert.
3. Jahresrechnung 1939 für Verein und Fachschule. Referent: Herr F. Kottmann.
4. Voranschlag 1940 für Verein und Fachschule. Referent: Herr F. Kottmann.
5. Die Beitragsleistungen an die Schweizerische Verkehrszentrale. Referent: Herr V. Wiedeman.
6. Die Weiterführung der Fachschule. Referent: Herr H. R. Jaussi.
7. Das Preisproblem:
 - a) Die Entwicklung der Warenpreise seit Kriegsbeginn. Referent: Herr Dr. R. Streiff.
 - b) Die Preisnormierung. Referent: Herr H. R. Jaussi;
 - c) Entschädigung für militärisch beanspruchte Hotels. Referent: Herr Dr. M. Riesen.
8. Hilfsaktionen und Notmassnahmen zugunsten der Hotellerie:
 - a) Definitive Sanierungsmassnahmen für die Hotellerie. Referent: Herr Dr. M. Riesen;
 - b) Vorübergehende Sanierungsmassnahmen für die Hotellerie. Referent: Herr Dr. F. Seiler, Direktor der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Zürich.
 - c) Allgemeinverbindlicherklärung der Preisnormierung, Einschränkung der Privatimmervermietung. Referent: Herr R. Bieri.
9. Die Schweizer Reisekasse. Referent: Herr A. Gamma.
10. Angestelltenfragen. Referent: Herr F. Cottier.
11. Wahlen:
 - a) des Zentralpräsidenten;
 - b) in den Zentralvorstand;
 - c) in die Kontrollstellen.
12. Ort der nächsten Delegiertenversammlung.
13. Verschiedenes.

Aus den Vereinsstatuten sei auf folgende Artikel betreffend der Delegiertenversammlung hingewiesen:

Art. 29. Die Delegiertenversammlung besteht aus den Vertretern der Sektionen und der Einzelmitglieder.
Jede Sektion hat das Recht auf je einen Vertreter pro 1000 Gastbetten. Bruchzahlen von 1000 Gastbetten berechnen ebenfalls zu einem Vertreter.
Je fünf Einzelmitglieder eines Verkehrsgebietes können einen stimmberechtigten Delegierten bezeichnen, der dem Zentralvorstand rechtzeitig vor Abhaltung der Delegiertenversammlung anzumelden ist.

Zutritt haben nur Zentralvereinsmitglieder und eventuell vom Zentralvorstand eingeladene Gäste. Jeder Delegierte hat nur eine Stimme. Die Stimmbgabe erfolgt frei auf Grund der gewählten Diskussion. Bei Abstimmungen entscheidet das einfache Mehr der Stimmdenden. Bei Stimmengleichheit hat der Zentralpräsident Stichentscheid.

Bei Wahlen gilt das absolute Mehr; sie sind geheim, sofern die Delegiertenversammlung nicht offene Abstimmung beschliesst.
Es bleibt den Sektionen überlassen, den Delegierten ihre Auslagen zu vergüten.

Art. 30. Die Mitglieder der Zentralvorstandes und die Vertreter allfälliger Spezialkommissionen, die nicht gleichzeitig Delegierte sind, haben in der Delegiertenversammlung das Recht der Antragstellung und beratende Stimme.

Art. 31. Über Gegenstände, die nicht auf der Traktandenliste verzeichnet sind, darf ein endgültiger Beschluss nur auf Antrag des Zentralvorstandes gefasst werden.

Wir zählen auf einen zahlreichen Besuch aus allen Teilen des Landes und entbieten allseitig kollegialen Vereinsgruss!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Der Zentralpräsident: Dr. H. Seiler. Der Direktor des Zentralbureau: Dr. M. Riesen.

einen Passanten handelt. Man erkundigt sich, ob das Zimmer belegen, ob die Möblierung gefalle. Oft kann durch Austausch eines Sofas mit einem Fauteuil ein „Raumwunder“ geschaffen werden. Der Concierge trägt dem Gast die Post entgegen; er wartet nicht, bis dieser still und bescheiden sich danach zu erkundigen wagt. Der Portier forscht von sich aus nach etwa zu reinigenden Kleidungsstücken. Vergisst der Gast einmal, ein Paar Schuhe vor die Türe zu stellen, so soll er sie dann am Morgen schnell und sauber putzen. Allerdings bemühe er sich, die Schuhe so zu putzen, wie wenn es seine eigenen wären. Mir ist leider schon manches Paar Schuhe auf der Reise ruiniert worden; anderen Leuten wird es wohl auch so ergehen. Wie leicht lässt sich aber so etwas vermeiden! Nur ein bisschen Aufmerksamkeit und das richtige Schuhputzmittel genügen. Das Zimmermädchen wird sich für die Leib-

wäsche des Gastes interessieren: wie oft fehlt einem Herrn irgendwo ein Knöpfchen oder er hat eine zerknitterte Krawatte. In fünf Minuten kann der Schaden geheilt sein; aber der gute Mann möchte niemand wegen solch einer Bagatelle belästigen. Trägt man ihm es aber an, so wird mit Vergnügen und Dankbarkeit diese Dienstleistung angenommen. So allgewaltig der Mann in seinem eigenen Geschäftsbereich sein kann, so kindhaft kann er aber auch in persönlichen Dingen sein. Es ist ja bekannt, dass in jedem Manne noch ein Kind steckt, und gerade wir Hoteliers müssen auf diese Tatsache Rücksicht nehmen und unseren Vorteil (propagandistisch) daraus ziehen. Der Gast, der im Hause wohnt, ist dort, wo ein Lift vorhanden ist, zu begleiten, so oft er auch ins Zimmer geht. Nur auf Wunsch des Gastes lassen wir ihn allein gewähren. Es gibt auch ältere Hotelgäste, die beim Alleinfahren im Lift unter Beklemmungen leiden.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Rückwirkende Kraft der Verdienstersatzordnung — Für Verbilligung des Benzens — Über die Durchführung des Hotelbauverbotes — Die wirtschaftliche Lage der Hotellerie (Forts.). Seite 3: Umzug der Internierten — Entschädigung für militärische Requisitionen — Aus dem Ausland — Totentafel — Frage und Antwort — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Markt-meldungen — Büchertisch.

Im Speisesaal haben wir natürlich auch eine Menge Möglichkeiten, unsere Zuvorkommenheit zu dokumentieren. Jemand vom Servierpersonal steht an der Türe und macht diese auf und zu. Ist man nicht in der Lage, während des ganzen Services jemanden auf diesem Posten zu belassen, so doch wenigstens so lange, bis die Mehrzahl der Gäste Platz genommen hat. Sobald die ersten Gäste sich anschicken, den Saal zu verlassen, eilt sofort wieder ein dienstbarer Geist an die Türe und bleibt dort, bis die Mehrzahl der Gäste draussen ist. Einzelne Gäste werden von dem sich der Türe am nächsten befindlichen Angestellten zu dieser geleitet. Es ist Aufgabe des Oberkellners oder der Obersaaltochter, darauf zu achten, dass dieser Zuvorkommenheitsakt klappt. Natürlich ist es mit dem Türe auf- und zu machen allein nicht getan: ein liebenswürdig gesprochenes Abschiedswort gehört dazu. Zu solchen Diensten eignen sich vorzüglich Lehrgestellte. Ein adrett gekleidetes Lehrtöchterchen oder ein aufgeweckter Lehrbub stossen bei den Gästen immer auf die grösste Sympathie. Der neuankommende Gast darf nicht minutenlang an der Türe stehengelassen werden: es muss möglich sein, es so einzurichten, dass immer jemand im Saal anwesend ist, der die Gäste zu ihren Tischen führen kann. Am Tisch angekommen, gibt man dem Gast Menu oder Speisekarte in die Hand: man beginnt auf keinen Fall mit dem Service, ehe der Gast das Menu gesehen hat. Sind mehrere Personen am Tisch, so nehme man mehrere Menus, oder — wo dies nicht angängig — man reiche das Menu den Damen vor den Herren oder dann immer den Älteren vor den Jüngeren. Man bedenke, dass jede Handreichung, sei sie noch so einfach, eine Freundlichkeit bedeutet. In diese Linie fällt auch das Abnehmen von Garde-robestücken bzw. von Handtaschen usw. Damen haben gerne ihre Pelze und Taschen neben sich in Reichweite. Wir stellen also für diesen Zweck einen Stuhl bereit. (Vielleicht erfinden unsere Möbelschreiner einmal einen Stuhl, an dem man bequem einen Pelz oder Cape und eine Handtasche anhängen kann.)

Muss ein Gast während des Essens zum Telefon, so nehme man ohne weiteres seine Platte und stelle sie warm. Meistens wird gewartet, bis der Gast zurück ist, in der stillen Hoffnung, es gehe nicht lange und man könne sich den Gang in die Küche ersparen. Dies gibt dem Gast Veranlassung, ungehalten zu sein. Die heute allgemein verwendeten Rechauds entsprechen einem wirklichen Bedürfnis und sind vorbehaltlos zu empfehlen. Man achte jedoch darauf, dass sie auch stets betriebsfertig sind und wo nötig auch verwendet werden. (Es besteht die Gefahr, dass sie nämlich nur in der ersten Zeit, solange der Reiz der Neuheit anhält, vom Personal benutzt werden.)

Das Hallenpersonal hat den ganzen Tag über Gelegenheit, seine Zuvorkommenheit unter Beweis zu stellen. Dem sich zum Rauchen anschickenden Gast Feuer reichen, das Aufsuchen von Telefonnummern in unseren oft unpraktischen Büchern, kleine

Botengänge und das Besorgen von Billetten usw. fällt alles in diese Linie. Wer all diese kleinen Dienstleistungen freudig anträgt, trägt auch zur Vermehrung des Umsatzes bei, denn der gutgelaunte Gast ist zweifelsohne der ausgabefreudigere als der missgelaunte. Ein Gast, der in einem Hotel unzufrieden ist, strafft das Haus vor allem dadurch, dass er weniger Geld ausgibt: dies ist eine feststehende und nicht wegzudiskutierende Wahrheit.

Zuvorkommenheit im Restaurant

Manches, was oben angedeutet wurde, gilt wortwörtlich auch für den Restaurationsbetrieb. Immerhin mögen andere Möglichkeiten nicht unerwähnt bleiben.

Der Patron oder Leiter eines Restaurants behalte die Eingangstüre im Auge. Auch den Fremden freut eine liebenswürdige Begrüssung, und da der erste Eindruck gemeinhin der entscheidende ist, haben wir hierdurch eine Möglichkeit, den Gast günstig zu beeinflussen. Auch in einem Restaurant ist das Platzanweisen in liebenswürdiger Art und Weise erwünscht. Ein gewisses psychologisches Gefühl muss von allen im Restaurant Tätigen erwartet werden, denn von diesem Einfühlungsvermögen hängt in grossem Masse auch der Umsatz ab. Was nützt es, wenn wir einen „Escotier“ als Küchenchef haben, aber niemand, der den Gast veranlassen kann, dessen Kunst in Anspruch zu nehmen. Wie oft ist mir Servierpersonal begegnet, das konsequent „Wiener Schnitzel“ empfahl, und zwar nur, weil das schnell geht und die Mehrzahl der Gäste sich in dieses Angebot schickt. An der Serviceaufsicht sei es gelegen, die Angestellten auch kulinarisch zu instruieren. Oft ist der gute Wille da, aber es fehlt an der Einführung.

Es gehört sich, dass das Servierpersonal bei der Bestellung den Gast fragt, wie er das Gewünschte serviert haben will. Der eine will die Getränke kühl, der andere tempe-

riert. Auch Speisen kann man auf verschiedene Arten zubereiten lassen. Wenn wir es die Küche wissen lassen, ist es eine Kleinigkeit, den Wünschen gerecht zu werden. Wie manches Entree wurde schon in die Küche zurückspediert, weil zu „saignant“, und wie manches kam angeschnitten zurück, weil es „bien cuit“ war. Serviceangestellte müssen mit den Gästen sprechen können. Einsilbige Angestellte schaden in diesem Falle dem Geschäft. Für diese gibt es andere Betätigungsmöglichkeiten.

Man achte auch sehr darauf, dass den Gästen das bestellte Essen oder Getränk nicht „hingehauen“ wird. Auch ich betreibe manches Lokal nicht mehr, weil die Bedienung nicht einmal Zeit hat, das Bestellte anständig hinzustellen. Auch im grössten Betrieb muss ein anständiger und liebenswürdiger Service möglich sein: was nützen hundert Franken Mehreinnahme, wenn die Gäste schlecht bedient wurden und den Betrieb ein nächstes Mal meiden?

Die Sauberkeit des Auftretens und die Appetitlichkeit der dargereichten Konsumationen spielen ebenfalls eine wesentliche Rolle bei der Erzielung höherer Umsätze. Ungepflegte Serviceangestellte oder auch unordentlich gekleidete Patrons schaden dem Geschäft.

Die Liste der Zuvorkommenheiten lässt sich leicht erweitern. Es liegt an Ihnen selbst, dies zu tun. Achten Sie darauf, so helfen Sie sich, Ihren Angestellten und der Volkswirtschaft.

(Fortsetzung folgt)

Umschau

Rückwirkende Kraft der Verdienstersatzordnung

Der Bundesratsbeschluss vom 14. Juni 1940 über die Verdienstersatzordnung ist auf den 1. Juli in Kraft getreten. Bei Erlass des Bundesratsbeschlusses konnte die rasche Beendigung der Feindseligkeiten in Frankreich nicht vorausgesehen werden. Durch die auf den 6. Juli

erfolgte Teildemobilisierung der Armee, die namentlich die älteren Jahrgänge, unter denen sich viele Selbständigerwerbende befinden, betraf, ist eine neue Situation entstanden. Zahlreiche Selbständigerwerbende, die während beiden Generalmobilmachungen monatlichen Dienst leisteten, wurden entlassen, ohne in den Genuss der Entschädigungen zu gelangen, während sie anderseits nunmehr zu Beiträgen herangezogen werden.

Um diesem Umstand Rechnung zu tragen, hat der Bundesrat einen Beschluss gefasst, wonach selbständigerwerbenden Landwirten und Gewerbetreibenden, die in der Zeit vom 11. Mai bis 30. Juni Aktivdienst geleistet haben, auf gesalltes Begehren hin die Verdienstausschüttung nach Massgabe der geleisteten Aktivdiensttage nachträglich ausgerichtet wird, jedoch für höchstens 30 Tage. Eine nachträgliche Erhebung der Beiträge für die Zeit vom 11. Mai bis 30. Juni 1940 findet nicht statt.

Umwandlung der Lohnausgleichskasse in eine Altersversicherungskasse?

Eine vom Genfer Handels- und Gewerbeverband einmündig von Kaufleuten und Handwerkern fasste eine Resolution, die den Bundesrat auffordert, die Kompensationskasse für mobilisierte Wehrmänner in eine Altersversicherungskasse umzuwandeln, sobald sie den gegenwärtigen Zweck nicht mehr zu erfüllen habe. Der Genfer Staatsrat wird ersucht, diese Forderung in Bern zu unterstützen. Eine weitere Resolution fordert die Revision der Taxierungsmethode der Ausbehaltskassen im Sinne, dass der zu bezahlende Betrag im Verhältnis zum Verdienst festgelegt wird, wobei der Höchstatz 10 Promille nicht überschreiten dürfe.

Für Verbilligung des Benzens

Der Automobilklub der Schweiz hat dem Bundesrat eine Studie, in der die wirtschaftliche, soziale und militärische Bedeutung des Motorfahrzeugverkehrs dargelegt wird, unterbreitet. Er fordert darin eine massive Herabsetzung der Benzin- und Motorfahrzeugzölle. In Anbetracht, dass das Auto ein Arbeitsschaffer ersten Ranges und ein unentbehrlicher Helfer für den Wiederaufbau unserer Volkswirtschaft ist, kommt diesem Postulat die grösste Bedeutung zu. Auch in Kreisen des Fremdenverkehrs und der Hotellerie wird man das Begehren um Verbilligung des Benzens voll und ganz unterstützen.

Über die Durchführung des Hotelbauverbotes

Wie wir dem „Freien Rätler“ entnehmen, hat im Grossen Rat des Kantons Graubünden L. Gredig auf die Notwendigkeit der Aufrechterhaltung der Fremdenindustrie hingewiesen und dabei auch die Durchführung des Hotelbauverbotes einer Kritik unterzogen. Das Hotel-



Todes-Anzeige

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

Herr

Alfred de Micheli

Direktor
des Grand Hotel National, Luzern

am 6. August unerwartet im 57. Lebens-
jahre ins Jenseits aberufen wurde.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen
Kollegen ein ehrendes Andenken zu
bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

bauverbot hat sich im Kanton nicht bewährt, da seit dessen Erlass eine Vermehrung der Bettenzahl um 43% eingetreten ist. Das beweist, dass das Gesetz entweder nicht taugt oder mangelhaft angewendet wird. Bei Übertretungen helfen Bussen meistens nicht; der Zweck des Gesetzes kann nur durch die Schliessung fehlbarer Betriebe erreicht werden. Wenn man auch den kleinen Pensionen die Existenzberechtigung nicht absprechen kann, so handelt es sich doch vor allem für den Kanton Graubünden darum, die Zukunft seiner Hotellerie zu sichern; es ist das eine der dringenden Aufgaben der Gegenwart.

In der Antwort gab Regierungspräsident Capaul zu, dass das Hotelbauverbot nicht restlos funktioniert habe. Es sind bei der Durchführung desselben immer die besonderen Verhältnisse zu berücksichtigen. Die Regierung werde aber für die Hotellerie alles tun, was in ihren Kräften liege.

Keine Luftseilbahn nach der Ebenalp

Wie der „Naturschutz“, das Organ des Bundes für Naturschutz, mitteilt, hat das Eidg. Post- und Eisenbahndepartement das Konz-

Die wirtschaftliche Lage der schweizerischen Hotellerie

V.

Zusammenfassung

In der Hotellerie stehen die Struktur der Nachfrage und der Charakter des Angebotes in einem so entscheidenden und nachteiligen Gegensatz, wie es in wenigen anderen Wirtschaftszweigen der Fall sein wird. Bei einem fortwährend und oft stark schwankenden Gästebesuch, der auf lange Sicht tiefgreifenden Strukturveränderungen unterliegt, besitzt dieses Gewerbe einen wenig anpassungsfähigen Betriebscharakter und äusserst starren Kostenaufbau.

Gewaltige Schwankungen der Ertragslage und eine sehr grosse Unübersichtlichkeit der Renditemöglichkeit müssen die Folgen dieser Strukturverhältnisse sein, was in guten Zeiten zu einer Überschätzung und in schlechten zu einer zu pessimistischen Beurteilung der Geschäftsaussichten verlocken wird. Solche Strukturverhältnisse erfordern eine vor allem vorsichtige und auf Rückstellungen bedachte Geschäftspolitik. Auch die Anpassung an Strukturveränderungen der Nachfrage kann im Hotelgewerbe nur unter grossen Schwierigkeiten geschehen. Die Änderungen in der Reiserichtung der Touristen führten zu gewaltigen Kapitalverlusten, weil die Hotelbetriebe der benachteiligten Kurgegenden an ihren Ort gebunden sind und dem Fremdenstrom nicht nachfolgen konnten und Hotelanlagen kaum für andere Zwecke verwendbar sind.

Zugleich konnte sich bis jetzt die Anpassung des Bettenangebotes an den schon lange dauernden Frequenzrückgang nur ganz ungenügend durchsetzen, weil ein Haus meist erst dann aus dem Konkurrenzkampf ausscheidet, wenn es hoffnungslos veraltet ist. Dadurch wird der Ausleseprozess unter den Betrieben gefährlich verlängert, so dass er die Lebensfähigkeit des Gewerbes bedrohen muss.

Die Lage der Hotellerie im Stichtag 1937

Die Bilanzwerte der Hotellerie

Über die Kapitalverhältnisse der Hotellerie im Jahre 1937 sind wir zuverlässig unterrichtet. Durch die Enquete des Hotelvereins und unabhängig davon durch umfassende Einzelunter-

suchungen Dr. Gurtner*), die beide zu weitgehend übereinstimmenden Resultaten führten, haben wir eingehende Angaben über die Anlagewerte und die Verschuldung der Gesamthotellerie.

Dagegen liegen für frühere Jahre nur sehr umstrittene Ergebnisse früherer Enquêtes des Hotelvereins vor. Allem Anschein nach erreichte die Gesamtinvestition der Hotellerie schon vor dem Weltkriege eine Milliarde und stieg in den Nachkriegsjahren bis 1929 weiter um mehrere hundert Millionen Franken an. Seit dem Beginn der Weltkriege dagegen haben sich keine grossen Veränderungen im Gesamtbestand der Hotellerie mehr ergeben, da sich die Neuinvestitionen im allgemeinen auf Modernisierungsbauten beschränkten und unter dem Regime des Hotelbauverbotes nur wenige neue Häuser erstellt wurden. In diesem Zeitraum ergab sich in vielen Fällen sogar ein Abbau der Hotelaktivitäten durch die häufigen Sanierungen, die immer zu grossen Kapitalabstrichen führten.

Für ein Bettenangebot von 195641 Stück in der Gesamthotellerie findet die Enquete des Hotelvereins buchmässige Gesamtwerte von 1,530 Millionen Franken. Die den Buchwerten zugrundeliegenden ursprünglichen Investitionen, welche hauptsächlich an den Versicherungswerten gemessen werden, betragen für die Anlagewerte 2,034 Millionen, wozu noch Vorräte und Barmittel im Umfang von rund 108 Millionen treten, so dass der gesamte Kapitalaufwand der Hotellerie 2,100 Millionen Franken übersteigt.

Die gesamten Buchwerte betragen 71% der Gesamtinvestitionen, so dass die Abschreibungsquote 29% beträgt, was für ein mit so vielen Risiken belastetes Geschäft viel ist, besonders da ein grosser Teil der Hotelanlagen mehr oder weniger veraltet ist. Die Substanzwerte haben selbstverständlich keine Beziehung zu den Ertragswerten.

Die Kapitalbelastung pro Bett, das wir als Leistungseinheit betrachten können, erreicht die Summe von 7820 Fr. Diese Bettenbelastung können wir als Ausdruck der Kapitalintensität betrachten. Soweit frühere Angaben über die Bettenbelastung vorliegen und diese ein einigermaßen richtiges Bild vermitteln, zeigt sich ein ununterbrochenes Ansteigen des Kapitalaufwandes pro Leistungseinheit. Mit steigendem Aufwand für Einrichtungen und Ausstattungen der Häuser vermehrte sich naturgemäss die Kapitallast der Hotellerie.

Die Gesamtschuld erreicht gut 70% der Buchwerte, wovon 60% Hypothekenschulden sind und der Rest sich aus verlängerten Betriebskrediten und gestundeten Zinsen entwickelt hat. Die Immobilien sind über 80% ihres Buchwertes hypothekarisch belastet, und die gesamte Schuldenlast erreicht knapp den buchmässigen Immobilienwert.

Leider sind über die Streuung der Verschuldung wenig Angaben erhältlich. In bezug auf die von Dr. Gurtner ermittelten Substanzwerte lässt sich die Verschuldung nach Preisklassen ermitteln. Hiernach ist die Verschuldung am grössten in den mittleren Preiskategorien, während die obersten und untersten Kategorien eine beträchtlich geringere Belastung aufweisen. Die Belastung der Substanzwerte schwankt zwischen 39 und 60%. Wie sich das auf die Buchwerte auswirkte, konnte nicht festgestellt werden.

* Dr. H. Gurtner, Die wirtschaftliche Bedeutung des schweizerischen Hotelgewerbes.

In bezug auf das von Dr. Gurtner untersuchte Material lässt sich die *hypothekarische Verschuldung nach Landesgegenden* aufzeigen. Hier ergeben sich beträchtliche Unterschiede; am grössten ist die Verschuldung der Substanzwerte im Berner Oberland mit rund 60%; das Bündnerland weist 40% auf; am Genfersee ergibt sich eine Verschuldung von 35–46%; im Wallis von 30%; im Tessin von 47% und in Luzern von 33%. Da dieses Material von Dr. Gurtner den Hauptteil der Betriebe umfasst, werden diese Zahlen für die Gesamtheit auch ziemlich stimmen. Die Verschuldung, bezogen auf die Buchwerte der verschiedenen Saisonkategorien, zeigt auch beträchtliche Unterschiede. Die Jahresbetriebe sind zu 2/3 verschuldet, die Zweisaisonbetriebe zu 87% und die Einsaisonbetriebe zu 79%. Die Saisonhotellerie stellt sich deutlich schlechter.

Für Industrieunternehmen ist ein solcher Verschuldungsgrad sehr hoch, vor allem wenn wir die geringen Abschreibungen berücksichtigen. Hier zeigt sich die Zwischenstellung, welche die Hotelanlagen vor allem in der Steuerpraxis und in bezug auf Abschreibungen, teilweise aber auch in bezug auf die Kreditvergrößerung früher eingenommen haben. Bei der Steuerbewertung, in bezug auf die Abschreibungsnormen und teilweise auch für die Kreditbedingungen und Kreditlimiten behandelt man Hotelimmobilien weitgehend wie gewöhnliche Wohnanlagen. Tatsächlich stellt ein Hotelgebäude eine Industrieinvestition dar und ist weitgehend mit den Risiken einer solchen investiert. Die relative Wertstabilität der Wohnhäuser beruht auf der Stabilität der Wohnungsnachfrage. Dagegen schwankt die Nachfrage nach Hotelzimmern so stark wie bei andern Luxusbedarf und weist auf lange Sicht die gleichen tiefgreifenden Strukturveränderungen auf. Zugleich ist ein von seiner Gästekundschaft verlassenes Haus noch schwerer anderer Verwendung zuzuführen als das Gebäude eines zusammengebrochenen Fabrikunternehmens.

Das grösste Risiko bei der Gewährung von Hypothekendarlehen besteht darin, dass sich die Kreditbedingungen aus einer hypothekarischen Belastung bis zu 60%, und mehr der Gesamtaktivitäten ist in der Industrie schwierig erreichbar. In der Hotellerie sind die Immobilien bis zu 80% ihres Buchwertes und bis zu 56% ihres Substanzwertes belastet durch Hypotheken. Auch wenn wir berücksichtigen, dass die letztgenannten Briefe auch noch durch Bürgschaften gesichert sind, erscheint ein Verschuldungsgrad für industrielle Verhältnisse hoch. Die Kreditinstitute sind den Hotelunternehmen weit entgegengekommen, weil sie die Risiken zu niedrig einschätzten.

Mag aber auch vom Standpunkt des Kreditgebers aus die Berechtigung vorliegen, den Hotelbetrieben ungünstigere Kreditbedingungen zu stellen als bei der Wohnungsbaufinanzierung, so fragt sich auf der andern Seite, inwieweit die Hotelindustrie solche Bedingungen ertragen kann. Hier haben die Einwände von Dr. Gurtner zurecht, dass die Hotellerie von der Zinslast erdrückt wird.

Der heutige Verschuldungsgrad ist durch die geschichtliche Entwicklung bedingt. Doch findet Dr. Gurtner in Interlaken schon früh einen hohen Verschuldungsgrad bezogen auf die Werte der Grundsteuerschätzung. Mit jeder der manchmal willkürlichen Erhöhungen der Grundsteuerwerte stiegen auch die Schulden. Von 1915 bis 1935 hat sich der Verschuldungsgrad bezogen auf die Grundsteuerschätzung wenig verändert, hingegen sind die Schätzungspreise stark erhöht worden. Eine Untersuchung Dr. Gurtners über die Finanzierung der Hotellerie im Berner Oberland, bezogen auf das Stichtag 1925, weist nicht stark vom heutigen Schweizer Durchschnitt

unterschiedene Verhältnisse auf. Dabei ist zu berücksichtigen, dass heute die Verschuldung im Berner Oberland durchschnittlich höher ist als im Schweizer Durchschnitt, soweit nach der Verschuldung des Substanzwertes geurteilt werden kann.

Die Enquete von 1929 ergab gleichfalls eine hypothekarische Belastung der Gesamtaktivitäten von rund 60% wie 1937. Über die damals wohl geringeren andern Schulden wurden keine Erhebungen angestellt.

Einstweilen brachte der Weltkrieg ein Anwachsen der Schuldenlast, andererseits erlaubte die Preissteigerung eine Erhöhung der Aktivwerte, wovon häufig Gebrauch gemacht wurde, um die im Kriege aufgelaufenen neuen Schulden zu konsolidieren oder Neuinvestitionen zu finanzieren.

Während der Weltkriege von 1932 bis 1934 soll die Bettenverschuldung nach Dr. F. Seiler um 700 Fr. angestiegen sein, weil die Zinsen nicht bezahlt werden konnten und die Lieferanten schulden sich anhäufeten. Auf der andern Seite brachten viele Sanierungen eine nicht unbeträchtliche Schuldenentlastung in diesem Zeitraum. Allein die Hoteltruhhandelsellschaft vermochte bei den von ihr durchgeführten Sanierungen seit 1932 bis 1938 eine Entlastung von 54 Mill. Fr. zu erreichen.

Allen Anschein nach ist der Verschuldungsgrad der Hotellerie durch die dauernden Schwierigkeiten gestiegen, wobei zu berücksichtigen ist, dass dabei die Aktivwerte oft unberechtigter Weise hinausgesetzt wurden, so dass sich eine starke Vermehrung der absoluten Schuldensumme ergeben hat. Die Verschuldungswerte sind schon sehr hoch. Die Hotellerie scheint ihre Kreditmöglichkeiten immer stark ausgenutzt zu haben, wobei, wie es scheint, weder der Hotelier noch der Kreditgeber sich der grossen Risiken, welche mit dieser Investition verbunden waren, ganz bewusst waren. Die Unübersichtlichkeit der Ertragslage, die Unberechenbarkeit der Zukunftsverhältnisse wirkte sich in diesem Gewerbe abwechselnd in Unter- und Über- und in einer Unterschätzung der Geschäftsaussichten aus.

Zum guten Teil befand sich die Hotellerie wegen ihres Kapitalbedarfs meist in einer Zwangslage: die Notwendigkeit dauernder Modernisierungen ist nicht zu umgehen, soll ein Haus seinen Rang behaupten und erfordert deshalb dauernd grosse Neuinvestitionen. Eine genügend weitsichtige und zurückhaltende Geschäftspolitik, um diese Neuinvestitionen dauernd aus dem Geschäft herauszuarbeiten, war kaum möglich; vielfach wurde ihre Notwendigkeit auch verkannt.

Wichtig ist die Struktur der Aktiven im Hotelgewerbe. Die Anlagegüter umfassen nach den Enquêtes über 90% der Aktiven. Zwar sind diese Hotelbilanzen in den Ruhezzeiten erstellt worden, wo das Betriebskapital, das heisst Vorräte und Barmittel, weitgehend eingeschränkt sind. Aber auch während der Saison wird das Anlagekapital den weitüberwiegenden Hauptteil des gesamten Kapitalaufwandes darstellen.

Die fast vollständige Festlegung des angewendeten Kapitals in Anlagen macht den Hotelbetrieb notwendigerweise schwerfällig gegenüber allen Umstellungsnotwendigkeiten. So ist sein ganzes Kapital festgebunden.

Zu dieser Schwerfälligkeit der Struktur kommen die Nachteile der überwiegenden Finanzierung mit Fremdkapital. Dadurch wird die Kostenstruktur noch starrer, weil so auch die Zinslast zur Hauptsache fix ist.

Hohe Verschuldung bei geringen Abschreibungen charakterisieren die Hotelbilanzen; es ist die Charakteristik eines bedrängten Gewerbes.

Fortsetzung folgt

sionsgesuch zum Bau einer Luftseilbahn von Wasserauen nach der Ebenalp, das schon vor dem Kriege eingereicht worden war, abgelehnt. In Kreisen des Naturschutzes ist man darüber erfreut, denn diese Luftseilbahn wäre über die Felsen des berühmten Wildkirchli hinaufgeführt worden, wodurch die landschaftliche Eigenart beeinträchtigt worden wäre. Die Ablehnung wurde mit Rücksicht auf den Heimatschutz und auch mit dem Hinweis begründet, dass weder die Frage des Bedürfnisses noch der Rentabilität bejaht werden könne. Auch das Konzessionsgesuch eines Personenaufzugs von der Seelalp nach der Meglisalp ist abgelehnt worden.

Umzug der Internierten vom Oberland nach der Ostschweiz

Der Armeestab teilt mit: In den nächsten Tagen werden die Internierten, die sich jetzt im Berner Oberland befinden, in die Ostschweiz disloziert.

Diese Dislokation erfolgt, wie der „Bund“ vermerkt, teilweise mit Rücksicht auf die Hotellerie, teilweise auch weil im Unterland zurzeit der Erntearbeiten bessere Beschäftigungsmöglichkeiten bestehen als im Oberland.

Entschädigung für militärische Requisitionen

Am Montag, den 12. August, besprach sich in Bern, unter dem Vorsitz von Oberstlt. Bieri, Interlaken, eine Delegation des Schweizer Hoteliervereins mit Vertretern des Schweizerischen Wirtvereins über die Frage der Entschädigungen für Truppeneinquartierungen und für Internierte. Man einigte sich auf der ganzen Linie zu einem einheitlichen Vorschlag, der am gleichen Tage dem eidgenössischen Militärdepartement mündlich vorgetragen wurde.

Wirtschaftsverhandlungen mit Deutschland

Am 9. August 1940 wurde in Berlin rückwirkend auf den 1. August ein neues Verrechnungsabkommen unterzeichnet, das anstelle der bisherigen Vereinbarungen tritt und bis zum 30. Juni 1941 gültig ist. Damit finden die seit längerer Zeit geführten Wirtschaftsverhandlungen, die in freundschaftlichem Geiste und mit dem gegenseitigen Willen zur Verständigung geführt wurden, einen für die Aufrechterhaltung und den Ausbau der wirtschaftlichen Beziehungen zwischen der Schweiz und dem Deutschen Reich erfolgreichen Abschluss.

Auf dem Gebiete des Reiseverkehrs bleibt es im wesentlichen bei der bisherigen Regelung.

Vor neuen Fahrplaneinschränkungen

Über Fahrplaneinschränkungen im Winterabschnitt auf den mit Dampf betriebenen Eisenbahnen teilt die Militärreisendirektion der Schweizerischen Eisenbahnen mit: „Mit Rücksicht auf den unbefriedigenden Stand der Kohlenzufuhren muss in dem am 6. Oktober 1940 in Kraft tretenden Winterfahrplanabschnitt eine Einschränkung der Fahrleistungen auf den mit Dampf betriebenen Eisenbahnen durchgeführt werden. Diese Einschränkungen werden in der Hauptsache Strecken der SBB. betreffen, weil ein grosser Teil der übrigen Transportanstalten ihren Fahrplan von sich aus bereits wesentlich reduziert hat.“

Aus dem Auslande

Die Hotellerie in Elsass-Lothringen

Wie wir den „Deutschen Hotelnachrichten“ entnehmen, hat der Reichskommissar für Elsass-Lothringen sofort alle Anordnungen getroffen, das gesamte Wirtschaftsleben in Elsass-Lothringen wieder in Gang zu bringen. Eine der ersten Massnahmen war, die Hotels, Fremdenheime und Gaststätten wieder zu eröffnen. Zum Beauftragten für den Fremdenverkehr und das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe wurde der bewährte Leiter der Fachgruppe Beherbergungsgewerbe, Hotelbesitzer Fritz Gabler, Heidelberg, mit dem Sitz in Strassburg, berufen. Herr Gabler hat durch einen Aufruf an die geöffneten Hotels und Gaststätten seine Tätigkeit bereits aufgenommen.

Gemeinschaftshilfe der Reichsgruppe Fremdenverkehr

Gemäss Anordnungen des Reichswirtschaftsministers verfügte der Leiter der Reichsgruppe Fremdenverkehr, Staatssekretär Esser, die Einführung einer Gemeinschaftshilfe. Diese besteht aus der Reichsgruppe Gaststätten und Beherbergungsgewerbe, die sich an der Erhaltung und Förderung der Wirtschaft annehmen und in der Folge kriegsbedingte Verhältnisse nicht leiden wurden, laufende Beihilfen zu gewähren. Diese bestehen entweder aus Betriebserhaltung oder Grundstücks- und Pachtbeihilfen. Sie dürfen nur an notleidende Betriebe ausgerichtet werden, deren Erhaltung volkswirtschaftlich gerechtfertigt und deren Eigentümer oder Pächter unterstützungswürdig sind. Die Betriebserhaltungshilfe ist bestimmt für Betriebe, die stillgelegt wurden wegen Einschränkung des Reise- und Ausflugsverkehrs und wegen örtlicher Anpassung des Angebots an Unterkunftstraum und Verpflegungsmöglichkeit an die verminderte Nachfrage oder wegen Knappheit an Arbeitskräften und Verbrauchsgütern, in einem Ausmass, das eine Offenhaltung eines Betriebes eines Ortes als unzweckmässig erscheinen lässt. In der Regel sind Betriebe mit einem Rückgang des Gesamtumsatzes von mehr als 50 Prozent gegenüber dem gleichen Zeitraum des Jahres 1938 stillzulegen. Die Betriebserhaltungshilfen sind so zu bemessen, dass sie die nachstehenden Aufwendungen in einem zur Erhaltung des Betriebes unbedingt erforderlichen Ausmass decken: Schuldzinsen, die an Fremde zu zahlen sind, Steuern und Abgaben auf Grundstücke und Gebäude, Versicherungsprämien für Gebäude, Einrichtungen und Inventar, Reparaturen, die zur Erhaltung der Anlagen erforderlich sind und die keine Betriebsverbesserung zur Folge haben, Ausgaben für Heizung und Beleuchtung, Löhne und soziale Abgaben für die zur Wartung und Bewachung benötigten Angestellten, Pachten und Mieten für Grundstücke, Gebäude, Räume und Maschinen.

Die Grundstücks- und Pachtbeihilfen sollen zur Sicherung der ordnungsgemässen Erfüllung von Miet- und Pachtverpflichtungen und der laufenden Zahlungen von notleidenden Betrieben an den Grundkredit dienen. Sie sind nur an Betriebe zu gewähren, deren Inhaber infolge eines Umsatzrückganges aus Anlass des Krieges auch bei angemessener Berücksichtigung ihrer sonstigen Mittel nicht in der Lage sind, die laufenden, vor dem 1. September 1939 eingegangenen Verpflichtungen gegenüber dem Grundkredit und aus Pacht- und Mietverträgen weiterhin in vollem Umfang zu tragen, ohne dass die Weiterführung des Betriebes gefährdet wird.

Die Mittel zur Gewährung dieser Beihilfen sind von den Mitgliedern der gesamten Wirtschaftsgemeinschaft im Umlageverfahren aufzubringen. Die Umlage beträgt das Dreifache des Jahresbeitrages. Betriebe mit einem Jahresumsatz von über 200,000 RM haben daneben eine zusätzliche Umlage von 200 RM zu leisten, welche sich um je 200 RM pro 100,000 RM Mehrumsatz erhöht.

Wie es leicht sich also hier um eine Selbsthilfe des Gewerbes von ganz erheblichem Ausmass. Sie soll es einer grossen Anzahl von Betrieben ermöglichen, über die Kriegszeit hinwegzukommen, sie vor dem Zusammenbruch oder einer weitgehenden Verschuldung zu bewahren.

Totentafel

Alfred de Micheli †

Die Fülle prächtiger Kränze, die vielen Freunden und Bekannten von nah und fern, die Herrn Direktor Alfred de Micheli letzten Freitag auf seinem letzten Gang begleiteten, legten Zeugnis ab von dem Masse, wie der unerwartet und leider zu früh Verstorbene sich allseitiger Sympathie und Verehrung erfreute.

Wie Herr de Micheli stets war und lebte, so verbrachte er seine letzten Tage, ruhig, schlicht, vornehm.

Alfred de Micheli wurde als Sohn des Tessiner Bürgers Antonio de Micheli am 10. Dezember 1883 in Cannes in Süd-Frankreich geboren. Seine Mutter war eine geborene Engländerin. Die Schule besuchte er in Aubonne; in Neuchâtel machte er seine Maturität. Deutsch lernte er in Kassel in Deutschland, nachher führte ihn sein Weg nach London. Schon von jung an hatte er ein ausgezeichnetes Interesse für Sprachen, Reisen, damit kam wohl auch sein Entschluss, sich der Hotellerie zu widmen.

Im Jahre 1903 fand er seinen ersten Sekretärposten im Grand Hotel in Monte-Carlo. Es war hier, wo Herr Oberst Hans Pflyffer aus Luzern ihn kennen lernte, und den aufgeweckten, lebenswichtigen Mann nach Luzern verpflanzte.

Alfred de Micheli arbeitete sich im Grand Hotel National in Luzern vom kleinen Bureau-Angestellten bis zum Generaldirektor und Delegierten des Verwaltungsrates empor, er erklomm damit eine der schönsten Positionen in einem der schönsten Hotels auf dem Kontinent.

Neben der Tüchtigkeit war es sein ruhiger und goldlauter Charakter, seine unerschütterliche Treue zu seiner Aufgabe, wie auch sein gutes Herz zu seiner Unternehmung, insbesondere zu seinen Angestellten, welche ihm so prächtig den Weg zu einer glänzenden Karriere öffneten. Der Verstorbene machte noch die grossen Tage, die Glanzzeit der Leuchtenstadt Luzern mit.

Eine Reihe, heute in der schweizerischen und ausländischen Hotellerie an prominenter Stelle stehende Fachleute haben sich, als seine früheren Mitarbeiter, seine vorzüglichen Vorträge als Richtlinie genommen und haben ihr Ziel auch erreicht. Im Jahre 1911 verheiratete sich der Verbliebene mit Fräulein Frieda Herzog, der Schwester des heutigen Zentralpräsidenten des Schweiz. Wirtvereins, Herrn C. Herzog.

Herr und Frau Direktor de Micheli, welcher letztere ihren Mann bekannterweise in seiner Pflicht aufgab, stellten sich seitdem, seitdem, leiteten das grosse Luzerner Hotel-Unternehmen während vollen 26 Jahren.

Man darf füglich sagen, dass sich ihr Freundes- und Kundenkreis sozusagen über die ganze Welt erstreckte.

Herr de Micheli war immer vom Drange beiseit, Neues, Modernes zu sehen. Das ihm anvertraute Grosshotel wie überhaupt der Fremdenplatz Luzern mit all seinen Fremdenverkehrsfördernden Institutionen standen ihm stets sehr nahe. Es ist dies auch der Grund, warum ihn seine Orientierungs- und Propagandareisen bis nach den Vereinigten Staaten von Amerika brachten. Demersprechend gediegen und vornehm wurde das ihnen anvertraute Grand Hotel National, selbst in den Zeiten des ruhigen Reiseverkehrs, stets geführt. Alfred de Micheli hat sich mit seiner 37-jährigen Tätigkeit um seinem selbstlosen Wirken in Luzern ein unvergängliches Denkmal gesetzt.

In bewegten Worten schilderte Pastor Thomas aus Genf das arbeits- und abwechslungsreiche Leben des leider zu früh Heimgegangenen. Wohl selten hatte ein Hotelier Gelegenheit in der Fülle, wie die Herrn de Micheli geboten war, die illustren Gäste der Welt zu empfangen und sie zu betreuen.

Dieser zweite Weltkrieg jedoch mit seinen für die schweizerische Hotellerie so verheerenden Folgen waren für ihn zu viel, er litt unendlich darunter.

Herr Victor Wiedeman vom Hotel Schweizerhof Luzern würdigte in herzlichen Worten am offenen Grabe noch einmal die grossen Verdienste des Verstorbenen, sein Wirken für die schweizerische Hotellerie und den Platz Luzern.

Der hinterbliebenen tieftrauernden Frau de Micheli sprechen wir zu ihrem unersetzlichen Verlust unsere herzlichste und aufrichtigste Teilnahme aus.

Die schweizerische Hotellerie hat in Alfred de Micheli einen ihrer Besten verloren.

Wir, die mit vielen anderen den Vorzug hatten, mit dem lieben Verstorbenen zusammen arbeiten zu dürfen, trennen uns von einem prächtigen Menschen, treuen Freund und väterlichen Ratgeber, sein Wirken und sein Leben lebt in uns unauflösbar weiter.

H. Schmid.

Saisonnotizen

Graubündner Fremdenstatistik

In der Dekade vom 21. bis 31. Juli 1940 verzeichnete die Graubündner Fremdenstatistik 116,430 Logiernächte gegenüber 211,980 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Die Logiernächte-

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Kauf Felsen und andere Fische unserer Schweizer Seen

In unseren Schweizerseen werden wiederum täglich in grosser Masse Felsen und andere Fische gefangen. Die Massenfänge dürften bis Ende September dauern. Um diese „Schwemme“ verwerten zu können, sollte der Absatz im ganzen Lande gefördert werden. Bekanntlich stockt der Export unserer Süsswasserfische nach dem Ausland, so dass unsere Berufsfischer ganz auf die Verwertung im Inland angewiesen sind. Die beiden wichtigsten Fische, die vielerorts die schweizerischen Berufsfischer stehen, kann nur gemildert werden, wenn auch der Konsument tatkräftig bei der Verwertung unseres Seenreichtums mithilft. Gerade in den heutigen Zeiten ist Solidarität und Zusammenarbeit zwischen Produzent und Verbraucher notwendiger als je. Daher der Ruf an das Gastgewerbe: Berücksichtigt in den Menüs die schweizerischen Fische!

Kartoffelpreise, frühe Sorten

Das Eidg. Kriegsernährungsamt teilt mit: „Ab 8. August bis auf weiteres gelten für die Sorten Eerstlinge, Ideal, Kaiserkrone, frühe Rosen und Binte folgende Produzentenpreise je 100 Kilogramm beim Produzenten angemessen oder franko Abgangsstation ohne Sack: Zürich und Ostschweiz, Nordwestschweiz, Zentralschweiz, Bern und benachbarte Gebiete, Südschweiz, angrenzende Gebiete des Kantons Freiburg 16 bis 18 Franken; Westschweiz Fr. 15,50 bis Fr. 18.“

Zu diesen Preisen kommen für die Verbraucher noch die Frachtkosten und die von der eidgenössischen Preiskontrollstelle bewilligten Handelszuschläge. (Siehe Hotel-Revue Nr. 28.) Die für die verschiedenen Gegenden geltenden Produzentenpreise werden auch weiterhin wöchentlich in der schweizerischen landwirtschaftlichen Marktzzeitung veröffentlicht. Diese Preise sind sowohl für die Produzenten wie für den Handel verbindlich.

Die mittelfrühe Lagersorte Böhm's allerfrühesten gelbe und gleichartige oder spätere Sorten dürfen im Interesse der Nahrungsmittelversorgung bis auf weiteres noch nicht in den Verkehr gebracht werden. Es wird besonders bekannt gegeben werden, von welchem Zeitpunkt an diese Sorten für den Markt freigegeben werden. Die Produzenten werden darauf aufmerksam gemacht, dass zu einem übereilten Ernten und Verkauf der Kartoffeln kein Anlass besteht, da auch für die Haupternte in Anbetracht der gegenwärtigen Verhältnisse mit angemessenen Preisen zu rechnen ist.“

Preiserhöhung für Buchdruckerzeugnisse

Der Schweizerische Buchdruckerverein teilt mit:

„Nachdem bisher schon in verschiedenen Wirtschaftsprüfungsgremien die gestiegenen Lebenskosten angepasst wurden, hat sich nunmehr auch das Buchdruckergewerbe gezwungen gesehen, Teuerungsulagen einzuführen. Sie betragen für verheiratete Gehilfen 5 Franken und für ledige 3 franken in der Woche. Bei der Ansetzung dieser Zulagen wurde darauf Rücksicht genommen, dass die Lohnempfänger nach der heutigen wirtschaftlichen Situation unvermeidlich einen Teil der Verschlechterung der Existenzbedingungen selbst tragen müssen, und dass deshalb nicht die ganze Teuerung durch Zulagen kompensiert werden kann. Das Zugeständnis an die Arbeiterschaft sowie vor allem die seit Jahresfrist eingetretene starke Materialver-

zahl der Schweizer ist von 151,995 auf 102,254 und die der Ausländer von 59,985 auf 14,185 zurückgegangen. Seit 1. April bis 31. Juli 1940 beträgt die gesamte Gästefrequenz 548,099 Logiernächte gegenüber 875,208 in der entsprechenden Periode des letzten Jahres und 914,500 anno 1938.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 160: Fleckenreinigung aus Tischtüchern. Können Sie mir einige gute Ratschläge über die Entfernung von Flecken aller Art aus Tischtüchern geben?

Antwort: Die Beseitigung von Flecken ist eine schwierige Aufgabe, die viel Geduld in Anspruch nimmt. Es ist bekannt, dass falsch behandelte Flecken noch schlimmer werden, was sich bei Rost-, Farb- und Tintenflecken, aber auch bei Likör- und Weinflecken recht unliebsam bemerkbar machen kann. Einer kürzlich in den Deutschen Hotelnachrichten erschienenen Zusammenstellung über die schonende Behandlung von Textilstoffen entnehmen wir die nachfolgenden Rezepte, die wir zum Teil schon früher auf Grund hiesiger praktischer Erfahrungen mitgeteilt haben:

Rotweinflecken entfernt man von Tischwäsche oder von einem Kleid und verhindert weitere Ausbreitung des Fleckes, wenn man sofort Salz zur Abschwächung auf den Fleck streut. Ältere Rotweinflecken verschwinden, wenn man auf den Fleck Kornbranntwein auftrüffelt. Hinterher muss die Stelle mit der Lösung von Seifenpulver gut nachgespült werden. Baumwollstoffe und Wollstoffe werden mit einer lauen Wassergalllösung, in welche man etwas Salmiakgeist mischt, behandelt. Auch Bohnenwasser ist ein sehr brauchbares Universalmittel für diese Rotweinflecke, sowie Verunreinigungen aller Art, auch Fett- und Tintenflecken werden verschwinden, ohne dass Farbe oder Gewebe der behandelten Stoffe leiden. Das Rezept hierzu sei hiermit als Hausmittel verateten: ¼ Kilogramm weisse Bohnen werden mit 3 bis 4 Liter Wasser abgekocht. Die Brühe giesst man durch ein feines Sieb. Mit dieser Lauge wäscht man dann ohne Zusatz von Seife. Die Reinigung ist bei allen Stoffen sehr intensiv.

Bierflecken lassen sich aus hellen wollenen Stoffen beseitigen, wenn man sie sofort vorsichtig mit Glycerin betupft und dann mit lauwarmem Wasser nachwäscht. Für Seidenstoffe mischt man Wasser und Spiritus zu gleichen Teilen, für weisse Wollstoffe Wasser mit einigen Tropfen Salmiak und etwas kalzinierter Soda.

teuerung haben eine zehnprozentige Erhöhung der Preise für Buchdruckerzeugnisse zur Folge, die von der eidgenössischen Preiskontrollstelle sanktioniert wurde.“

Verwendungsverpflichtung III

Das Eidg. Kriegsernährungsamt, Waren-Sektion, macht uns darauf aufmerksam, dass Klagen eingegangen seien, nach welchen sich gewisse Hoteliers weigern, die Verwendungsverpflichtung III zu unterschreiben.

Wir machen unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass nach Art. 11 der Verfügung Nr. 6 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 26. April 1940 über die Überwachung der Ein- und Ausfuhr die Grosskonsumenten und das Gewerbe ebenfalls, sobald sie sich beim Grosshandel bedienen, die Verwendungsverpflichtung III zu unterzeichnen haben. Von der Abgabe einer Verwendungsverpflichtung wird nur derjenige Konsument ausgenommen, der vom Detaillisten kauft. Für die Beurteilung, was als Detailkauf zu betrachten ist, gelten die handelsüblichen Kriterien.

Die Unterschreibung der Verwendungsverpflichtung ist eine Formalität, welche keinerlei Mühe verursacht und die unbedingt beachtet werden muss.

Lebenshaltungskosten und Grosshandelspreise

Der vom Bundesamt für Gewerbe, Industrie und Arbeit berechnete Landesindex der Kosten der Lebenshaltung steht Ende Juli 1940 mit 150,6 (Juni 1914 = 100) um 0,7 Proz. über Vormonatstand und um 9,8 Proz. über dem Vorkriegsstand von Ende August 1939. Die Indexziffer der Nahrungskosten ist im Berichtsmonat in Auswirkung des Preisrückganges für neue Kartoffeln um 0,2 Proz. auf 145,1 leicht gesunken, während der Brennstoffindex sich um 2,3 Proz. auf 134,2 und der Bekleidungsindex (seit der vorangegangenen Feststellung vom April dieses Jahres) um 4,2 Proz. auf 147,3 erhöhte. Der Mietpreisindex wird mit 173,2 fortgeschrieben.

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Index der Grosshandelspreise, umfassend die wichtigsten unverarbeiteten Nahrungsmittel, Roh- und Hilfsstoffe, stellt sich Ende Juli 1940 auf 140,6 (Juni 1914 = 100) oder auf 139,9 (August 1939 = 100). Verglichen mit dem Stand vor Monatsfrist hat sich der Totalindex um 1,4 Proz. erhöht. Die weitaus stärkste Preissteigerung weisen im Berichtsmonat die Betriebsstoffe und Chemikalien auf (+16,7 Proz.). In bedeutend abgeschwächtem Masse folgen pflanzliche Nahrungsmittel (+3,7 Proz.), Futtermittel (+3,5 Proz.), Nahrungsmittel zur industriellen Verarbeitung (+2,7 Proz.) und Metalle (+1,4 Proz.). Für die übrigen Gruppen bewegen sich die Veränderungen innerhalb 1 Prozent.

„Das Dörren von Obst, Gemüse und Kräutern im Haushalt und die Verwendung von Dörr- und Trockenprodukten.“

Soeben erscheint eine unter obigem Titel vom Eidg. Kriegsernährungsamt herausgegebene Broschüre, die in die Haushaltungen zur Förderung und Verbesserung der Verwertung der inländischen Produkte gelangen soll. Die Flugschrift, die auf 12 Seiten praktische Anweisungen enthält, ist geeignet, einen wertvollen Beitrag zur Sicherstellung unserer Lebensmittelversorgung zu leisten und verdient daher weiteste Verbreitung. Bestellungen zum Bezuge der Schrift sind direkt an die Verbandsdruckerei A.G., Laupenstrasse 7a in Bern, zu richten.

Bierflecken in Teppichen werden mit Tetrachlorkohlenstoff ausgewaschen. In vielen Fällen ist reines Wasser das beste Mittel zur Entfernung von Flecken; jedenfalls sollte man stets immer diesen unschädlichen Versuch machen, ehe man scharfe Mittel anwendet.

Bücherfisch

Neuzeitliches Einkochen. Erprobte Anweisungen für die häusliche Obst- und Gemüseverwertung, für Herstellung von Gemüse- und Früchtekonserven, Fruchtsäften, Süssmost, Marmeladen, Gelees, Fruchtpasten und Gemüsesäften. Von Käthe Birke, mit vielen Bildern auf Kunstdrucktafel. Soeben erschien die Neuauflage 16. bis 20. Tausend im Walter Hädecke Verlag (vorm. Südd. Verlagshaus G. m. b. H.), Stuttgart-W.



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau SHV.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchl (im Militär)
I. V. Dr. R. C. Streiff

„Hotelsilber“-Reparaturen

nur durch die

Berndorfer Werkstätten in Luzern

Stellen-Anzeiger N° 33

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Mehrzellen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag be-
rechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Barressier-Tochter, jüngere nette, sowie nette **Barmad**,
mit guten Umgangsformen, für sofort gesucht. Off. mit Bild
und Zeugnissen an H. Ochsenbrenn, Sants-Bar, St. Gallen. P 3176.

Bureauvolontär für erstklassiges Hotel am Genfersee für so-
fortigen Eintritt gesucht. Gelegenheit, die französische
Sprache zu erlernen. Chiffre 1665

Sommelière, présent bien, au courant du service, parlant
les 2 langues, et dame de buffet, qualifiée, sont demandées
pour le 1er septembre. Offres avec références à l'Hôtel Fleur
de Lys, Chaux-de-Fonds. (1663)

Wasserküchen-Stopferin als erste Längere in mittleres Hotel
am Genfersee in Jahresstelle zu baldigem Eintritt gesucht.
Offerten unter Chiffre 1664

Achtung! Beilage des Briefpostes
(lose aufgelegt) zur
Weiterbeförderung der Offerten gefl.
nicht verlassen!

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

Vakanzenliste

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind
unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und
mit **HOTEL-BÜRO**-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

„HOTEL-BÜRO“ (nicht Hotel-Revue)
zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

9974 Portier, sofort, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
9976 Portier für Haus- und Bahndienst, sofort, mittlgr. Passanten-
hotel, St. Gallen.
9977 Zimmermädchen, ca. 25jährig, Deutsch, Franz., 25. August,
Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Waadtlandschweiz.
9978 Junger Chasseur, 20. August, Passantenhotel, Luzern.
9979 Casserolier, Officebursche-Arbeiter, Economat-Volontärin,
Zimmermädchen, Stöferin, Demi-chef, Commis de rang,
Hotel 1. Rg., Tessin.
9984 Tochter für Zimmer und Service, Küchen-Hausmädchen,
mittlgr. Hotel, Wallenasee.
9986 Zimmermädchen, Saaltochter, mittlgr. Hotel, Tessin.
9988 Köchin, Serviertochter (Mithilfe a. Buffet), Hotel 70 Bett., B.O.
Saaltochter, Zimmermädchen, Hausmädchen, mittlgr. Hotel,
Thunsee.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.—
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Voraus-
zahlung erforderlich! — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz
an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Sekretär-Kassier-Korrespondent-Receptionnaire, 30 Jahre,
ledig, selbständig, anpassungsfähig, 4 Hauptsprachen in Wort
und Schrift, mit erstkl. Referenzen des In- und Auslandes, sucht
Stelle. Chiffre 852

Salle & Restaurant

Barmad, sehr tüchtig im Fach, mit mehrjähriger Praxis, sucht
Engagement auf September, ist z. Z. in Höhenkurort tätig.
Beste Zeugnisse zur Verfügung. Anfragen erbeten an

Barmad, Hallein, mit absolviertem Fach- und Kochkurs,
perfekt in franz. u. englischer Korrespondenz, Steno-Maschi-
nenschriften und Italienisch, sucht passende Stelle, evtl. für Büro
oder zur Ausbildung in Küche. Tessin bevorzugt. Chiffre 881
Chef de rang oder **Chef d'étage**, 28 Jahre, parlant le français,
l'allemand et l'anglais, cherche place. Certificats à disposition.
Pas de service militaire. Libre de suite. Offres sous chiffre 882
Obersaaltochter, tüchtig im Fach, sprachkundig, sucht
passendes Engagement; würde auch andern ähnlichen
Posten annehmen (evtl. als Saal-Res.-Tochter). Chiffre 883

9993 Selbst. Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
9997 Sekretärin-Volontärin, Passantenhotel, Bern.
9998 Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Tessin.
9999 Saaltochter, Zimmermädchen, Restauranttochter, Hotel
30 Betten, Tessin.
9999 Zimmermädchen, Saaltochter, mittlgr. Hotel, Tessin.
9999 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hotel 20 Bet-
ten, Tessin.
9999 Küchenbursche-Casserolier, Hotel 110 Betten, B.O.
9999 Restauranttochter, Saaltochter, Hotel 40 Betten, Graub.
9999 Portier (auch Aufwarter), 19. August, bei Zufriedenheit
Jahresstelle, mittlgr. Passantenhotel, Luzern.
9999 Restauranttochter, Haus-Gartenbursche, mittlgr. Hotel,
Kt. Aargau.
9999 Restauranttochter, Hotel 30 Betten, Kt. Aargau.
9999 Etagenportier, Restauranttochter, Officebursche od. -Bur-
sche, Hotel 1 Rg., B.O.
9999 Küchenmädchen, Aide de cuisine, Berghotel, Kt. Solothurn
9999 Saaltochter, Anfangs-Portier, Hotel 80 Betten, Badenort Aarg.
9999 Längere, Längere, Hotel 100 Betten, Badenort Aarg.
9999 Saaltochter, grösseres Passantenhotel, St. Gallen.
9999 Wasserküchen-Stopferin, Jahresstelle, Hotel 100 Betten,
Genfersee.
9999 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
9999 Saaltochter, Zimmermädchen, mittlgr. Hotel, Genéve.
9999 Saaltochter, Obersaaltochter, Hotel 80 Betten, View.
9999 Saaltochter, mittlgr. Hotel, Wallis.
9999 Küchenbursche, mittlgr. Hotel, Adoboden.
9999 Tüchtige Saal-Restauranttochter (allein), sofort, Hotel
30 Betten, Tessin.
9999 Zimmermädchen, Casserolier, Hotel 50 Betten, Baselland.
9999 Alleinstellende, Hotel 50 Betten, Thun.
9999 Restauranttochter, grösseres Restaurant, Zürich.
9999 Restaurantchasseur, erstkl. Restaurant, Basel.

Restauranttochter, tüchtig, sprachkundig, sucht Stelle in
guten Betrieb. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt nach
Übereinkunft. Chiffre 865

Saal-Restauranttochter, sprachkundig, tüchtig und zuver-
lässig, sucht passendes Engagement. Offerten unter
Chiffre 857

Tochter, junge, deutsch u. französisch sprechend, sucht passende
Stelle als **Saaltochter** oder in gutgeheissenem Restaurant,
um den Service zu erlernen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten
an Vreni Thomet, Fraubrunnen (Kt. Bern). (894)

Cuisine & Office

Casserolier-Abwischer-Küchenbursche etc., in allen Arbeiten
willig und tüchtig, m. guter Empfehlung, sucht vorzüglich
Dauerstelle. Eintritt könnte bald erfolgen. Gef. Off. an Josef
Camenzind, z. Zt. Auserdorf, Gersau. (890)

Chefköchin, junge, tüchtige, sucht Stelle auf Anfang September.
Beste Referenzen. Chiffre 885

Commis de cuisine sucht Stelle in gutes Haus zu sofortigem Ein-
tritt. Offerten unter Chiffre 886

Jeune homme, Romand, honnête et de confiance, cherche de
suite place comme **apprenti-cuisinier**, de préférence en Suisse
Allemande. Offres sous chiffres 887

Kaffe-Personalköchin sucht sofort Stelle. Offerten mit Lohn-
angabe unter Chiffre 884

Köch, 26jährig, sucht Stelle als **Sauvier**, i. Aide in gutes Haus
zu Zeugnisse. Referenzen nur von ersten Häusern. Offerten
mit Lohnangabe u. Chiffre 886

Köch, 28 J., verh., militärisch, sucht passendes Engagement
als **Chef de partie** oder **Chef** in kl. Haus auf 1. Sept. Beste
Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 882

Köch, 28 Jahre, in allen Teilen der Küche bewandert, guter Allein-
koch, sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Teleph.
3.74.37. Viktor Lüscher, Koch, Mühlen (Aarg.). (892)

Köch, tüchtig mit erstklässigen Referenzen, sucht baldmöglichst
Stelle als **Chef de partie** oder i. Aide. Offerten an A. Kling,
Koch, Gebenstorf B. Baden (Aargau). (893)

Köch, 43jährig, sucht Stelle. Event. spätere Beteiligung.
Offert. unt. Chiffre 9. 1328 B. an Orell Füssli-Annoncen.
Bern. (251)

Köchin, junge, sucht Stelle in Jahresbetrieb, wenn mögl. neben
Chef. Gute Zeugn. vorh. Franz. Schweiz bevorzugt.
Chiffre 901

3095 Haus-Küchenmädchen od. -Bursche, Hotel 40 Betten, Ost-
schweiz.

3099 Kaffeeköchin, Hilfsköchin, Küchenmädchen, Hotel 60 Betten,
Thunsee.

3070 Casserolier-Heizer, 1. Sept., Hotel 80 Betten, Ostschweiz.

3071 Casserolier, Officebursche, Hotel 80 Betten, B.O.

3072 Chefkoch od. -Köchin, Hotel 40 Betten, Grindelwald.

3075 Serviertochter-Mithilfe im Zimmersdienst, Hotel 30 Betten,
Graub.

3078 Serviertochter, Buffeldame, Hotel 50 Betten, Aarg.

3081 Officeburschen, Hausbursche, Hotel 50 Betten, Zentral-
schweiz.

3084 Alleinköch, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.

3088 Chefköchin, Sept., Hotel 50 Betten, Graub.

3087 Restauranttochter, Anf. Sept., mittlgr. Hotel, Luzern.

3091 Wäscherin-Längere, mittleres Passantenhotel, Basel.

3092 Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Aarg.

3093 Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Vitznau.

3098 Casserolier, Saaltochter, erstkl. Hotel, Graub.

3101 Hausmädchen, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Basel.

3104 Serviertochter, Hotel 40 Betten, Graub.

3107 Zimmermädchen, Chefkoch, Restauranttochter, Winter-
saal, Hotel 40 Betten, B.O.

3110 Längere-Glärtin, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.

3112 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

3114 Commis de Bar, erstkl. Restaurant, Genfersee.

3117 Köchin, mittleres Hotel, Interlaken.

3118 Bureauvolontärin, Ende Aug., erstkl. Hotel, Lugano.

3119 Köchin od. Koch, Fr. 150.—, Küchenmädchen, Jahresstellen.

3120 Kleines Hotel, Zentralschweiz.

3121 Zimmermädchen, Portier, 28. Aug., mittleres Hotel, Genf

3123 Serviertochter (Mithilfe im Haushalt), Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

Küchenchef, ges. Alters, auch Alleinköch, pâtisserie-, entre-
mes-, u. restaurationskundig, sicherer, ruhiger u. zuverlässiger Ar-
beiter, mit einwandf. Zeugnissen u. Refer., sucht per sofort od.
nach Übereinkunft passende Stelle. Jahreslohn 4500.—, Chiffre 891

Küchenchef sucht Stelle in gutes Haus. Offerten unter
Chiffre 858

Küchenchef, tüchtiger, erfahrener Mitarbeiter, auch in gr.
erstell. Restaurationsküche bewandert, sucht baldmöglichst
Stellung. l. Referenzen. Offerten an A. Krieg, Küchenchef, Post-
strasse, Lachen a. Zee. (867)

Etagé & Lingerie

L'ingère, expérimenté, cherche place pour le 1er septembre
en Suisse française ou Tessin. Offres sous chiffre 887

L'ingère-repassante, 34 ans, bons certificats, cherche place
dans hôtel ou clinique pour tout de suite ou plus tard.
Chiffre 890

Maschinen- u. Handwäscherin, auch mit sämtlichen Lingerie-
arbeiten vertraut, sucht Jahresstelle in mittlerem Betrieb.
Grössere Stadt od. Höhenkurort bevorzugt. Eintritt Anfang bis
Mitte Sept. Offerten unter Chiffre 897

Tochter, 30erin, hotelfachlich, vorwärtstrebend, zuver-
lässig, gut präsentierend, m. franz. Sprachkenntnissen,
geliebte Wäscherin, sucht Stelle als **Anfangs-Etagé** u. Lin-
gerie-Gouvernante in d. Westschweiz od. Tessin, bei kl. Salar.
anspruch. Offerten erb. unter Chiffre 886

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Stelle, wenn möglich in Jahres-
betrieb. Eintritt Anfang bis Mitte September. Chiffre 898

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, junger, fleissiger, sucht Stelle in Hotel als **Portier**,
Hausbursche oder in Office. Französische Schweiz bevor-
zugt. Emil Mathis, „Spitzacker“, Ober-Engstringen (Gch.). (899)

Bursche, junger, sauberer, sucht Stelle als **Anfangs-Portier**,
Hausbursche oder **Nachportier**. Off. an Max Egger,
Laurenzstrasse 15, Aarau. P 21726 (954)

3124 Serviertochter, mittleres Hotel, Graub.

3125 Saal-Restauranttochter, Jahresstelle, Hotel 70 Betten, Bieler-
see.

3127 Chefköchin, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

3128 Hausmädchen, Hotel 80 Betten, B.O.

3141 Jüngerer Koch, Jahresstelle, kleines Hotel, Hotel-Restaurant,
Engelberg.

3133 Küchenbursche-Casserolier, erstkl. Restaurant, Basel.

3134 Restauranttochter, Hotel 50 Betten, Aarg.

3135 Selbst. Koch (Engagement bis Ende Sept.), Serviertochter,
Hotel 80 Betten, Thunsee.

3137 Serviertochter für Gaststube, mittleres Hotel, Kandersteg.

3138 Alleinköch, sofort, Hotel 20 Betten, Tessin.

3140 L'ingère, sofort, mittleres Passantenhotel, Bern.

3141 Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

3142 Jüngerer Casserolier, Officeburschen, mittleres Hotel,
Interlaken.

3144 Angestellte-Köchin od. Kochvolontärin, Hotel 30 Betten,
Kt. Waadt.

3145 Serviertochter, sprachkundig, Hotel 20 Betten, franz.
Schweiz.

3146 Kellernehrhinz, Sept., erstkl. Hotel, Bern.

Lehrstellenvermittlung:

9994 Saaltochter, Ende August, kleines Hotel, Lugano.
9997 Saaltochter, 1. Okt., mittlgr. Hotel, Luzern.
9998 Buffetlehrtochter, erstkl. Restaurant, Basel.
9999 Buffetlehrtochter, mittlgr. Passantenhotel, Basel.
9999 Köchlehrtochter, mittlgr. Hotel, Basel.
9999 Zimmerlehrtochter, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
9999 Zimmerlehrtochter (Mithilfe im Service), kleines Hotel,
Kt. Zürich.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Die Herbstkurse:

Fach und Sprachen (Bureau):
17. September bis 19. Dezember
Küche: 10. September bis 26. Oktober // 29. Oktober
bis 20. Dezember
Service: Anfänger: 8. Oktober bis 7. Dezember
Vorgeübte: 11. November bis 7. Dezember
Mixen, Bar, neuzeitl. Getränkekunde:
7. bis 16. November
Prospekt verlangen!

Wolldecken, Steppdecken, Daunen - Steppdecken, Duveldecken u. Kissen

Umarbeiten von Duvels
in la. Steppdecken, eben-
so Neubearbeiten von
alten Steppdecken etc.
Steppdecken u. Bettwaren-Fabrik
A. Staub & Cie.
Seewen (Schwyz)

OTTO MÜLLER
Forellenversand
Pisciculture
Stalden i/E.
Tel. Konolfingen 8.41.21
rasche und sorgfältige Lieferung
von prima

Portionen-Forellen

lebend - küchenfertig
exakt sortiert, in jeder gewünsch-
ten Grösse.

HOTEL- u. WIRTEFACHSCHULE

(Staatlich subventionierte Lehranstalt) **Neuchâtel**
Beginn des nächsten Kurses am 3. September 1940
mit praktisch-theoretischen Lehrgängen für Küche,
Service, Keller, Buchhaltung und französische Sprache.
Pensionspreis alles inbegriffen Fr. 160.— bis 170.— monatlich. Prospekte durch die Schulleitung.



Der Büro-Chef, Herr Armin Meier,
Der Fleissigste von allen sei er.



Doch legt er jeden Donnerstag
Die Feder weg punkt Zwölfuhr-Schlag



Und kein Minütchen wird versäumt,
Erfüllt ist das, was er geträumt.
Ganz pünktlich trifft er ein zuhause,
zum Roco-Ravioli-Schmaus!

ROCO-RAVIOLI

Inserate lesen erwirkt
vorteilhaftern Einkauf!

Einige RAPPEN mehr...

und doch der billigste! **Hofer-Schinken** ist der billigste, weil er sehr ausgiebig ist. Für Ihr Geld erhalten Sie wieder überflüssiges Fett noch Gallerieh, sondern schmackhaften, milden und saftigen Schinken, der bis zum letzten Gramm aufgetischt werden kann. Die vielen erfahrenen Hoteliers, die **Hofer-Schinken** bevorzugen, haben ihre guten Gründe dafür...

„Hofer-Schinken ist etwas Besonderes!“

Ihr Lieferant gibt Ihnen gern Muster und Offerte ab; wenn nicht, so wenden Sie sich an

SCHINKEN-HOFER

BERN, BEUNDENFELDSTRASSE

Jetzt günstigste
Kaufgelegenheit
bestbekannte und schöne

Hotel-Pension

mit Restauration, Terrasse u.
Garten, 28 Betten, an la Lago
in Wengen

Zentralh. u. d. W. Anzahlg.
Fr. 20.— 25.000.— Offerten
unter Chiffre W. E. 2662 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier

trav. seul, certain âge, sobre,
bon travailleur, très bons certi-
ficats, salaire modique, cherche
place pour 15 septembre. Ecrire
sous Chiffre E. M. 2659 à la
Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Wenn Sie

Hotel-Möbilar zu verkaufen
haben od. zu kaufen suchen,
dann hilft Ihnen eine Annonce
in der Schweizer Hotel-Revue



„mühsam watschle ich durchs Leben“

eine Folge meiner chronischen Magen- und Darmträgheit. Der Arzt empfiehlt mir dringend, Eptinger zu trinken, und zwar täglich morgens 1-2 Glas in den nüchternen Magen. Dadurch wird die Tätigkeit der Verdauungsorgane gefördert und das Wohlbefinden gesteigert.

Eptinger

hilft Trägheit überwinden.

Konkursamtlidie Liegenschaftssteigerung

Im Konkurs über Phil. Schneider, Hotel Adula in Vals, gelangt am Donnerstag, den 22. August 1940, nachmittags um 2 Uhr, im Hotel Adula in Vals die Liegenschaft

Hotel Adula

mit Anbauten, Gartenhaus, Waschhaus mit Stall und Garage mit gesamten Umschlung (Park) in Vals zur öffentlichen Steigerung. Aasek. Schätzung B.W. Fr. 173.500.—, V.W. Fr. 83.200.—, Mobilarversicherung Fr. 40.000.—. Als Zugehör zur Liegenschaft gilt das gesamte Hotelbetriebinventar. Ware zu einem Festenbeim prächtig geeignet.

Die Gantbedingungen und das Lastenverzeichnis mit Zugehör-
ausweis liegen vom 1. August 1940 an hiermit zur Einsicht auf.

Das Konkursamt Lungnez in Vilsa.

Küchenchef

Suche für meine beiden Chefs passende Engagements,
Saison- oder Jahresstellen in Hotel oder Restaurant.
Offerten an **Hotels Falleralp** (Lötschental). Dir. E. Graf.
Telephon No. 11.

L'hôtellerie dans la tourmente

C'est aussi avec une profonde anxiété que les hôteliers suivent les péripéties de la plus effroyable guerre de tous les temps. Presque chacun de nous a des amis, ou en tous cas des connaissances, des hôtes fidèles de notre pays, dans les deux camps. Nous qui connaissons leur langue, qui connaissons leurs points forts et leurs points faibles, nous pouvons nous rendre compte des sacrifices terribles qui sont imposés à ces peuples de haute culture. Pourtant, quelle que soit l'horreur que nous ressentons devant une Europe mutilée, nous devons veiller à ce que cela ne paralysse pas notre propre volonté, notre vitalité et notre énergie. Si, troublé par le destin du monde, nous restons les bras croisés sans faire la moindre place à l'esprit d'initiative et de construction, nous porterons aussi notre part de responsabilité dans cette période d'aneantissement économique et culturel. Notre vitalité doit l'emporter, notre foi en un avenir meilleur doit rester inébranlable. Gardons notre sang-froid, mais que la confiance réchauffe notre cœur. Notre mot d'ordre doit être: «La vie continue».

J'écris ces lignes, quelque part dans nos montagnes, dans un foyer du soldat. Le contact journalier de camarades de toutes conditions fortifie ma foi en un avenir plus heureux. De par sa nature même, l'homme aspire à l'amour et à la lumière; les sombres jours qui virent régner la haine doivent passer.

Le présent nous place, nous hôteliers, devant des tâches entièrement nouvelles. On ne peut encore prévoir tout ce qui nous attend jusqu'à ce que l'Europe ait retrouvé sa santé politique et économique. Dans un article paru récemment, j'ai attiré l'attention sur les mesures draconiennes d'économie que l'on devait envisager. Je voudrais maintenant souligner les

laissera quelqu'un à la porte jusqu'à ce que la majorité des clients soient sortis.

Le maître d'hôtel ou la première fille de salle veilleront à ce que ces mesures de prévenance soient appliquées à bon escient. Ce n'est évidemment pas le fait d'ouvrir et de fermer la porte qui sera le principal, il conviendra d'y ajouter un mot aimable. Ce genre de travail pourra très bien être confié à des apprentis; une apprentie accorte, un apprenti à la mine éveillée auront tout fait de gagner la sympathie des clients. On ne laissera pas les nouveaux clients stationner de longues minutes près de la porte; il faut absolument qu'il y ait toujours quelqu'un de présent à la salle à manger pour les conduire à leur table. Une fois à leur table, on leur présentera la carte ou le menu et, en aucun cas, on ne commencera le service avant que l'hôte n'ait consulté le menu. S'il y a plusieurs personnes à table, on présentera plusieurs menus et, s'il n'y en a pas assez, on veillera à ce qu'ils soient présentés aux dames avant d'être remis aux messieurs, aux personnes âgées avant d'être soumis aux jeunes gens. On se rappellera que n'importe quel petit service, si simple soit-il, représente un geste amical. Dans cet ordre d'idée, on prendra soin aussi de débarrasser les clientes de leur manteau, sac à main, etc. Les dames aiment avoir leurs fourures ou leurs sacs à portée de main et l'on mettra pour cela une chaise à proximité de la table (en attendant qu'un ébéniste n'invente une chaise à laquelle on puisse facilement suspendre une cape, un sac à main, etc.).

Un client est-il appelé au téléphone pendant le repas, on enlèvera sans autre les plats pour les mettre au chaud. La plupart du temps on attend que le client soit revenu, en espérant que son absence ne durera pas longtemps et que l'on pourra ainsi s'épargner une course à la cuisine. Cela donne au client l'occasion d'être mécontent. Les réchauds que l'on utilise aujourd'hui correspondent à une véritable nécessité et on peut les recommander sans réserve. On veillera à ce qu'ils fonctionnent et à ce qu'ils soient employés où c'est nécessaire.

Quant au personnel du Hall, il peut toute la journée faire preuve de prévenance. On peut lui demander de chercher des numéros de téléphone dans nos bottins qui sont parfois fort peu

pratiques, faire des courses, procurer des billets de spectacle ou de voyages, etc. Celui qui rend ainsi un service aux clients contribue sûrement à augmenter le chiffre d'affaires, car la bonne humeur engagera plus volontiers le client à dépenser, que la mauvaise humeur. Un client qui est mécontent d'un hôtel punit instinctivement l'entreprise, du fait qu'il dépense moins d'argent. Ceci est une vérité incontestable.

Prévenance au restaurant

Une grande partie de ce que nous venons de dire s'applique aussi au restaurant, mais il y a encore d'autres possibilités que l'on peut mentionner.

Le patron ou le directeur d'un restaurant surveillera la porte d'entrée. Une personne même étrangère sera heureuse de trouver un accueil aimable et, comme on dit que la première impression est souvent décisive, il y a là une occasion d'influencer favorablement le client. Dans un restaurant aussi, on ne peut que recommander de signaler aux clients les places qui peuvent leur convenir. Tout le personnel du restaurant devra avoir un certain sens psychologique, car le chiffre d'affaires dépend beaucoup de ce sens-là. A quoi sert-il d'avoir un «Escarrotier» comme chef de cuisine, si l'on n'a personne qui puisse attirer l'attention du client sur les talents de notre chef. Combien de fois le personnel de service ne m'a-t-il pas conseillé des «escalopes viennoises», ceci uniquement parce que cela va vite et que la plupart des hôtes acceptent cette proposition. Il faut que les personnes chargées de la surveillance du service apprennent aussi aux employés des notions de cuisine. Souvent le personnel est rempli de bonne volonté, mais c'est sa préparation qui fait défaut.

Il faut encore que le personnel de service, en prenant la commande, s'enquière de la façon dont le client désire le met ou la boisson qu'il a choisis. L'un désire une boisson très froide, l'autre la préfère tempérée. Les mets peuvent aussi être préparés de différentes manières. Si on le signale à la cuisine, il est extrêmement simple de satisfaire le vœu du client. Combien d'entre-côtes n'ont-ils pas été réexpédiés à la cuisine parce que «trop saignant» et combien d'autres ne sont-ils pas revenus coupés parce que «trop cuits». Le personnel de service doit pouvoir causer avec les clients. Les employés d'entretien font, dans ce cas-là, du tort à l'entreprise. Pour ceux-ci, il doit y avoir d'autres possibilités d'activité.

On veillera aussi à ce que la boisson ou le plat commandé ne soit pas «lancé» sur la table. Il n'est arrivé dans maints endroits de ne plus fréquenter certains restaurants parce que le personnel n'avait pas le temps de me présenter correctement le plat commandé. Dans les grandes entreprises comme dans les petites maisons, il doit être possible d'obtenir un service soigné et aimable. A quoi sert une recette supplémentaire de 100 fr. si les clients sont mal servis et si, la prochaine fois, ils évitent la maison?

Une présentation propre et appétissante des consommations joue un rôle très important pour attirer un chiffre d'affaires plus élevé. Un personnel de service peu soigné, un patron négligé nuisent à la bonne marche d'un restaurant.

La liste des prévenances pourrait facilement être allongée. C'est à vous d'y penser et d'y faire attention. Ce faisant, vous vous aiderez vous-même, vous aiderez aussi vos employés et notre économie nationale tout entière.

H. Sch.
(à suivre)

De nos sections

Società Albergatori Locarno e dintorni

Assemblea generale ordinaria. Con un notevole ritardo, dovuto alla assenza forzata di molti membri tenuti lontani dal Servizio Militare attivo, si è svolta venerdì scorso all'Hotel Regina in Locarno l'annuale riunione generale ordinaria della Società Albergatori di Locarno e dintorni.

All'assemblea, che aveva un ordine del giorno vasto ed importante, presenziarono quasi tutti gli associati; questo forte intervento di membri è certamente il segno palese dell'interesse vivo e sentito che spinge i soci a stringersi attorno al loro Sodalizio in quest'ora così triste e difficile per l'industria alberghiera.

Lo svolgimento di tutte le trattande, in numero di ben 10, si è effettuato in modo rapido ed in un'atmosfera di cordiale serenità piena di comprensione per i lavori sociali.

L'assemblea, bene diretta dallo zelante presidente Sig. Pampaluchi, dopo di aver liquidato i diversi punti di pura trafila sociale, ha rilevato con soddisfazione che il numero dei membri dell'associazione nel decorso anno è aumentato di alcune unità, e che, malgrado le difficoltà che tutti gli associati oggi incontrano nella gestione dei loro affari, una sola dimissione è stata presentata.

Nel corso di questa laboriosa riunione furono presentate ai soci alcune chiare ed utili relazioni su oggetti concernenti il funzionamento di tutte le istituzioni sorte in questi ultimi tempi, nonché di quelle che ancora si stanno creando.

Una particolare rassegna che ha suscitato il più vivo interesse fra gli intervenuti, fu una dettagliata relazione, presentata dal Vice Presidente Sig. Fanciola, concernente la vasta attività svolta in questi ultimi mesi dal Comitato Centrale della Società Svizzera degli Albergatori, di cui il relatore è attivo membro.

Tutti i presenti apprezzano nel giusto modo quanto gli organi centrali fanno per curare i complessi e vasti interessi dei loro associati.

Fra le risoluzioni di maggiore importanza prese dall'assemblea va citata quella della riduzione della tassa sociale per l'anno 1940, fissata ad un livello che permetterà alla direzione la sola copertura delle insopprimibili spese generali di gestione e d'amministrazione del Sodalizio.

Infine l'assemblea ha riconfermato a pieni voti (con un sincero plauso di riconoscenza ai componenti la direzione, per l'intensa attività svolta a pro del Sodalizio) l'intero Comitato Sociale, presieduto dal Sig. Pampaluchi, chiamando a sostituire il Sig. Dr. Ettore Balli, dimissionario, il Sig. Schillibaum junior.

Il Comitato per il nuovo biennio resta pertanto così composto:

Presidente:	G. Pampaluchi
Vicepresidente:	A. Fanciola
Cassiere:	E. Reich
Membr:	F. Helbling, M. Schräml, E. Valli, Schillibaum junior

Segretariato: O. Borghi.

Speriamo che la situazione generale, come è nel voto e nel pensiero di tutti, non abbia a peggiorare e che nei prossimi mesi di settembre e ottobre sia reso possibile ai nostri Albergatori di avere ancora una stagione autunnale con discreta frequenza di ospiti.

B. O.

Correspondance

Formation professionnelle

Un de nos membres nous écrit:

Combien de fois ne lit-on pas, dans notre journal, des annonces de ce genre:

«Jeune homme, fils d'hôtelier, 17 ans, sortant de l'école de commerce, cherche place d'apprenti de bureau, etc. etc.»

Chaque fois qu'une telle annonce me tombe sous les yeux, je pense à la déplorable «entrée» que ces jeunes gens font dans la carrière hôtelière. — Pourquoi? Le plus souvent par simple fierté mal placée. — On a pour ainsi dire honte, qu'on soit hôtelier ou que l'on exerce une autre profession, de penser que son fils travaillera d'abord comme sommelier et ensuite comme cuisinier. On aime mieux ex faire immédiatement un «Petit Monsieur du Bureau».

Dans l'hôtellerie en général et dans l'hôtellerie suisse en particulier, c'est inadmissible. Quand on embrasse la carrière hôtelière, il faut le faire sérieusement, commencer par le commencement et ne pas avoir honte de passer par tous les

Convocation à l'assemblée ordinaire des délégués

du jeudi 5 septembre 1940, à 15 heures à l'Hôtel des Trois Rois à Bâle

Les délibérations se poursuivront et se termineront dans la matinée du vendredi 6 septembre, de façon que Messieurs les délégués puissent repartir par les trains de l'après-midi

ORDRE DU JOUR

- Procès-verbaux:
 - a) de l'assemblée ordinaire des délégués des 22 et 23 mai 1939,
 - b) de l'assemblée extraordinaire des délégués du 16 novembre 1939.
- Rapport de gestion de la Société pour l'année 1939. Rapporteur: M. E. Elwert.
- Comptes de la Société pour l'année 1939. Rapporteur: M. F. Kottmann.
- Budget de la Société pour 1940. Rapporteur: M. F. Kottmann.
- Contributions à l'Office national du tourisme. Rapporteur: M. V. Wiedeman.
- Reprise des cours à l'Ecole professionnelle. Rapporteur: M. H. R. Jaussi, vice-prés.
- Le problème des prix:
 - a) Evolution des prix depuis le début de la guerre. Rapporteur: M. le Dr R. C. Streiff.
 - b) Réglementation des prix. Rapporteur: M. H. R. Jaussi, vice-président.
 - c) Indemnités pour les hôtels réquisitionnés militairement. Rapporteur: M. le Dr M. Riesen.
- Action de secours et mesures spéciales en faveur de l'hôtellerie:
 - a) Mesures d'assainissement définitives en faveur de l'hôtellerie. Rapporteur: M. le Dr M. Riesen.
 - b) Mesures d'assainissement provisoires en faveur de l'hôtellerie. Rapporteur: M. le Dr F. Seiler, directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie à Zurich.
 - c) Réglementation des prix obligatoire pour tous les hôtels, limitation de la location des chambres par des particuliers. Rapporteur: M. R. Bieri.
- Caisse suisse de voyage. Rapporteur: M. A. Gamma.
- Questions relatives aux employés. Rapporteur: M. F. Cottier.
- Elections:
 - a) du président central,
 - b) au Comité central,
 - c) des vérificateurs des comptes.
- Siège de la prochaine assemblée des délégués.
- Imprévu.

Extraits des statuts de la Société, se rapportant à l'Assemblée des délégués:

Art. 29. L'Assemblée des délégués est formée par les représentants des sections et des membres individuels.

Chaque section a droit à un représentant par 1000 lits de clients. La fraction de 1000 lits donne également droit à un délégué.

Les membres individuels d'une même région peuvent désigner des délégués ayant droit de vote à raison d'un délégué par cinq membres; ces délégués doivent être annoncés au Comité central à temps avant l'Assemblée des délégués.

Les membres de la Société centrale et éventuellement des hôtes invités par le Comité central peuvent seuls participer à l'Assemblée des délégués.

Chaque délégué n'a qu'une seule voix. Il émet son vote librement en se basant sur la discussion qui a eu lieu. Les décisions sont prises à la majorité relative des votants. En cas d'égalité de voix, le président central départage.

Les élections ont lieu à la majorité absolue et au scrutin secret à moins que l'Assemblée des délégués ne décide qu'elles se fassent à mains levées.

Il appartient aux sections de rembourser les délégués de leurs frais si elles le jugent à propos. Art. 30. A l'Assemblée des délégués, les membres du Comité central et les représentants de commissions spéciales éventuelles, qui ne sont pas en même temps délégués, ont voix consultative et le droit de présenter des propositions.

Art. 31. ... Une votation définitive sur des objets ne figurant pas à l'ordre du jour ne peut avoir lieu que par la proposition du Comité central.

Nous espérons pouvoir compter sur une forte participation de nos membres de toutes les parties de la Suisse, et nous présentons à tous nos plus cordiales salutations.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Le Président central: Le Directeur du Bureau central:
Dr H. Seiler. Dr M. Riesen.

Possibilités d'augmentation du chiffre d'affaires

Le moyen le plus simple pour arriver à une augmentation du chiffre d'affaires dans chaque entreprise, moyen que l'on peut considérer comme une panacée universelle, s'appelle modestement «la prévenance». Chaque lecteur se dira certainement que justement c'est lui un «service soigné» de la principale qualité de sa maison. Or, en réalité, la prévenance n'a pas toujours été notre point fort. Non pas que nous hôteliers ou nos employés négligions cette question, mais cela dépend un peu de la forme de notre Etat. Dans un pays où tous les citoyens sont égaux devant la loi, on a peur que la prévenance ne soit considérée comme de la servilité et celle-ci ne s'accorde pas du tout avec le caractère. Ainsi la crainte de la servilité nous empêche de nous extérioriser et cela ressemble parfois à une attitude inamicale. Dans une entreprise ou tout est placé sous le signe de la prévenance, le chiffre d'affaires augmente automatiquement. Instituez une fois, pour voir, une semaine de la prévenance et vous en constateriez les résultats.

Prévenance à l'hôtel

La campagne de prévenance commence au moment où le client franchit notre seuil. Le patron ou le chef de réception et non simplement le chasseur, accompagne le client dans sa chambre, même s'il ne s'agit que d'un client de passage. On s'informe si la chambre lui plaît si l'ameublement lui convient. Parfois en remplaçant simplement un sofa par un fauteuil, on accomplira une transformation miraculeuse. Le concierge apportera aussitôt le courrier à cet hôtel et il n'attendra pas que celui-ci vienne timidement à la loge se renseigner à ce sujet. Le portier demandera de lui-même s'il n'y a pas quelques vêtements à brosser ou à détacher.

Si le client oublie de mettre une paire de souliers derrière la porte, le portier les fera rapidement le matin. Il s'efforcera de les nettoyer soigneusement comme s'il s'agissait de ses propres souliers. Il n'est arrivé souvent en voyage d'avoir des souliers qui ont été fort maltraités et cela a dû arriver à bien d'autres personnes. Et pourtant, comme on peut facilement éviter pareilles mésaventures, il suffit de faire un peu attention et d'utiliser le cirage, etc., qui convient. La femme de chambre s'occupera du linge du nouvel arrivant. N'arrive-t-il pas souvent en effet qu'il manque ci ou là un bouton ou qu'il y ait des cravates froissées. Or en 5 minutes ces accidents peuvent être réparés. En général, le client ne voudra pas importuner quelqu'un pour une bagatelle de ce genre, mais si on le lui fait sans autre, il sera reconnaissant de ce service et cela lui fera plaisir. Tel homme qui est peut-être extrêmement fort et imposant en affaires, sera aussi embarrassé qu'un enfant en ce qui concerne ses objets personnels et l'on sait bien que l'homme a toujours un côté enfantin. Or, c'est justement ce côté enfantin dont nous devons tenir compte, nous hôteliers, et nous pouvons en retirer un gros avantage au point de vue réputation et propagande.

Dans les maisons où il y a un ascenseur, il faut accompagner le client toutes les fois qu'il monte dans sa chambre et ce n'est que lorsqu'il en exprime le désir qu'on le laisse monter seul. Il y a de vieux clients qui ressentent un certain malaise, une certaine oppression si on les laisse monter seul en ascenseur.

A la salle à manger, il y a naturellement une foule de possibilités de se montrer prévenant envers les clients. Un des employés se tiendra près de la porte pour l'ouvrir et la fermer. Si l'on n'a pas assez de personnel pour laisser quelqu'un à ce poste pendant tout le service, on s'efforcera pourtant d'y mettre quelqu'un au début, jusqu'à ce que la majorité des hôtes soient à table; on agira de même à la fin du service, sitôt que les premières personnes quittent la salle et on

services et d'étudier leur fonctionnement à fond, non seulement en théorie, mais surtout en pratique.

Comment est-il possible qu'un jeune homme sortant d'une école puisse être utile dans un bureau, sache comprendre les différents rouages d'un hôtel sans en connaître la pratique? Comment pourra-t-il se comporter intelligemment envers des clients ou des employés? En outre le jeune homme qui passe au bureau ne voudra plus recommencer à faire le sommelier ou le cuisinier et deviendra un mauvais hôtelier, ce dont nous ne savons que faire. Jamais je n'accepterai un volontaire ou employé de bureau quelconque qui n'ait pas pratiqué pendant des années le service (restauration) et la cuisine.

L'hôtelier qui engage un employé de bureau devrait toujours donner la préférence à ceux qui ont de la pratique dans les domaines dont nous venons de parler. C'est dans son propre intérêt d'avoir des employés qui « y comprennent quelque chose » et qui soient à la hauteur de leur tâche.

En principe le jeune homme qui veut devenir hôtelier devrait d'abord, en sortant de l'école, faire un apprentissage de salle, pratiquer ensuite le service pendant quelques années — tout en profitant d'apprendre les langues et de voyager (je parle des temps normaux) — puis faire un apprentissage ou un stage de cuisine d'au moins un an. Entre, et après ces stages, il pourra suivre les cours de l'Ecole hôtelière pour se perfectionner. Il comprendra et apprendra alors ce qu'on lui enseigne avec beaucoup plus de facilité et il aura davantage de plaisir à suivre ses cours. Je ne recommande pas d'entrer dans une école hôtelière à la sortie des écoles, mais seulement après avoir acquis une certaine pratique, ceci dans l'intérêt même du jeune homme.

Pendant ces stages, l'apprenti consciencieux s'initiera de lui-même aux mille autres problèmes se rapportant à l'hôtellerie. Il sera toujours curieux et cherchera toujours à comprendre et à apprendre; il s'intéressera à tout ce qu'il voit. Il y a beaucoup de choses à connaître dans notre métier.

Ce n'est qu'après ces années de pratique qu'il pourra commencer le bureau et devenir un bon employé, sur lequel le patron peut compter. Dans cette partie également, il y a beaucoup à

apprendre, mais comme c'est pour le reste de la carrière, il faut commencer par les autres.

Parents, si vous avez des fils qui veulent devenir hôtelier, n'ayez donc pas honte de leur apprendre leur métier comme il se doit. « Il n'y a pas de sots métiers, mais de sottes gens » et « c'est la pratique qui fait le maître ».

Je ne doute pas que plusieurs de mes collègues ne soient d'accord avec moi.

Lettre de Montreux

La guerre, qui sème tant de misères, n'a pas jusqu'ici trop affecté Montreux. La grande station du Léman, d'abord surprise, s'est vite ressaisie pour s'adapter graduellement aux événements. Mais ceux-ci se passaient assez loin de nous, qu'une sécurité relative paraissait régner ici, Montreux devint promptement un refuge. Nous avons déjà parlé précédemment des évacués par persuasion qui, durant quelques mois, occupèrent nos petites maisons, de même que nous avons évoqué l'installation à Montreux et Vevey de l'Etablissement Sanitaire Militaire (en bref l'E.S.M. 2) exigeant près de 3000 lits. Ce fut là un apport appréciable, puisqu'on évalue à plus de 6 millions les sommes laissées en 10 mois par cet hôpital multiple.

C'est avec regret que Montreux verra partir cette institution qui aimait nos rues et notre commerce, apportant, avec un mouvement inséparable, une couleur tout à la fois patriotique et gaie. En effet, l'E.S.M. 2 va liquider une partie de ses services le 22 août pour transporter ses pénates à Interlaken, à proximité, dit-on, du gros de notre armée, ce qui serait logique. Il n'en reste pas moins que nous nous étions faits à la présence de ces officiers, de ces soldats, de tous ces fils de notre terre. Leur départ laissera un grand vide.

Par quoi les remplacerons-nous? Il est difficile de répondre à cette question. Tout dépend des circonstances. En attendant, constatons que si les affaires sont difficiles, elles ne manquent certes pas. Certains hôtels, que nous pourrions nommer, ont ce qu'il est convenu d'appeler « du monde »; on couvre un peu partout les frais d'exploitation.

Nos grands établissements publics, Kursaal et Pavillon de Sports, qui ont institué des soirées dansantes en plein air, ont une clientèle de jour en jour plus nombreuse. C'est ainsi que les trois cents sièges du Pavillon étaient tous occupés l'autre soir. Coup d'œil littéralement féérique. Des milliers de lampes se mêlaient aux étoiles. On avait l'impression d'évoluer entre deux ciels.

Du monde, il y en a eu à Montreux-Plage qui, avec ses 180 cabines n'arrive plus à loger tous les baigneurs, si bien qu'il fallut installer un vestiaire en plein vent.

Ce sont là sinon des signes évidents de prospérité, du moins des indices favorables. Il y a de l'animation, malgré la guerre, malgré la crise inouïe que traverse l'industrie touristique suisse.

Dans deux ou trois semaines, ceux qui séjournent à la montagne vont redescendre. Montreux sont ceux qui s'arrêteront à Montreux qui, comme chaque année, les attend. Et cela nous conduira patiemment jusqu'au mois d'octobre, celui où Montreux est le plus beau.

Allons donc jusque-là et ayons confiance. Il sera assez tôt de nous plaindre après. D'ici là il peut se passer tant de choses... C.

L'AVIT., que le problème des autorisations de séjour à accorder aux étrangers, résident en Suisse, avait préoccupé, et qui avait fait diverses démarches à son sujet, a enregistré avec une vive satisfaction les nouvelles mesures prises par les autorités cantonales de police. Elle tient à souligner la compréhension des intérêts du tourisme — cette branche si importante de notre économie — dont font montrer les autorités cantonales.

La voie Simplon-Locarno est libre

Contrairement à des renseignements exacts, le transit par chemins de fer via Simplon-Centovalli-Locarno et vice-versa est absolument libre. Il suffit aux voyageurs d'être en possession d'un titre de transport et d'une carte de légitimation avec photographie. Aucune autre formalité n'est à remplir. Comme carte de légitimation, le passeport (même périmé), la carte d'identité, l'abonnement général sur les CFF, la carte de membre du Club Alpin Suisse, etc., sont acceptés.

† Madame O. Rauch-Cornut

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de Mme Olive Rauch-Cornut, survenu après une longue maladie.

La défunte était l'épouse de M. Rauch, hôtelier à Grimentz. C'est à l'initiative des époux Rauch que l'on doit en bonne partie l'heureux développement touristique de plusieurs stations du val d'Anniviers.

Mme Rauch s'occupait plus spécialement de la direction de l'Hôtel des Bacs de Bosson, à Grimentz.

Les obsèques ont eu lieu hier matin à Sierré, devant une assistance considérable. Nous prions M. Rauch et sa famille de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie.

Trafic et Tourisme

La propagande pour les stations vaudoises

L'Association Vaudoise des Intérêts Touristiques (AVIT.) a pris diverses dispositions au début de la saison des vacances, pour rappeler à nos Confédérés les stations vaudoises de cure, de séjour et de sports.

Grâce à l'obligeance du Service de Publicité des Chemins de Fer Fédéraux, des affiches ont été apposées dans les gares et stations. En collaboration avec l'Office National du Tourisme, des annonces ont paru dans les principaux journaux et périodiques.

Un prospectus a été édité en langue allemande (contenant une carte, la nomenclature des stations, l'horaire des bateaux de la Cie Générale de Navigation, etc.) et largement distribué en Suisse allemande.

Nécrologie

† Madame O. Rauch-Cornut

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de Mme Olive Rauch-Cornut, survenu après une longue maladie.

La défunte était l'épouse de M. Rauch, hôtelier à Grimentz. C'est à l'initiative des époux Rauch que l'on doit en bonne partie l'heureux développement touristique de plusieurs stations du val d'Anniviers.

Mme Rauch s'occupait plus spécialement de la direction de l'Hôtel des Bacs de Bosson, à Grimentz.

Les obsèques ont eu lieu hier matin à Sierré, devant une assistance considérable. Nous prions M. Rauch et sa famille de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie.



Auch Ihre kleinsten Wünsche schätzen wir. Bitte verfügen Sie über uns.

Schuster

Teppichhaus St. Gallen Zürich

Fleischkonservenfabrik

Wir empfehlen unsere erstklassigen

WURSTKONSERVEN

LUZERNERLI: nach Frankfurterart
SCHNITZLI: St. Galler, Züri- u. Luzerner
GARNIERWURST, EMMENTALERLI

Verlangen Sie bitte unverbindlich unsere neue Preisliste oder den Besuch unseres Vertreters.

JULES BACHMANN

Luzern

L'hôtel du Chasseron

s/Les Rasses

Entièrement reconstruit en 1938, chauffage, eau courante, électricité, est à remettre pour le 30 septembre 1940, ou date à convenir. L'achat de l'hôtel peut être envisagé. Pour traiter s'adresser à l'Union Vaudoise du Crédit à Lausanne ou à M. A. MARET, Rue Neuve 3, Lausanne.



Unabhängig von der Kohlen Rationierung

heizen Sie Ihren Saal am wirksamsten und billigsten, tadello und hygienisch einwandfrei mit dem

halg-Luftheizungs-Ofen Allesbrenner

Die Erstellung moderner Grossraum-Heizungen jedes Umfanges pflegen wir als besondere Spezialität

... in kurzer Zeit und unter Verwendung jedes beliebigen Brennstoffes, selbst brennbarer Abfälle jeder Art... Kombinierbar mit ausgezeichneter und dabei billiger Ventilation.

Verlangen Sie in Ihrem Interesse heute noch kostenlose Auskunft von

halg HEIZUNG

Hälg & Co. St. Gallen, Zürich

Telephon 282 65/Telephon 580 58

Spezialfabrik für Heizung und Lüftung



Ein besserer Essig

aus Schweizer Obst, naturrein, spritfrei hergestellt.

Obstverwertungs-Genossenschaft Bischofszell

Herstellerin des bekannten Apfelsaft „Obi“

Für Land-Gasthof

in grosser Gemeinde, mit geräumigen, schönen Lokalisationen, an Durchgangsstrasse in der Zentralschweiz suchen wir tüchtige, initiative und zuverlässige

Gerantin

(employée intéressée)

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre N. A. 2659 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tadellose

Eisenholz-Kugeln mit und ohne Griff, Kegel mit und ohne Patent-Gummiringe, Gummikugeln, evtl. mit Griff.

Bitte Preisliste verlangen:

Ed. Lieberr, Ermatingen, Tel. 52.96

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Frische Bergheidelbeeren
10 kg Fr. 6.50 5 kg Fr. 3.30
F. H. MANFRINI, 46.810.
PONTE CREMENAGA (Tessin)

Kochlehr- oder Volontärstelle gesucht

für intelligenten und kräftigen Jungling, welcher den Halbjahreskurs der Schweiz. Wirtschaftsschule absolviert hat. Offerten an F. HUG, „Lilite“, Schlieren/Zh. Telephon 91 74 02

Comptoir Suisse Lausanne

Nous cherchons pour les deux grands restaurants:

- 2 sous-chefs
- 2 chefs-gardes-manger
- 2 chefs-restaurateurs
- 2 chefs-entraineurs
- 2 chefs-rouleaux
- 2 chefs-journaux
- 2 chefs-pâtisseries
- 1er et 2ème commis pour chaque partie

Seulement ouvriers de 1re ordre sont priés de faire leurs offres sous chiffre A. R. 2657 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Insérer les bringt Gewinn!



Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern: Buchführung, Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

GESUCHT für Hotel-Restaurant, Jahresbetrieb tüchtiger, arbeitsamer

KÜCHENCHEF

Bewerber, mit Restaurationsbetrieb vertraut, wollen Offerte einreichen unter Beilage der Zeugnisurkunden, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche. Elektr. Küche. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre H. R. 2655 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



HORGEN GLARUS

zeitgemäss zweckmässig formschön bequem

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

10

ENTFERNUNG: INSERTATUM