

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 35

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Direktion des Zentralbureau.

für die freiere Wiederaufnahme des internationalen Reiseverkehrs. Auf diesem Verkehr andererseits beruht die Existenz unserer internationalen Hotellerie. Wir in der Hotellerie haben das grösste Interesse am Zustandekommen einer solchen internationalen Währungsstabilisierung.

Selbstverständlich sind wir uns bewusst, dass auch nach dem Dahinfallen von Devisenbeschränkungen noch andere schwere Hindernisse für den Reiseverkehr von Staat zu Staat vorhanden sind. Es sind Hemmnungen wirtschaftlicher oder politischer Natur. Die Spuren eines Weltkrieges lassen sich nicht in einigen Monaten verwischen, abgesehen davon, dass der Krieg heute noch nicht beendet ist. Für unsere wirtschaftliche Zukunft ist immerhin erfreulich, mit welcher Gründlichkeit die Prüfung solcher Probleme angefasst wird. Man will sich allgemein nicht wieder von den Zuständen einer Nachkriegszeit überraschen lassen, wie dies nach 1918 der Fall war. Hoffen wir nur, dass die Verhandlungen über diese Gegenstände, die sich natürlich heute inoffiziell fortsetzen, im Geiste eines gerechten Ausgleiches unter den Nationen getroffen werden und dass sich nicht einzelne Grossmachteinflüsse zu sehr geltend machen. Wir aber — von der Schweiz aus — sollten bei diesen eminent wichtigen Fragen nicht bloss Beobachter bleiben, sondern uns mit allem Einsatz unserer Mittel und Kräfte an den Projekten beteiligen. Unsere bessere oder schlechtere schweizerische Zukunft hängt von der Lösung dieser Weltkredit- und Weltwährungsfragen ab.

M. R.

Die Fachecke

Anstände mit Gästen

Oft konnten wir die merkwürdige Tatsache beobachten, dass vermehrte Anstände mit Gästen in der Sommersaison gar kein schlechtes Zeichen für die Frequenz bedeutet. Grössere Reisebewegung schafft natürlich auch Konflikte, so scheint es auch in diesem Sommer zu sein. Wir haben mit Reklamationen von Gästen mehr als sonst zu tun.

Namentlich beschäftigen uns zwei Arten von Reklamationen:

Einmal der Fall, wo der Gast vorzeitig wieder abreist, und dann der zweite Fall, wo der Hotelier nicht in der Lage ist, die reservierten Zimmer zur Verfügung zu stellen. Im einen wie im andern Fall wird leicht übersehen, dass wir vor einem Vertragsverhältnis stehen, das nicht ohne rechtliche Folgen einseitig aufgelöst werden kann. Geschieht es dennoch, so können unter Umständen Entschädigungsforderungen geltend gemacht werden.

Dann und wann tritt der Fall ein, dass eine Familie in einem Hotel erscheint, für einige Tage die für längere Zeit reservierten Zimmer benützt und dann aus irgendeinem Grunde wieder abreist, sei es, dass ihr das Hotel doch nicht passt und sie anderwärts geeigneten Unterkunft sucht, sei es, dass auf dem gleichen Platz eine befreundete Familie entdeckt wurde, der man sich anschliessen möchte oder sei es schliesslich, dass man aus irgendwelchen Gründen wieder heimwärts ziehen muss. Wir haben uns bei solchen Vorfällen immer auf den Boden gestellt, dass der Hotelier mögliche Loyalität zu wahren habe. Diese liegt auch im Interesse seiner Propaganda und also seines Hauses. Auf die Wünsche der Gäste ist in einem solchen Fall mögliche Rücksicht zu nehmen. Wir können feststellen, dass die meisten Konflikte durch unsere Hoteliers in dieser Weise erledigt werden.

Es gibt aber doch Umstände, wo der Hotelier mit Recht auf Ersatz seines Schadens bestehen muss, speziell dort, wo der Gast geradezu schikane oder unehrliche Absichten hat. Diese liegt auch im Interesse seiner Propaganda und also seines Hauses. Auf die Wünsche der Gäste ist in einem solchen Fall mögliche Rücksicht zu nehmen. Wir können feststellen, dass die meisten Konflikte durch unsere Hoteliers in dieser Weise erledigt werden.

Im andern Fall, wenn der Ausfall grösser ist, muss der erlittene Schaden genau berechnet werden. Der SHV besitzt hierfür allerdings einen etwas veralteten Tarif, der immerhin als Gebrauchsrecht grundsätzlich noch anwendbar ist. Wie ist nun die Lage, wenn der Hotelier bestellte und reservierte Zimmer nicht zur Verfügung stellen kann? Das kam in diesem Sommer mehrfach vor, weil offenbar die Gäste zufolge der günstigen Verhältnisse in den Bergen und der Hitze unter im Tal längere im Hotel bleiben und einfach nicht abreisen wollten. Selbstverständlich kann der Hotelier solche Gäste nicht einfach aus dem Haus weisen. Manchmal lassen sie sich dazu herbei, wenn der Hotelier dies im Voraus ankündigt kann, ihre Zimmer zu wechseln. Das hilft aber wenig, wenn das Haus ohnehin besetzt ist. In einem solchen Fall muss dann eben der Hote-

lier dafür sorgen, dass dem Gast sofort doch irgendwie auswärts vorübergehend Platz beschafft werden kann. Ist dies unmöglich, so bleibt nur der Ausweg, sich unverzüglich mit dem Gast in Verbindung zu setzen, was ja ohnehin geschehen muss, um eine Verschiebung oder eine andere Lösung zu finden. Der Gast wird im einen oder anderen Fall Verständnis zeigen, wenn man ihm die Sache gut und gefällig auseinanderzusetzen vermag. Geschieht dies nicht, wie wir auch schon beobachtet haben, so ist der Gast gegenüber dem Hotelier unter Umständen entschädigungsberechtigt. Wir haben es erlebt, dass Gäste in andere Häuser mit höheren Preisen ziehen mussten und für die Preisdifferenz einen Ersatzforderung stellten. Wenn ein Konflikt soweit gediehen ist, hat man schwer, einen Vergleich zugunsten des Hoteliers zu finden.

Allgemein kann gesagt werden, dass bei den vielen tausend Arrangements in der Sommersaison erstaunlich wenig Anstände vorkommen. Im Winter ist die Zahl der Konflikte interessanterweise verhältnismässig geringer.

M. R.

Umschau

Schutzmassnahmen für die Hotellerie

Am 22. und 23. August tagte die Kommission des Ständesrates zur Beratung des Berichts des Bundesrates über erweiterte rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotellerie unter dem Vorsitz von Petiipierre (Neuburg) und in Anwesenheit von Bundesrat von Steiger sowie des Chefs der Justizabteilung, Dr. Kuhn. Die Kommission trat auf die Vorlage des Bundesrates ein und erklärte sich, unter Vorbehalt der Nachprüfung einzelner Bestimmungen, damit einverstanden. Hinsichtlich der Form sprach sich die Kommission was im Interesse einer raschen Hilfe für die Hotellerie sehr bedauerlich ist — mit sechs gegen drei Stimmen dafür aus, dass die Vorlage nicht vom Bundesrat, gestützt auf die Vollmachten, sondern durch das Parlament im Wege eines Bundesgesetzes erlassen werde.

Paho

Anmerkung der Redaktion: Kürzlich hat eine Sektion unseres Verbandes in ihrer Mitgliederversammlung auf die Schwierigkeiten der Mitgliederwerbung für die Paho aufmerksam gemacht. Die Leitung der Paho hat dieser Sektion geantwortet, und wir selber haben es übernommen, den Brief der Paho hier wiederzugeben. Unser Verein tritt für die patetische Fortführung der Paho unverändert ein. Wir befürworten auch, wenn wir einen qualitativen Nachwuchs in der Hotellerie fördern wollen, wir für unser Personal unter anderem durch Versicherung der Arbeitslosigkeit Fürsorge tragen müssen.

Die Leitung der Paho schreibt:

„Die freiwillige Mitwirkung an unserem sozialen Werke wird abgelehnt mit der Begründung, dass Interesse der Angestellten an unserer Institution sei nicht gerade sehr gross und die zu leistenden Beiträge stellen vielfach eine unerwünschte zusätzliche Ausgabe für den Angestellten dar.“

Diese Stellungnahme einer Sektion eines unserer Gründerverbände muss verwunden und scheint in völliger Unkenntnis der tatsächlichen Verhältnisse entstanden zu sein. Die Beteiligung der Arbeitnehmerschaft an unserer Kasse ist — im Gegensatz zu Ihrer Auffassung — sogar eine recht erfreuliche. Wie Sie unserem Geschäftsbereich 1943, der Ihnen ebenfalls zugehört, entnehmen konnten, haben sich im Jahre 1943 788 Angestellte aus freien Stücken unserer Kasse angeschlossen. Die Zahl der Neueintritte im laufenden Jahr ist bedeutend höher als im selben Zeitraum des Vorjahres und beträgt heute schon 484! Wir glauben, dass durch diesen ständigen freiwilligen Mitgliederzuwachs der Wille des Personals an einer paritätischen Einrichtung des Gastgewerbes mitzuwirken, sehr deutlich in Erscheinung tritt.

Andererseits gehören unserer Kasse vorwiegend Betriebe an, die der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe wegen zur Mitgliedschaft verpflichtet sind. Das Bestreben unserer Kasse ist nun, das Odium der Sanierungsbedürftigkeit, das der Mitgliedschaft des Arbeitgebers anhängt, zu beseitigen, durch Werbung zur freiwilligen Mitgliedschaft bei der PAHO. Der Beitritt zur Kasse wäre also ein Akt der Solidarität gegenüber den sanierungsbedürftigen und sanierten Kollegen. Es wäre auch eine vorsorgliche Massnahme für sich selbst und trüge zur engeren Fühlungnahme zwischen Arbeitgeberchaft und Arbeitnehmerschaft bei.

Diese Zusammenarbeit wird nach Kriegsende besonders notwendig sein, wenn es gilt, die vielen aus dem freiwilligen und obligatorischen Militärdienst heimkehrenden gastgewerblichen Angestellten für unser Gewerbe zu erhalten. Ohne die PAHO und ihre Unterstützungsleistungen an die alsdann verdienstlosen Angestellten müsste mit einer grossen Abwanderung auf andere Erwerbszweige gerechnet werden. Die Auswirkungen auf unsere Hotellerie wären katastrophal. Es gilt also auch hier vorzusehen. Ob diese Aufgabe dem Personal und den ohnehin notleidenden Betriebsinhabern allein überlassen werden soll, mögen Ihre Mitglieder selbst beurteilen. Wir sind der Auffassung, dass diese Pflicht in erster Linie den finanziell noch besser stehenden Arbeitgebern übertragen werden sollte und richten in diesem Sinne nochmals einen eindringlichen Appell an Ihre Mitglieder zur freiwilligen Mitwirkung in unserer Institution.

Wir wissen, dass die mit dem Beitritt verbundenen finanziellen Opfer diesen oder jenen Arbeitgeber von einem sofortigen Entschluss abhalten werden. Der Mitgliederbeitrag ist aber — verglichen mit der von der Kasse zu erfüllenden Mission und den vom Bund den Betriebsinhabern gewährten Hilfsmassnahmen — bescheiden. Die Kasse wird eine generelle Ermässigung der Beiträge der Arbeitgebermitglieder prüfen, sobald die Zahl der Mitgliedbetriebe im Steigen begriffen ist.

Es würde uns freuen, wenn unsere Darlegungen Ihre der Kasse noch fernstehenden Mitglieder zum Beitritt bewogen. Wir danken Ihnen im Voraus für Ihren entsprechenden Aufruf an der nächsten Mitgliederversammlung.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein St. Gallen

Am 21. August 1944 tagte unter dem Vorsitz von Herrn W. Rüeger die Sektion St. Gallen. Die Versammlung gedachte in ehrender Weise dem kürzlich verstorbenen Präsidenten, Herrn Kleiner. Als neues Mitglied konnte Herr Hohl, Hotel Hirschen, St. Gallen, begrüsst werden.

Da in der nächsten Zeit verschiedene grössere Tagungen in St. Gallen erfolgen, wurde eine einheitliche Preisgestaltung besprochen und verschiedene diesbezügliche Vereinbarungen getroffen. Im weiteren wurde ein Entwurf über die Schaffung einer kantonalen Zentralstelle für Verkehr beim Volkswirtschaftsdepartement des Kantons St. Gallen durchbesprochen. Die Zusammenfassung aller verkehrspolitischen Fragen der kantonalen Verwaltung durch ein zentrales Organ wird als ein Planmässigkeit und zielbewusste Lenkung herbeiführen, wie sie für die Zukunft im Interesse unseres Kantons dringendes Erfordernis geworden ist. Der Aufgabenkreis dieser kantonalen Zentralstelle ist auf Grund der Vorlage gegeben.

Sodann wurde die Frage der finanziellen Leistung der Sektion an den örtlichen Verkehrsverein erörtert.

Am 19. September 1944 findet eine Hoteliertagung der Ostschweiz statt, für welche bereits verschiedene Referenten über aktuelle Themen gewonnen werden konnten.

Ein weiteres Traktandum behandelt das neue Wirtschaftsgesetz. Nach gründlicher Diskussion wird in dem Sinne eine Änderung beantragt, dass die Polizeistunde ohne Toleranz auf 24 Uhr festgelegt wird. Die 23 Uhr-Polizeistunde fördert nur das Überwintern in nicht gut kontrollierbaren Betrieben.

Im übrigen beschloss die Versammlung noch, bei der Aufgabe von Inseraten in Sondernummern Mass und Ziel zu halten.

Als neuer Präsident der Sektion St. Gallen wird Herr W. Rüeger, Hotel Hecht, St. Gallen, mit Akklamation gewählt.

Kleine Chronik

Geschäftsjubiläum

Am 1. September werden es 23 Jahre sein, dass Gustav Siegrist das Hotel Krone am Limmatquai in Zürich durch Kauf übernommen und seither mit gutem Erfolg geführt hat. Stets war er darauf bedacht, durch Renovationen und neue Installationen das Hotel zeitgemäss auszubauen. Wir gedenken bei diesem Anlass auch anerkennend der von Gustav Siegrist dem Hotelverein seit 25 Jahren erwiesenen Treue und danken ihm nicht zuletzt dafür, dass er dessen Bestrebungen durch seine Mitarbeit und durch den fleissigen Besuch unserer Versammlungen und Veranstaltungen stets unterstützte. Unsere besten Wünsche begleiten den Jubilaren in das folgende Vierteljahrhundert.

B.

Neue Direktion

Wie wir soeben vernehmen, hat der Verwaltungsrat der A.-G. Hotel Schweizerhof in Davos seiner letzten Sitzung beschlossen, die Leitung des genannten Hotels Herrn Walter Brändlin-Schenk, Interlaken, zu übertragen. Der Antritt erfolgt auf den 1. Oktober 1944.

Herr Walter Brändlin, Schwiegersohn von Herrn Dir. H. Schenk, Grand Hotel Viktoria & Jungfrau in Interlaken, war, nachdem er früher leitende Stellen in der in- und ausländischen Hotellerie innehatte, zuletzt im Grand Hotel Monney & Beau-Séjour au Lac in Montreux tätig.

Wir wünschen Herrn Brändlin in seinem neuen Wirkungskreis vollen Erfolg.

Vermischtes

Kulturhistorische Belehrung im Hotel

Belege aus ältesten Grundbüchern haben ergeben, dass das Hotel Schloss Unspunnen auf dem Areal der früheren Burg Unspunnen steht, deren Ruinen leider nur noch teilweise sichtbar sind, während der übrige Teil verschüttet liegt. Die jetzige Hotelleitung hat es sich zur Aufgabe gemacht, die reichhaltige Geschichte Unspunnens dem Besucher und Hotelgast näherzubringen. Zur Erhöhung der historischen Zuverlässigkeit der Angaben wurde zur Mitarbeit der noch vorhandenen Dokumente und weiteren Unterlagen (Jahreszahlen, Wappen, Namen usw.) das Berner Staatsarchiv und die Stadtbibliothek herbeigezogen. Bereits beim Umbau der Hotelhalle ist der historische Charakter der Örtlichkeit mitberücksichtigt worden. Einen weiteren Schritt unternahm Herr F. Ammann beim Neubau des Restaurants, indem die Unspunnen-Stube weitgehend dem Zwecke der kulturhistorischen Orientierung dient. Hier findet sich die Geschichte Unspunnens in Jahreszahlen und Wappen auf dem Holztäfelwerk in stimmungsvollen Lokales ausgezeichnet. Ein Steingemälde gibt die älteste Landkarte des engeren Oberlandes aus der Mitte des 16. Jahrhunderts wieder und eine Reihe von Gravüren vom berühmten Hirtenfest und vom „Bösen Stein“ vervollständigen den Anschauungsunterricht. Die Bemühungen des Hotelbesitzers zeigen, wie durch künstlerische und kulturhistorische Behandlung durchaus harmonisch mit den technischen Erfordernissen des neuzeitlichen Gastbetriebes verbunden lassen.

K.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 289: Konservierungsmethoden. Im Kampfe gegen den Verderb sind die verschiedensten Konservierungsmethoden in Schwung gekommen. Könnten Sie mich kurz über die verschiedenen Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Lebensmitteln auf längere Dauer orientieren?

Antwort: Durch Erhitzen von Lebensmitteln (Eintrocknen, Pasteurisieren, Sterilisieren), lassen sich Lebensmittel vor dem Verderben schützen. Das geschieht mit Hilfe einer Verfahren, die als Pökeln, Räuchern, Ein-salzen, Marinieren usw. allgemein bekannt sind. Beim Pökeln wird das mit Speisesalz und Salpeter oder mit Natriumpökelsalz, einem Gemisch von Speisesalz und salpetersaurem Natrium, das aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr als 0,5 bis 0,6 v. H. salpetersaures Natrium enthalten soll (oft auch aus Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen) eingegeben oder bestruht Fleisch in geeigneten Gefässen übereinander geschichtet, wobei ihm Wasser, zum Teil aber auch Nährstoffe entzogen werden und eine für die Entwicklung der Kleinlebewesen ungeeignete Salzlake entsteht. Zum Zwecke des Räucherns hängt man die meist vorher gesalzenen Lebensmittel in den Rauch brennenden oder schwelenden Holzes (am besten Buchenholz), Nadelholz sind ungeeignet, da sie beim Verbrennen Stoffe entwickeln, die die geräucherten Lebensmittel geschmacklich beeinflussen. Durch einige im Rauch enthaltene Stoffe werden die meist nur in den äusseren Schichten der Nahrungsmittel tätigen Kleinlebewesen teilweise oder ganz abgetötet. Ausserdem werden die Lebensmittel durch den Rauch auf der Oberfläche derart eingetrocknet, dass die Vermehrung etwa noch vorhandener oder später hinzutretender Lebewesen stark behindert wird. Die Schnellräucherung, die darin besteht, dass man die Lebensmittel mehrmals in bestimmten Zeiträumen mit rohem Holzessig bestreicht und an der Luft trocknet, ist abzulehnen, da sie Räucherwaren vortäuscht, ohne die durch das Räuchern bedingten Eigenschaften zu erreichen. Durch das Schnellräuchern kann das bewährte langsame Räuchern keinesfalls ersetzt werden. Zum Einsäuern (Fleisch, Gemüse) wird meist Essig mit Gewürzen, (bei Fleisch) auch saure Milch verwendet. Beim Marinieren werden die oft durch Salzen, Kochen, Braten vorbereiteten Lebensmittel in Essig mit Gewürzen eingelegt. Beim Eintrocknen der Lebensmittel wird das Wasser mehr oder weniger entzogen (Trocknen, Trocknenfleisch, Stockfisch). Soweit sie vor dem Eintrocknen stark eingesalzen sind, muss das Salz vor dem Genuss der Lebensmittel mit Wasser zum Teil wieder entfernt (ausgelugt) werden. Vielfach werden die Lebensmittel auch durch Zusatz von bestimmten Frischerhaltungsmitteln (Konservierungsmitteln) haltbar gemacht. Diese Mittel dürfen jedoch aus gesundheitlichen Gründen nicht wahllos und in beliebigen Mengen bei beliebigen Lebensmitteln verwendet werden. Vielmehr soll man sie nur im Falle unbedingter Notwendigkeit und innerhalb der durch die gesetzlichen Bestimmungen gezogenen Grenzen benützen. Gewöhnlich hemmen oder verzögern diese Konservierungsmittel nur die Entwicklung (Vermehrung) der Mikroorganismen; eine Abtötung der Mikroben wird durch sie in den meisten Fällen nicht erreicht.

S.

Hotellieferanten!

Von allen Werbemitteln in der Tat Am nützlichsten ist das Inserat!

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

Von der Eidgenossenschaft, dem Kanton Waadt und der Stadt Lausanne subventioniert

JÜNGLINGE UND TÖCHTER

Prächtige Lage am Genfersee

INTERNAT oder EXTERNAT

Neue Kurse

ab 11. September	Dauer	Aufnahmealter
A. Vorbereitungskurs	3 Monate	17 Jahre
B. Kochkurs	5 Monate	18 Jahre
C. Servierkurs	5 Monate	18 Jahre
D. Hoteldirektorkurs	5 Monate	18 Jahre

ab 2. Oktober
E. Kurs für Hotelbetriebsführung (Vorbereitung zur Meisterprüfung) . . . 2 Monate 23 Jahre

Alle bisherigen Kursteilnehmer haben durch uns in besten Schweizerhotels Anstellung gefunden. Die Schweizer Hotellerie bedarf dringend geschulter Angestellter.

Auskünfte durch die Direktion der Hotelfachschule des SHV.
Lausanne-Cour

Placement gesucht für fähigen Kochlehrling

Rémunération du personnel et suppression des pourboires

Voilà une question qui se pose périodiquement dans presque tous les pays de tourisme, qui fait l'objet de controverses passionnées, d'études approfondies de la part des spécialistes des branches intéressées, sans qu'il s'avère possible d'y répondre catégoriquement. A certains moments, des articles enflammés paraissent dans la presse contre les pourboires, qui sont voués aux gémonies, qui sont considérés comme indignes de travailleurs libres, contraires à l'esprit démocratique, etc., etc., mais cependant, malgré tout le pourboire demeure, enraciné qu'il est dans nos habitudes. Les essais qui ont été faits ci ou là pour le supprimer — en France et en Allemagne spécialement — n'ont pas eu le succès qu'on espérait et sont restés sans lendemain.

Inutile de rappeler à nos lecteurs qui s'en souviennent certainement que cette question a déjà fait couler beaucoup d'encre dans notre pays aussi qu'elle a été sérieusement examinée par les associations professionnelles de l'hôtellerie, avant la guerre déjà, mais que l'on n'a pu trouver de solution satisfaisante à un problème qui est beaucoup plus difficile à résoudre qu'il peut le paraître de prime abord. Si nous revenons sur ce sujet c'est parce que ce point a de nouveau été soulevé par un grand quotidien et que la presse professionnelle allemande en parle abondamment, cette question ayant été traitée à fond lors des dernières assises de l'Institut économique du tourisme d'Heidelberg.

Complexité du problème de la rémunération du personnel

Il est intéressant de relever que des spécialistes réputés d'Outre-Rhin, tels, entre autres, le *prof. Thoms*, directeur de l'Institut susmentionné, en étudiant le problème des salaires et en recherchant la forme de rémunération la plus judicieuse et la plus équitable pour les employés de l'hôtellerie, arrivent à des distinctions si subtiles, à des différenciations si nombreuses, et subdivisent le problème général en une telle multitude de problèmes particuliers qu'on ne semble pas près de trouver une solution simple et pratique, facilement applicable.

Le premier pas que l'on s'approprie à faire en Allemagne s'est d'opposer aux multiples tarifs de rémunération régionaux un *tarif uniforme* valable pour toute l'industrie hôtelière. L'on voudrait à ce propos évaluer le travail des différentes catégories d'employés d'après les principes d'une nouvelle politique de salaire. Les offices compétents vont donc commencer par s'efforcer d'établir un catalogue des groupes de salaire de l'hôtellerie, la rémunération étant adaptée aux prestations que l'employé est appelé, en règle générale, à fournir. Mais, comme nous venons de le dire et comme cela ressort de l'exposé du *prof. Thoms*, c'est à ce moment que le problème se complique terriblement du point de vue pratique. Sans entrer dans les détails de ces distinctions, disons cependant que la question essentielle qui se pose est de savoir si l'on peut et si l'on veut remplacer le pourcentage par un salaire fixe? La réponse dépend elle-même d'une autre question: Le salaire basé sur les prestations auquel on désire essayer d'aboutir sera-t-il rigide ou élastique? D'autre part, comment estimera-t-on le résultat du travail, résultat qu'il s'agit de connaître pour fixer le niveau du salaire? Si l'on incline en faveur d'un salaire élastique, le chiffre d'affaires nous donnera-t-il des données suffisantes et constituera-t-il une mesure utilisable pour évaluer ces prestations? Si l'on maintient le pourcentage, seuls les employés qui sont en contact avec la clientèle continueront-ils à en profiter ou tout le personnel, sans exception, y participera-t-il? Ce n'est que lorsque l'on aura répondu clairement à ces questions

que l'on parviendra à déterminer les salaires des différentes catégories d'employés. Mais avec cela le problème plus général des revenus du personnel n'en sera pas plus avancé puisqu'il faudra tenir compte des prestations en nature que l'hôtelier fournit généralement gratuitement à ses collaborateurs, ainsi que de la politique familiale et sociale des salaires. Enfin, une fois tous ces problèmes résolus scientifiquement, il faudra encore faire intervenir les facteurs économiques et commerciaux tels que celui de la haute et de la basse saison, de la concurrence internationale qui jouera un rôle certain dans la fixation des prix, etc., etc. Il faut en effet espérer que tout de suite après la guerre, les monnaies se stabiliseront et que le tourisme international reprendra l'ampleur qu'il avait autrefois.

Qu'est-ce que le pourboire?

On a pu lire récemment un article dans lequel on s'efforçait de ridiculiser le pourboire en donnant l'exemple d'un directeur de banque qui réclamerait un pourboire pour un conseil qu'il aurait donné à l'un de ses clients. On ne peut évidemment établir un tel parallèle puisque le directeur de banque, comme le plus simple des employés à salaire fixe, touche un salaire mensuel déterminé qui rémunère toutes les obligations que comporte sa fonction, alors que l'employé d'hôtel participant aux pourboires voit son revenu composé d'un salaire de base souvent très modeste, la partie principale de son gain étant constituée par les pourboires qui forment la partie variable du salaire. On peut parfaitement rapprocher ce mode de rémunération de celui du voyageur de commerce, par exemple, qui touche un fixe et des commissions pour les affaires qu'il traite. La ressemblance tend à être d'autant plus complète que dans l'hôtellerie on a autant que possible uniformisé le taux des pourboires et que ce dernier est de moins en moins remis directement aux employés par l'hôte lui-même, mais est perçu par l'hôtel pour le compte de l'employé. Tels sont en effet les améliorations que l'on est parvenu à apporter en Suisse et dans d'autres pays au système des pourboires dans l'hôtellerie, mais, par contre, les tentatives faites pour le supprimer complètement sont demeurées infructueuses. C'est probablement parce que comme nous venons de le voir plus haut, c'est encore la manière la plus simple de résoudre le problème si complexe de la rémunération du personnel et parce qu'il s'agit d'un usage international qu'il ne suffit pas d'extirper dans un seul pays, mais qu'il faudrait pouvoir faire disparaître partout à la fois. Notons aussi que le pourboire absolument libre continue à être de règle dans les cafés et restaurants. Dans les wagons-restaurants où l'on s'est rallié au système de l'hôtellerie, et où les garçons facturent le pourboire en majorant la note de 10%, on trouve fréquemment des clients qui laissent au serveur un pourboire supplémentaire. On voit par là que même si l'on essayait de supprimer officiellement le pourboire, il finirait tôt ou tard à réapparaître sous une forme ou sous une autre. Bien que ses revenus soient de ce fait irréguliers, le personnel tient en général à cette méthode de rémunération qui lui fournit à certaines époques, ou du moins lui laisse l'espoir, de ressources considérables.

Ainsi donc, à moins de prendre des mesures radicales applicables à toutes les entreprises ou le système des pourboires est en vigueur sous quelque forme que ce soit, il semble que l'on aura bien de la peine à le supprimer complètement. Mais par contre si l'on parvient à le réglementer d'une manière uniforme l'on aura déjà réalisé un grand progrès. Il faut que dans l'hôtellerie même, on ne trouve plus de petites entreprises où l'ar-

bitraire le plus complet règne dans ce domaine. Il ne faut plus que dans une maison on ne demande pas de pourboire, que dans l'autre on recommande à la clientèle de le remettre directement aux employés, que dans d'autres enfin ce soit le patron qui prélève le pourcentage et qui paie à ses employés un salaire fixe. La solution la plus simple est certainement de prélever dans tous les hôtels et restaurants, comme le fait l'hôtellerie proprement dite, un même pourcentage, et de le répartir au personnel selon les directives du règlement sur les pourboires. Le client saura au moins où il en est et cela mettra peut-être un terme aux discussions que ce problème soulève continuellement.

Petite Chronique

Mesures juridiques en faveur de l'industrie hôtelière

La commission du Conseil des Etats chargée d'examiner le rapport du Conseil fédéral à l'appui des mesures juridiques en faveur de l'industrie hôtelière a siégé les 22 et 23 août sous la présidence de M. Petitpierre (Neuchâtel) et en présence de M. le conseiller fédéral de Steiger et de M. Kuhn, directeur de la Division de la justice. La commission s'est ralliée au projet du Conseil fédéral, sous réserve de quelques dispositions qui devront encore être revues. Au sujet de la forme à donner au nouvel acte législatif, la commission a décidé par 6 voix contre 3 qu'il ne peut être édicté par le Conseil fédéral en vertu de ses pouvoirs extraordinaires, mais qu'il doit être l'objet d'une loi.

Propagande maladroite

On a pu lire à plusieurs reprises dans la presse allemande des plaintes que des soldats ou des hôtes suisses ont formulées à certaines occasions et qui tendent à faire croire que l'hôtelier est coté sa préférence à la clientèle étrangère et dédaigne la clientèle suisse. On a dit, dans la partie allemande de notre organe, ce qu'il fallait penser de ces plaintes presque toujours portées à la légère par un client hargneux ou un soldat fatigué qui comprend ou qui interprète mal les explications qui leur sont données. Lorsqu'on fait les enquêtes au sujet de ces plaintes et que l'on demande des preuves des faits avancés, on constate, le plus souvent, que le plaignant se dérobe, qu'il ne peut plus reconnaître les employés de l'hôtel auxquels il a eu à faire, ou que les circonstances dont il fait état ne cadrent pas avec la réalité. Nous avons à plusieurs reprises demandé à la presse quotidienne de ne pas accepter trop précipitamment de publier des nouvelles de ce genre, et de se renseigner auprès de l'hôtelier intéressé avant de répandre des bruits qui s'avèrent faux par la suite, mais qui n'en font pas moins beaucoup de mal à l'hôtellerie en accréditant cette légende que nos hôteliers préfèrent les hôtes étrangers à la clientèle indigène. Nous avons souvent dit la partie française de notre organe, c'est parce que les journaux romands se sont montrés beaucoup plus avisés que leur confrères d'Outre-Sarène dans ce domaine et que nous n'y avons relevé, ces derniers temps en tous cas, aucune accusation de ce genre. Par contre nous avons été péniblement surpris de lire récemment un communiqué émanant de la Société pour la marque de produits d'origine suisse «Arbalète» qui, voulant pourtant recommander à notre population les marchandises et les industries suisses, commence ainsi:

«On a pu lire ici et là dans la presse que des soldats s'étaient plaints de n'avoir pas trouvé de place dans les hôtels suisses parce que ces derniers étaient réservés en premier lieu aux hôtes et aux réfugiés. Il ne faut certes pas généraliser, cependant ces cas font preuve d'une mentalité que nous avons connue avant la guerre et que nous reverrons après.»

N'est-ce pas là une bien curieuse propagande en faveur des produits suisses de qualité que doivent continuer à procurer du travail et du pain à des milliers de familles suisses?

Ne dirait-on pas, par cette phrase insidieuse, que l'hôtelier suisse attend avec impatience les flots de réfugiés qui traversent actuellement nos frontières et qu'il réserve sa maison pour la transformer en camp d'internés, ou voudrait-on dire par là que l'hôtelier qui a ouvert sa maison devrait refuser des clients pour héberger des soldats? Est-ce ainsi que «l'Arbalète» entend vraiment soutenir les produits suisses de qualité, car jusqu'à présent il nous a toujours semblé que les prestations de nos hôteliers étaient précisément réputées comme produits de qualité au même titre que nos montres ou nos machines? Nos sommes persuadés que la société «l'Arbalète» n'est nullement animée de mauvaises intentions à l'égard de l'hôtellerie suisse, mais il n'en reste pas moins que le début de son

Conférence avec les sections

Nous avons récemment adressé à nos sections un questionnaire relatif à un projet de loi fédérale sur le travail dans le commerce et l'industrie. Nous leur demandons de prendre position à ce sujet et de nous faire savoir si elles accordaient au Comité central les pouvoirs nécessaires pour poursuivre les négociations ou si elles optaient pour une conférence des présidents ou une assemblée extraordinaire des délégués. Des 70 sections que compte notre Société, 10 se sont prononcées pour une conférence des présidents ou une assemblée extraordinaire des délégués. Les autres ont expressément ou tacitement autorisé le Comité central à traiter la question avec les autorités compétentes.

Pour tenir compte du vœu exprimé par les sections qui désiraient que les dispositions de ce projet de loi soient discutées encore au sein d'un plus vaste cercle de représentants de la Société, le Comité central a décidé de tenir une séance commune avec les représentants des sections intéressées

le 21 septembre 1944 à 14 heures, au Bellevue-Palace à Berne,

séance commune au cours de laquelle ce projet sera encore une fois discuté.

Par la voie de notre organe professionnel, nous informons donc toutes les sections de cet état de choses. Si telle ou telle autre section qui avait donné plein pouvoir au Comité central et qui avait renoncé à une conférence des présidents ou à une assemblée extraordinaire des délégués désirait pourtant prendre part à la conférence du 21 septembre, elle est naturellement libre de le faire et sera la bienvenue à Berne. Les organes directeurs aimeraient cependant que les sections qui se décideraient encore à participer à ces délibérations en informant aussitôt que possible notre Bureau central, en lui communiquant le nom de leurs délégués, ceci pour que l'on puisse se faire une idée de la participation générale.

La direction du Bureau central.

communiqué constitue une maladresse insigne qui, en donnant l'impression de constater un état de chose, nuit considérablement à notre industrie en perpétuant une légende que nous voudrions voir et que tous les hôteliers s'efforcent de faire disparaître. Espérons que cette phrase malheureuse disparaîtra des prochains communiqués, car les familles d'hôteliers suisses méritent autant que les autres d'avoir du travail et du pain, après la guerre aussi.

Nouvelles économiques

Baisse du prix des corégones (léras, bondelles)

On a déjà signalé que de grandes quantités de corégones (*léras, bondelles*) sont actuellement pêchées dans la plupart de nos lacs. La Commission paritaire suisse pour le commerce du poisson d'eau douce qui groupe tous les milieux intéressés a décidé de réduire sensiblement, à partir du lundi 28 août, les prix de vente officiels de ces poissons. La réduction de prix est supportée dans la même proportion par les pêcheurs et les commerçants; elle restera en vigueur aussi longtemps que les captures de corégones demeureront abondantes. Les consommateurs, notamment les entreprises de la branche hôtelière, sont invités à profiter largement de cette occasion de se procurer du poisson meilleur marché. Nos lecteurs trouveront des renseignements sur les prix de ces poissons dans la partie allemande de notre journal d'aujourd'hui.

Nouvelles financières

Grand Hôtel de Vevey et Palace-Hôtel, Vevey

La location et diverses recettes ont produit, en 1943, fr. 13.133.—, les frais généraux font fr. 24.334.— et les intérêts dus se montent à fr. 13.159.—. La perte globale se trouve portée à fr. 75.951.—. Le capital est de fr. 1.207.013.—, les immeubles et le mobilier représentent fr. 1.550.000.—.

Hôtels et bains de Loèche-les-Bains

L'exécédent du compte d'exploitation de l'exercice 1943 est de 112.034 fr. Les intérêts des dettes courantes font 28.598 fr. Les amortissements statutaires et spéciaux atteignent 83.000 fr., laissant un solde actif de 11.614 fr. Le capital social est de 647.500 fr., les emprunts hypothécaires s'élèvent ensemble à 651.624 fr. Les immeubles et les sources sont inscrits pour 1.293.874 fr., le matériel et le mobilier sont en outre inventoriés pour 46.500 fr.; il y a pour 278.762 fr. de disponibilités diverses.

Die Schweiz - ein Gastland Erneuerung Ihrer Hotelräume

für den Wintersport 1944/45



Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir:
Innenausbauten, Möblierungen von:
Aufenthaltsräumen, Wohnhallen,
Speisesälen, Hotelschlafzimmern
Eigenes Architektur-Bureau - Vorschläge unverbindlich
Erstklassige Referenzen

H. Woodtly & Co. AG., Aarau
Möbelfabrik



Ihre Gäste strahlen...

wenn Sie ihnen zum Morgenessen eine Sechser-Portion Chalet-Sandwich, $\frac{3}{4}$ fett oder «Milchbueb» $\frac{1}{4}$ fett aufstellen! Als Brotaufstrich und um die fehlende Butter vergessen zu lassen, gibt es nichts Besseres! Eine grosse Chalet-Sandwich-Schachtel von 225 gr, aufgeteilt in 6 Portionen nur 150 Punkte. «Milchbueb», gleiches Gewicht und gleiche Einteilung nur 100 Punkte.

Überall erhältlich durch den ortsansässigen Detailhandel und durch die **HOWEG, Einkaufsgesellschaft für das Hotel- und Wirtsgewerbe, Grenchen**. Bezugsnachweis durch den Fabrikanten: **Alpina-Käse A.G., Burgdorf**



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

BLANK & Co. - Vevey

la maison des vins rouges fins.

Die Materialknappheit drängt heute



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

Suter-Strickler Sohn, Maschinenfabrik, Horgen

Der Haupttreffer Fr. 20 000.-

dazu 11 Trostpreise an Losbesitzer, deren Nummer in einer beliebigen Stelle um die Zahl 1 von der Nummer des Haupttreffers abweicht

und die weiteren Gewinne

1 Treffer zu Fr. 10 000.-
1 Treffer zu Fr. 5000.-
1 Treffer zu Fr. 2000.-
40 Treffer zu Fr. 1000.-
50 Treffer zu Fr. 300.-
100 Treffer zu Fr. 200.-
200 Treffer zu Fr. 100.-
400 Treffer zu Fr. 50.-
400 Treffer zu Fr. 30.-
800 Treffer zu Fr. 20.-
2000 Treffer zu Fr. 15.-
20 000 Treffer zu Fr. 10.-
20 000 Treffer zu Fr. 5.-

Total Fr. 511 100.- Gewinnsumme

**Landes
Lotterie**

**Ziehung
13. September**

Einzel-Lose Fr. 5.-, Serien zu 10 Losen Fr. 50.- (enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII 27600



So sieht der Schuhputzkasten

Record

aus,
dessen Modell an der Delegierten-Versammlung in Locarno gezeigt und als äusserst praktisch und nützlich bezeichnet wurde.

Und die Lösung, die lautet: Kein Schweizer Hotelier überlässt fürderhin die Anschaffung des Schuhputzmaterials seinen Portiers, das ist seine Sache.
In jedes Hotel gehört ein Record-Schuhputzkasten, der Kasten, der von den Angestellten-Verbänden aus der Praxis für die Praxis geschaffen wurde.
Die beauftragte Herstellerin empfiehlt sich Ihnen gelegentlich für die Lieferung.

Chemische Fabrik Schachen AG. Kriens-Luzern
seit Jahrzehnten spezialisiert für Schuh- und Bodenpflegemittel!

Der gute Eindruck Ihres Hauses

hängt sehr vom elektrischen Komfort ab.

Entsprechen alle Ihre Installationen den heutigen Anforderungen? Besitzen Sie eine genügende Telefon- und eine gut ausgestattete Lichtanlage? Können die Angestellten von einem Betriebsraum zum andern sprechen, ohne immer hin und her zu eilen oder die Arbeit zu unterbrechen, um zu telefonieren? Ist die Kühlanlage leistungsfähig? Und wie steht es mit der Beleuchtung?

Sie sehen, wir können Ihnen manchen Rat geben. Es genügt, dass Sie uns berichten. Ein Besuch ist unverbindlich, und auch unsere Projektvorschläge verpflichten Sie nicht.

Baumann, Koelliker
& Co. AG. Zürich, Sihlstr. 37 Tel. 233 733

Aus Occasion zu kaufen gesucht
einige extra grosse

**Silberplatten
(Plateaux)**

Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre F. R. 2446 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Portionsforellen

lebend oder unsere Spezialität, die beliebte „küchenfertige“ empfehlen bestens

ADOLF GRÖPP A. G. - BRUNNEN
Forellenzucht
Telephon 80

FRISCHE

Champignons

liefert

J. Kung, Champignon-Kulturen,
Gettnau (Luz.), Telephon 5 23 53.

Zu verkaufen

GÜGGLI, 700-1200 Gramm
lebend à Fr. 7.50 per Kilo,
SUPPENHÜHNER,
lebend à Fr. 6.50 per Kilo,
KANINCHEN, geschl.

Offerten verl. Ware ab Roggwil-Dorf, Nachnahme. A. Wegmüller, Roggwil III.

Bahnhof-Buffer

der Ostschweiz sucht für baldig. Eintritt jungen, tüchtigen, restaurations- und entremetskundigen

Alleinkoch

Aide de cuisine
Buffetlehrtöchter

Offerten mit Zeugnis, Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. O. 2423 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter

sucht Anfangsstellung als

Zimmermädchen

wo sie ebenfalls Gelegenheit hätte, das Servieren zu erlernen. (Wintersaison). Offerten an Agnes Schlöfli, Deitingen (Solothurn).

Gesucht

Köchin

oder

Alleinkoch

in Restaurationsbetrieb. Offerten mit Lohnangabe erwünscht an Restaurant Bären, Schönbrühl-Strassen, Bern

Offerten

von Vermittlungsbureaus

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Kurhaus Weissenstein

bei Solothurn wird hiermit

zur Neuverpachtung per 1. April 1945 ausgeschrieben

Einer der schönsten und bekanntesten Aussichtspunkte des Jura, ca. 1300 m über Meer, Passanten-, Kur- und Sporthotel mit komfortablen Räumen und ca. 70 Betten, Zentralheizung, elektr. Licht, moderne Wasserversorgung, Zimmer teilweise mit fliessendem Wasser, Bad. - Bahnstation Oberdorf oder Günsbrunn.

Schriftl. Offerten zur Uebernahme des Kurhauses sind bis 10. September 1944 an die unterzeichnete Amtsstelle zu richten, die auch nähere Auskunft über das Pachtobjekt erteilt. Solothurn, den 23. August 1944. Bau- u. Domänenkommissariat der Bürgergemeinde Solothurn.

FEINE
BORDEAUX UND BURGUNDER
RHEIN UND MOSEL

Flaschenweine

BAECHLER & CIE, ZÜRICH 6
IMPORTATION - TEL. 801 05 - TURNERSTRASSE 37

Einzigartige Gelegenheit

für grosses Restaurant od. Lebensmittelgeschäft

FRIGO (PATENT.)

für Buffet. Ganz aus Glas, mit doppelter Wand. Inhalt von allen Seiten sichtbar. Sehr gut funktionierend, sozusagen neu. Wurde zu Fr. 2600.- gekauft, sofort abholbar zu Fr. 600.-. - Sich wenden an Mühlegasse 14 (Eulen-Bar), Zürich.

Hotelier-Ehepaar, erfahren, mit treuer Kundschaft, sucht auf Frühjahr 1945

FERIENHOTEL

mit 60-80 Betten, als Pächter, Direktor oder Gérant zu übernehmen.

Erstklassige Zeugnisse und Referenzen. Angebote erbeten unter Chiffre H. E. 2442 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Frühjahr 1945

in Saisonbetrieb (führendes Café-Restaurant) tüchtiges

Geranten - Ehepaar

fachgewandt und versiert in allen Ressorts.

Ausführliche Offerten mit Referenzen, Zeugnis, Photo, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G. H. 2452 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.