

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 54 (1945)  
**Heft:** 4

**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

INSERATE:  
Die einpaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklametext  
Fr. 1.50 pro Zeile, Bei Wiederholung entsprechender Abt.

ABONNEMENT:  
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich  
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich  
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.—, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich  
Fr. 1.80. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Post-  
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.  
zu erheben.

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

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr



Vierundfünfzigster  
 Jahrgang

Cinquante-quatrième  
 année

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

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

ABONNEMENTS:  
Suisse: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—,  
un mois fr. 1.50. Four l'étranger: abonnement réclames: 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.

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

N° 4 Basel, 25. Januar 1945

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 25 janvier 1945 N° 4

## Der Verpflegungsbetrieb in der werdenden Großstadt

Von Primus Bon

Eine der auffallendsten Erscheinungen im öffentlichen Leben der letzten Jahrzehnte sind die grossen Veränderungen, die im Gastwirtschaftsgewerbe, besonders im Verpflegungsbetrieb, vor sich gegangen sind; sie haben je und je die Aufmerksamkeit der aufgeweckteren Kreise des Gastgewerbes auf sich gelenkt, denn mit dem Aufkommen neuer Betriebsformen ergaben sich auch für die bestehenden folgenschwerere Auswirkungen. — Das kulinarisch-gastronomische Kollegium, Basel, hatte den glücklichen Gedanken, sich über die Wandlungen des Verpflegungsbetriebes in einer aufstrebenden, grossen Siedlung und über die Gründe dieser Wandlung von einem führenden Fachmann in der Person des Zürcher Bahnhof-Restaurateurs, Primus Bon, der auch ein vorzüglicher Kenner der ausländischen Verhältnisse ist, orientieren zu lassen. Wir glauben, dass seine interessanten, mit erheblichen Kürzungen wiedergegebenen Ausführungen in unserem Leserkreis Beachtung finden werden. (Die Red.)

Die Gründe, warum die Restaurationen und Wirtschaften aus Kleinbetrieben vielfach zu grossen Verpflegungsorganisationen herangewachsen sind, scheinen hauptsächlich auf folgende Veränderungen im städtischen Leben zurückzuführen zu sein:

Entwicklung der Tendenz zu besserer und gesünderer Lebenshaltung in geistiger und körperlicher Hinsicht. — Regere Ausbildung und vermehrtes Interesse aller Volksschichten an Vorträgen, wirtschaftlichen Fragen, künstlerischen Veranstaltungen und Sport. — Einhergehend damit, besonders in Zürich und Basel, eine Vermehrung der Gemeindehäuser, Volkshäuser, Kongressgebäude, überhaupt von Anlagen, die der Bildung und Geselligkeit dienen und mit denen zumeist ein wirtschaftlicher Betrieb verbunden ist.

Einen sehr grossen Einfluss auf die Entwicklung der Verpflegungsbetriebe haben weiterhin die veränderte Wohnkultur, besseres Wohnen, Verlegen sehr vieler Wohnsitze von der Stadt in die nächstgelegenen Landgemeinden und umgekehrt ständiges Zunehmen der Landbewohner, die als Tagesarbeitnehmer in die Stadt kom-

men. Wie rasch diese Zahlen sich verändern, zeigt Ihnen z. B. die Zunahme des Vorortverkehrs in Zürich in den Jahren 1930 bis 1944.

Die Zahl der Ankünfte im Vorortabsontenverkehr stieg von 21363 im Jahre 1934 um 3675 auf 25038 im Jahre 1944. Die Differenz zwischen den Ankünften mit den Morgen- und denjenigen mit den Mittagzügen betrug 1934 7805, 10 Jahre später aber bereits 8760. Diese Zahlen allein über den zürcherischen Vorortabsontenverkehr, die durch die Tramfrequenzen ab den Bahnhöfen Enge und Stadelhofen bestätigt werden, geben Aufschluss über den Umfang und den wachsenden Kreis der auf dem Lande wohnenden Bahnbenützer, die regelmässig ihre Mittagsverpflegung in der Stadt einzunehmen pflegen.

Einen weiteren grossen Einfluss auf die Art und Entwicklung der Verpflegungsbetriebe haben selbstverständlich auch die Konzentration von Industrien in der Stadt, ferner die starke Vergrößerung des Beamtenstandes und die vermehrten Frequenzen an den Mittel- und Hochschulen und gleichzeitig die verlängerten Studienzeiten. Dieses letztere Moment hat während des Krieges den grossen Organisationen von Verpflegungsbetrieben, wie z. B. den Unternehmungen des Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften, den Betrieben der Mika und auch den übrigen, hauptsächlich auf Volksverpflegung eingestellten Gaststätten, eine starke Frequenz gebracht.

Durch den Krieg sind auch noch zwei andere Faktoren in Erscheinung getreten, die einen vermehrten Besuch der Verpflegungsstätten zwangsläufig herbeiführten: einmal der Mangel an Hauspersonal und andererseits die Wohnungsnot, die vielen jungen Leuten die Verhehlung verspätet und sie zwangsläufig als Kunden von Kosthäusern oder Verpflegungsstätten festhält. Diese beiden Erscheinungen dürften nach dem Krieg ziemlich rasch wieder verschwinden.

## Ausländische Volksverpflegungsbetriebe

Ein Blick ins Ausland zeigt, dass die erwähnten Faktoren stark auf die Grössenentwicklung und die Art der Organisation der markantesten Betriebe in den drei europäischen Hauptzentren, wie der Lyons in London, der Duval in Paris und der Aschinger und Kempinski in Berlin, eingewirkt haben.

Die Lyons-Betriebe sind uns vom Anfang dieses Jahrhunderts her noch in Erinnerung als Teestuben, die der kleinen und mittleren Bevölkerung eine bescheidene und billige Verpflegung verbotigten und in der Grössenordnung von 100 bis 200 Sitzplätzen bestanden. — Seither haben sich die Betriebe zum Teil zu Mittel- und Grossbetrieben entwickelt, von denen einzelne bis 1500 Personen Raum gewähren können und in ihrer Ausgestaltung einen gewissen Komfort und eine gute künstlerische Haltung aufweisen.

Um die Preise niedrig halten zu können, wurden die Zwischenräume des Gewerbestandes ausgeschaltet, indem eine Zentralunternehmung, umfassend Bäckerei, Fleischerei, zentrale Einkaufsverwaltung, Betriebe für den Unterhalt des Materials usw., geschaffen wurde. — Nur durch diese Massnahmen konnten die drei Komponenten, die die Volksverpflegung eigentlich erheischt, nämlich: Qualität, Quantität und Billigkeit vereint werden.

Auf einer etwas verschiedenen Grundlage wurden seiner Zeit die Duval-Betriebe geführt, mehr „pour la bourse moyenne que pour la petite bourse“. Aber im Prinzip hat sich eigentlich dieselbe Auswirkung ergeben wie bei Lyons, nämlich den Wünschen des Publikums zu entsprechen und die Linie des geringsten geächtlichen Widerstandes zu befolgen. Dies führte zur Vermehrung der Lokale und wiederum zur Konzentration des Einkaufes und Errichtung eigener Hilfsbetriebe, um Kosten zu sparen.

Die Gebr. Aschinger haben es zu Anfang der 30iger Jahre versucht durch kleine Berliner Restaurants der Bedürfnisse der Berliner Bevölkerung mit bescheidenem Einkommen gerecht zu werden. Dieses Bedürfnis ist bei der Bevölkerung der sich rasch entwickelnden Städte stets vorhanden, und die Gebr. Aschinger haben damals den Beweis erbracht, wie man durch zuverlässige Bedienung und recht gute und billige Leistungen vom Publikum rasch gezwungen wird, die Lokale zu vergrössern oder deren Zahl zu vermehren. Dabei hat interessanterweise eine einfache Idee, nämlich die Gratisabgabe von kleinen Weissbrötchen zum Bier, dazu verholfen, sich bei der Kundschaft populär zu machen.

Im Jahre 1931 kontrollierte der Aschinger-Konzern 29 Restaurationen und 4 Hotels. Die Grundidee, die zu diesen Riesenausmassen führte, war wohl richtig, aber die Gross-Restaurants und auch die Hotels, die der Aschinger-Konzern an sich zog, erwiesen sich während der Krise als besonders empfindlich, währenddem die kleineren Betriebe, die sich zumeist in den Quartieren der Arbeiter- und Angestelltenkreise befanden, bedeutend widerstandsfähiger waren.

## Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Der Verpflegungsbetrieb in der werdenden Großstadt — Kur für Hotelbetriebsführung, Seite 2: Suisa — Das deutsche Gastgewerbe in Kriegzeiten. Seite 3: Fachschule SHV — Darf man Rationierungsausweise schenken? Seite 4: Von den Arbeiten der Erfa II — Merkblatt für die Lehrlingsausbildung — Fremdenverkehr im November — Aus der Verbände der Hotelierverein Thun. Seite 5: Kulinarisch-gastronomisches Kollegium Basel — Forschungsinstitut für Fremdenverkehr, Bern — Vermischtes — Personalrubrik.

## Ablösung der Neujahrsglutationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 23. Jan. 1945 eingegangene Beiträge  
Sommes versées jusqu'au 23 janvier 1945

Übertrag	Fr. 1000.—
Hr. M. Victor Armleder, Hôtel Richemond, Genève (né le 20 janvier 1945)	10.—
Tit. Elite Hotel Storchen, Basel	10.—
Hr. Ad. Huber, Dir., Hotel du Lac, Luzern	10.—
Total	Fr. 1030.—

— Die Leitung der einzelnen Aschinger-Restaurationen und auch der Hotels war in ihrer Art vorzüglich, ebenso die Leitung der Zentrale, die eine zentrale Bäckerei und Fleischerei, die zentralisierte kalte Küche für alle Betriebe, die Hauptmagazine, die Hauptweinhaltung und auch einige Gewerbe für den Unterhalt der Betriebe umschloss. Dies hat dazu beigetragen, die Kosten jedes einzelnen Betriebes ganz bedeutend zu verringern. Trotz Ausschaltung aller Zwischenmargen, die ein selbständiger Betrieb auf sich zu nehmen hat, hatte der Aschinger-Konzern Mühe, die Krisenjahre gut zu überstehen, aber aus der Berliner Volksverpflegung sind diese Betriebe überhaupt nicht mehr wegzudenken.

Auch bei den Aschinger-Unternehmungen hat sich etwas gezeigt wie bei Lyons: die Lokale wurden in den letzten 50 Jahren, ohne Besin-trächtigung der Preise, in ihrer Ausstattung und in der Serviceart ganz bedeutend gehoben. Diese Verbesserung der Betriebe zu gunsten der Kundschaft hat immer wieder zu einer noch schärferen Konzentration der Zwischen-, d. h. verarbeitenden Betriebe geführt, wodurch die Margen des Gross- und Mittelhandels weiter ausgeschaltet wurden.

Die Unternehmungen von Kempinski nahmen in Berlin mehr den Rang der Duval-Restaurants in Paris ein oder standen noch eine Stufe höher und haben es erreicht, zu mässigen Preisen, sowohl in Speisen wie in Getränken, eine besonders gute Leistung herauszubringen. Einzig der pompos ausgestattete Betrieb „Vaterland“,

## Kurs für Hotelbetriebsführung

Eindrücke eines Kursteilnehmers

Man möge es mir nicht als Vorwurf münzen, wenn ich die Feststellung mache, dass wir neun Teilnehmer am Cours supérieur wohl ein wenig als Versuchskaninchen dienen. Versuchskaninchen deshalb, weil dieser erste Kurs für Hotelbetriebsführung im Rahmen des Schulprogramms der Hotelfachschule aus dem Nichts geschaffen wurde, in der Meinung, für das in Aussicht genommene Meisterdiplom eine letzte, gründliche Schulung zu schaffen. Dass die Notwendigkeit einer gründlicheren theoretischen Ausbildung des künftigen Hoteliers heute mehr denn je am Platze ist, eine Tatsache, die die tägliche Erfahrung zur Genüge bewiesen hat; sie hat die zuständigen Stellen auch bewegt, diesen Kurs zu starten und durchzuführen.

Mit gespannter Erwartung begannen unserer Neun am zweiten Oktober als Schüler den „Cours supérieur pour hôteliers“, für die meisten ein ungewohntes Milieu, hatten sie doch viele Jahre im Leben in der Praxis gestanden. So kostete es vielleicht manchen eine kleine Überwindung, wieder einmal auf der Schulbank, in einem weißgetünchten Zimmer, vor einer Wandtafel und einem Pult zu sitzen, von dessen Höhe herab uns ein Fachmann die Weisheiten der „Sciences hôtelières“ dozieren.

Geschickt war die Wahl der Dozenten getroffen. Lehrer kann ich nicht sagen, denn die meisten waren von Beruf nicht Lehrer, sondern es waren Persönlichkeiten, erfahrene Fachleute aus der Branche, die als Unterrichtsfaul auf dem Pampus stand. Und dieses war in der Tat ausserordentlich reichhaltig, so reichhaltig und mannigfaltig wie der Beruf des Hoteliers in seiner Art ist. Denn was soll der Hotelier nicht alles sein?

Koch, Kellner, Rechtskundler, Versicherungsfachmann, Psychologe, Oenologe und, was in letzter Zeit mehr und mehr an Bedeutung gewinnt, Kaufmann. Ja, so wird heute oft die Ansicht vertreten, die fachliche Seite des Hotel-fachschülers trete hinter der kaufmännischen an Bedeutung zurück. Man folgert die heutige krisenhafte Lage der Hotellerie zu einem guten Teil aus mangelndem kaufmännischem Verständnis für die Vermögenslage, für die Betriebsführung, für die buchhalterischen Belange und zieht daraus die Konsequenz, dass einer Wiederholung dieser gewissermaßen selbstbedingten Fehler durch eine besser fundierte kaufmännische Ausbildung des jungen Hoteliers vorgebeugt werden könne. Abgesehen davon verlangt auch die heutige schwierige Lage vom Hotelier kaufmännische Fähigkeiten, um sich im harten Existenzkampf bei der buchhalterischen Belange und zieht daraus die Konsequenz, dass einer Wiederholung dieser gewissermaßen selbstbedingten Fehler durch eine besser fundierte kaufmännische Ausbildung des jungen Hoteliers vorgebeugt werden könne. Abgesehen davon verlangt auch die heutige schwierige Lage vom Hotelier kaufmännische Fähigkeiten, um sich im harten Existenzkampf bei der buchhalterischen Belange und zieht daraus die Konsequenz, dass einer Wiederholung dieser gewissermaßen selbstbedingten Fehler durch eine besser fundierte kaufmännische Ausbildung des jungen Hoteliers vorgebeugt werden könne.

Was aber verlangt ein solches mittleres Haus von seinem Direktor? Nur Betriebswirtschaftler? Nein, die finanziellen Verhältnisse gestatten es nicht. Nur Fachmann in einer bestimmten Branche? Wiederum nein. Tatsächlich, der mittlere Betrieb der Zukunft verlangt viel von seinem Leiter, er verlangt sowohl den Fachmann-Hotelier als den Kaufmann. Beide sollen aber im richtigen Verhältnis aufeinander abgestimmt sein.

Diesem Ziele strebt der eben erstmals durchgeführte Cours supérieur zu. Er möchte dem jungen Hotelier, der sich in jahrelanger Arbeit eine Menge praktisch-technischer Erfahrungen aneignet hat, die ihm noch fehlenden theoretischen Kenntnisse verschaffen, die zur Führung eines Hotels unbedingt notwendig sind. Eine Anzahl Fächer fachlich-technischer Richtung soll die in der Praxis erworbenen Kenntnisse vertiefen und ausbauen, wo noch Lücken vorhanden sind, und im allgemeinen dem Kursteilnehmer jenes allgemeine Wissen einräumen, das man von ihm als Hotelier erwartet.

Den breitesten Raum innerhalb dieser Vortragsreihe, denn es waren mehr Vorträge als Schulstunden, nahm zweifellos die Warenkunde ein. Denn was wäre ein Hotel ohne Küche? Und wieviel verdammt nicht ein guter Geschäftsgang einer vorzüglichen Küche oder schadet eine schlechte Küche dem Haus. Hier kann der Hotelier seine fachlichen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Das Programm dieses Warenkunde-kurses schloss alles ein, was zum Rüstzeug des Fachmannes gehört: Warenkunde im eigentlichen Sinne, wie Berechnungen von Menus, vom einfachen Mittagessen bis zum solennen Bankett.

Ergänzt wurde dieser gastronomische Kurs durch 2 Lektionen über Weinbau, Weinpflege, Weinservice (später auch noch durch einen kurzen Vortrag über Bier), denn Speise und Trank

und Grand-Hotels am Verlassen zu sein, während ein neuer Typ, das Haus mit 60—80 Betten, schweizerisch-verhältnismässig angepasst, als leuchtender Stern erscheint?

Was aber verlangt ein solches mittleres Haus von seinem Direktor? Nur Betriebswirtschaftler? Nein, die finanziellen Verhältnisse gestatten es nicht. Nur Fachmann in einer bestimmten Branche? Wiederum nein. Tatsächlich, der mittlere Betrieb der Zukunft verlangt viel von seinem Leiter, er verlangt sowohl den Fachmann-Hotelier als den Kaufmann. Beide sollen aber im richtigen Verhältnis aufeinander abgestimmt sein.

Diesem Ziele strebt der eben erstmals durchgeführte Cours supérieur zu. Er möchte dem jungen Hotelier, der sich in jahrelanger Arbeit eine Menge praktisch-technischer Erfahrungen aneignet hat, die ihm noch fehlenden theoretischen Kenntnisse verschaffen, die zur Führung eines Hotels unbedingt notwendig sind. Eine Anzahl Fächer fachlich-technischer Richtung soll die in der Praxis erworbenen Kenntnisse vertiefen und ausbauen, wo noch Lücken vorhanden sind, und im allgemeinen dem Kursteilnehmer jenes allgemeine Wissen einräumen, das man von ihm als Hotelier erwartet.

Den breitesten Raum innerhalb dieser Vortragsreihe, denn es waren mehr Vorträge als Schulstunden, nahm zweifellos die Warenkunde ein. Denn was wäre ein Hotel ohne Küche? Und wieviel verdammt nicht ein guter Geschäftsgang einer vorzüglichen Küche oder schadet eine schlechte Küche dem Haus. Hier kann der Hotelier seine fachlichen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Das Programm dieses Warenkunde-kurses schloss alles ein, was zum Rüstzeug des Fachmannes gehört: Warenkunde im eigentlichen Sinne, wie Berechnungen von Menus, vom einfachen Mittagessen bis zum solennen Bankett.

Ergänzt wurde dieser gastronomische Kurs durch 2 Lektionen über Weinbau, Weinpflege, Weinservice (später auch noch durch einen kurzen Vortrag über Bier), denn Speise und Trank

sind ja zusammen die beiden Dinge, die den einen, fachlichen Teil des Hotelbetriebes bilden. Mit Vorbedacht wurden dabei unsere Schweizer Weine besonders ausführlich behandelt. Zwei interessante Exkursionen in die Waadtländer Weinbau gebiete und in eine Grosskellerei bereicherten unser Wissen über die oenologische Wissenschaft.

Steigen wir nun aus Küche und Keller hinauf in die Empfangs- und Speiseräume und in die Etagen. Auch hier gab es eine Menge interessanter Dinge zu hören und zu sehen. Zahlreiche Vorträge orientierten uns über die Beschaffenheit, Entstehung, den Einkauf, den Unterhalt und den Gebrauch der in diesen Abteilungen verwendeten Dinge, wie Wäsche, Porzellan, Silber, Glas, dann Teppiche, Möbel, Sanitärinstallationen und was es in einem Hotel noch alles gibt. Es hiesse den einen oder anderen Referenten beneidlichen, wollte man einzelne Vorträge hervorheben, denn alle waren vorzüglich aufgebaut und vermittelten ein lebendiges Bild des gelehrten Gegenstandes. Aber dennoch möchte ich auf den Kurs speziell hinweisen, der von den technischen Installationen des Hotels handelte. Es ist dies ja gerade eines in der Hotellerie heute der hohen Kosten wegen noch vernachlässigtes Gebiet, das uns aber im Hinblick auf die zu erwartende Hotelerneuerungsaktion von besonderer Wichtigkeit erschien. Mit dieser Erneuerungsaktion in enger Verbindung stehen auch architektonische Planungen, über welche wir, wie über Hotelarchitektur im allgemeinen, von einem Fachmann vortrefflich und gründlich unterrichtet wurden.

Das Vorhandensein aller wünschenswerten technischen Einrichtungen, wie auch das Bestehen einer vorzüglichen Küche und Keller vermögen allein nicht ein Haus bei Blüte und erfolgreichem Geschäftsgang zu erhalten. Es braucht mehr, es braucht Werbung, Propaganda. Und unter dieser Werbung versteht ich zwei Möglichkeiten: Die eine umfasst alles, was durch Schrift und Wort ein Haus bekannt macht; die Reklame, worüber uns ebenfalls zwei massgebende Fachleute informierten; die andere, welche treffend

# Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

Von der Eidgenossenschaft, dem Kanton Waadt und der Stadt Lausanne subventioniert  
Prächtige Lage am Genèvesee

JÜNGLINGE UND TÖCHTER  
17 Jahre 18 Jahre

INTERNAT ODER EXTERNAT

## NEUE KURSE

2. April—1. September

### Kochkurs Servierkurs Hotelsekretärkurs

Alle bisherigen Kurseilnehmer haben durch uns in besten Schweizerhotels Anstellung gefunden  
Sie hatten die französische Sprache und einen schönen Beruf erlernt

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

dessen Führung das Haus Kempinski übernahm, erwies sich als zu krisenempfindlich.

Die Kempinski-Unternehmungen bestanden, mit dem Haus „Vaterland“, aus 5 Betrieben, und zwar 4 Stadtbetrieben von 300, 500, 700 und 1500 Plätzen, und dem Schloss Marcard, welches ein Sommer-, oder besser gesagt, ein Schönwettergeschäft war.

Bei den Kempinski-Unternehmungen hat sich das System der Zentralisation der Buchhaltung und der Kontrolle sowie einer Reihe von Zwischenbetrieben nicht gleich bewährt wie bei Lyons und Aschinger. Die Zahl der geführten Betriebe war nicht gross genug und die Qualitätsart der Geschäfte zu ungleichmässig. Aus diesem Grund entstand eine Zentrale, deren Kosten für die Betriebe aber verteuert und als verbilligend wirkte. Man kontrollierte in der Zentrale schlussendlich jeden Bon für jede Konsumation in jedem Restaurant und kam dadurch auf einen Personalbestand im Hauptbüro von 90 Personen.

Die Weinhandlung Kempinski hatte sich in ganz Deutschland einen Namen gemacht und sich als zweckmässiges und billiges Reklamemittel für die Restaurants erwiesen.

Die Erfahrungen mit den Kempinski-Unternehmungen zeigen, dass ein Grossbetrieb, der viele Restaurationen umfasst, nur zweckmässig arbeiten kann, wenn alle diese Betriebe nach dem gleichen Qualitätsprinzip arbeiten können. Dazu eignen sich natürlich die Gaststätten, die der Volkspflege dienen, bei weitem am besten; ich möchte sogar behaupten, dass diese Art Betriebe die einzigen sind, die sich auf so umfangreicher Basis wie Lyons und Aschinger zusammenfassen lassen.

### Schwizer Betriebe

Es ist nun interessant, feststellen zu können, dass in unserem kleinen Land die Veränderung in der Lebensweise eigentlich zu ähnlichen Entwicklungen geführt hat wie in den genannten Grossstädten. Hier geben uns folgende Betriebe das Beispiel:

Der Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften; der Volksdienst; die Unternehmungen, die ursprünglich unter der Bezeichnung „Mika“ zusammengefasst wurden, und die Kuchlwirtschaften, wie sie die Familien Gfeller-Rindlisbacher und Kipfer-Gfeller ins Leben gerufen haben.

Der Frauenverein f. a. W. hat durch seine Gründerin, Frau Prof. Orelli, im Jahre 1894 die erste Kaffee-Stube „Zum kleinen Martahof“ in Zürich ins Leben gerufen. Wenn wir den Ausführungen von Frau Prof. Orelli von jener Zeit folgen, ist es erstaunlich, feststellen zu dürfen, wie gross schon damals das Bedürfnis der Bevölkerung war, in Gaststätten ein Unterkommen zu finden, in denen kein Alkoholzwang bestand und die Einzelstehenden die Möglichkeiten hatten, sich in den Räumen dieser Betriebe in der Freizeit, auch ohne Konsumationszwang, aufzuhalten. — Heute betreibt der Frauenverein 1 Hotel, 2 Kurbäder, 15 Verpflegungsbetriebe und 4 Buffets. Er verpflegt im Jahr ca. 5 Millionen Personen, arbeitet auf rein kaufmännischer Basis und setzt pro Jahr ca. 5 bis 6 Millionen Franken um, bei Einnahmen pro Kopf, die durch den Krieg etwas gestiegen sind, aber 80 Rappen kaum übersteigen.

Der Volksdienst hat sich mit den übrigen Betrieben nicht vergleichen, da er seine Unternehmungen nur in Regie führt und keine Aufwendungen für die Ausgestaltung der Betriebe zu übernehmen hat. Er ist 1914, dank der Initiative von Frau Dr. E. Züblin-Spiller, aus den Soldatenstuben herausgewachsen.

Im Jahre 1933 umfasste der Volksdienst 82 zivile Betriebe und 7 Soldatenstuben und setzte damals insgesamt 43 Mill. Franken um, 1943 erhöhten sich diese Ziffern auf 123 zivile Betriebe und 170 Soldatenstuben, wobei der Umsatz in allen Betrieben 3,6 Mill. Franken betrug, wovon rund 3,6 Mill. Franken auf die Soldatenstuben entfielen. In diesem Jahr wurden in den zivilen Betrieben ca. 11 Millionen und in den Soldatenstuben ca. 11 Millionen Gäste verpflegt.

Aus den Arbeiterkantinern, die der Volksdienst leitet, sind heute zum grossen Teil Wohlfahrts-Häuser entstanden, die durch die Industrien neu erstellt oder ausgebaut wurden. Sie sind nicht nur rationell und bequem, sondern z. T. künstlerisch schön ausgestaltet.

Wir müssen die Entwicklung in diesen Betriebsorganisationen als Erfolg betrachten. Ausgestaltung der Räume, Art der Bedienung und niedrige Preise für unsere späteren Schlussfolgerungen im Auge behalten. Dieser Einfluss

Psychologie genannt wurde. Es ist dies ja auch eine Werbung, die durch Einfühlen in die Wünsche des Gastes seine vollkommene Zufriedenheit bewirken. Es ist eine Kunst, Psychologie im Hotel zu betreiben, jene Atmosphäre zu schaffen, die dem Gast das Gefühl des „Zu-Hause-Seins“ verleiht, ihn all das vorfinden zu lassen, was ihm dabei lieb und teuer gewesen ist. Dabei soll aber nie die ökonomische Seite des Geschäftsbetriebes vernachlässigt werden, die ja auch unter den Regeln des ökonomischen Grundsatzes steht: Mit einem Minimum von Kosten ein Maximum von Nutzen zu erreichen. Es will erlernt und erprobt sein, zwischen Geschäft und Gastlichkeit jenes Verhältnis zu schaffen, das beiden Teilen zu grosstem Erfolge beizutragen vermag.

Zusammenfassend soll nicht allein mein persönlicher Eindruck, sondern auch der meiner Kurskameraden wiedergegeben werden. Man gestatte mir ein offenes Wort:

Der Kurs wurde als treffliche Neuerung im Lehrprogramm der Fachschule aufgenommen, und er entsprach weitgehend den Wünschen der Kursteilnehmer. Er vermittelte einerseits einen vorzüglichen Einblick und Überblick über das zumeist bereits vorhandene Fachwissen, andererseits einen Einblick in die kommerziellen Fächer. Die meistdiskutierte Anregung ging dahin, gerade diesen kommerziellen Teil noch stärker auszubauen und zu fördern, etwa die Stundenzahl über Buchhaltung zu verdoppeln. Denn gerade an diesen Belangen wurde das Interesse der Kursteilnehmer

macht sich beim grössten Teil des Publikums geltend, das dann diese Ansprüche auch anderswärts zur Geltung bringt. Es wird darin noch bestärkt durch die moderne Einrichtung vieler Kuchlwirtschaften, alkoholfreier Betriebe und Konditoreien, die teilweise durch Unternehmungen von Genossenschaften entstanden sind, wie z. B. die Betriebe der Milch-Genossenschaften, die Wirtschaften des VOLG, sowie Unternehmungen, denen die Genossenschaftskellereien, hauptsächlich von Morges und Sitten, zu Gevatter stehen.

Die Erfolge des Frauenvereins und anderer alkoholfreier Wirtschaften waren die Anregung zu der interessanten Gründung des grossen Börsen-Restaurants in Zürich. Man hoffte damals, in dieser zentralen Lage durch eine moderne technische Gestaltung die Begriffe Komfort und Schönheit mit niedrigen Preisen kombinieren zu können. Dieser Versuch scheint nicht gelungen zu sein, obschon Abteilungen mit und ohne Alkohol geführt wurden. Die Preise scheinen anfänglich zu niedrig gewesen zu sein, um für die Unkosten dieser Betriebsart ausreichen zu können.

Noch interessanter war der Versuch der „Mika“-Betriebe, die ein Wiener Unternehmer geschaffen hat. Man hatte sowohl in Wien und Budapest, wie auch z. T. in deutschen Städten, festgestellt, dass man dem Publikum helfen sollte, unnütze Spesen zu vermeiden. Daher wurde man in den zoiger und anfangs der zoiger Jahre oft von Wien und Budapest angefragt, ob sich die Schweizer Städte auch für Selbstbedienungs- oder Automaten-Restaurants eignen. Die Idee der Selbstbedienung war zweifellos richtig, denn heute stehen auch der Volksdienst und selbstverständlich die Volkshäuser auf dem Standpunkt, dass da, wo die Arbeiterschaft sich billig verpflegen muss, nur durch die Selbstbedienungs-Organisation genügend Ersparnisse gemacht werden können, um die Verpflegung des Arbeiters reichlich und nahrhaft zu gestalten und diese gleichzeitig mit seinem Einkommen in Einklang zu bringen. Die Mika-Betriebe haben verschiedentlich den Besitzer gewechselt, scheinen aber heute unter einer zielbewussten Leitung zu stehen. Die Zürcher Betriebe umfassen 4 Restaurationen mit total 730 Plätzen. Es ist interessant, dass sich auch in diesen Betrieben heute die Tendenz geltend macht, möglichst viele Plätze zur Selbstbedienung bereitzustellen.

Auch ich hatte gegen Ende der zoiger Jahre das Gefühl, dass eine grössere Steh-Bierhalle oder eine Art Selbstbedienungs-Restaurant für die Buffets notwendig werde, und ich glaube, dass wir in Zukunft diesem Problem unsere Aufmerksamkeit schenken müssen.

Die Betriebe des Frauenvereins, des Volksdienstes, der Mika und des Buffets 3. Klasse inklusive alkoholfreier Betrieb verfügen, zusammengenommen, auf dem Platze Zürich über 6—7000 Jahresplätze. Trotzdem diese Betriebe preislich ziemliche Unterschiede aufweisen, wenden sie sich doch an

wachgerufen. Eine gesteigerte Intensität dieser Lehrläufigkeit gibt auch der praktischen Hotel-Buch- und -Betriebsführung neue Ideen, neue Impulse, neue Anregung. Der im Kurs theoretisch vorgebildete junge Hotelier wird den kaufmännischen Fragen seines Betriebes viel aufschlussreicher gegenüberstehen als jener, den man nie mit lebensfrischer Lehrkraft in die Geheimnisse der Betriebswirtschaft und Buchführung eingeweiht hat. Für jene sind und bleiben sie tote Materie. Zugunsten einer Steigerung dieser Fächer darf die Fachschulung eingeschränkt und gekürzt werden, denn hier werden ja aus der Praxis bereits fundierte Kenntnisse mitgebracht, die in der Tat zu meist nur einer kurzen, aber forcierten Auffrischung bedürfen. Angeregt wurde überhaupt eine Forcierung des Lehrprogramms, verbunden mit gleichzeitiger Kürzung der Lehrzeit auf zirka fünf Wochen. Einmal im Manuskript vorliegende Vorlesungen können demjenigen, der sich mit der einen oder anderen Materie noch vertrauter machen möchte, behilflich sein.

So waren wir Neun wohl noch etwas „Versuchskaninchen“, aber es steht zu hoffen, dass dies aus uns dem ersten Cours supérieur erzeugten Lehren zu einem lebendig gestalteten, von Optimismus und Zukunftsglaube getragenen ständigen Unterrichtsteil der Hotelfachschule werden mögen. Durch gründliche fachliche und theoretische Schulung des Nachwuchses wird unserer Hotellerie der Weg zu neuer Blüte und unserm Gedeihen gewiesen. Dr. Roger Link.

die gleiche Kundenklasse. In welcher ungefähren durchschnittlicher Preislage sich die Volkspflege abwickelt, geht aus einer Zusammenstellung der gleichen und im Verkauf wichtigsten Gerichte der drei erwähnten Betriebe hervor: Wenn wir so den Durchschnitt beim Frauenverein gleich 100 setzen, so ergibt sich für die Mikabetriebe ein solcher von 90 und für das Buffet 3. Klasse mit alkoholfreiem Betrieb ein solcher von 110.

Wenn immer wieder der Frauenverein, der Volksdienst und die übrigen alkoholfreien Betriebe genannt werden, so geschieht es aus dem Grunde, weil seit Dezennien ein grosser Teil unseres Volkes durch diese Bestrebungen stark beeinflusst wird, und zwar, wie mir scheint, nach drei Seiten:

1. gewöhnen sich sehr viele Leute, die durchaus nicht zur Abstinenz gehören, an, in diesen Lokalen zu verkehren und ihre Mahlzeiten alkoholfrei einzunehmen;
2. gewöhnen sich die Leute mit Recht an, eine bekömmliche und einfache Verpflegung möglichst da zu suchen, wo sie dieselbe gut und billig erhalten können;
3. verkehren die Leute in sehr vielen Unternehmungen, auch in vielen Soldatenstuben, die wohl einfach, aber meistens ganz besonders heimelig und angenehm eingerichtet sind.

Die hier empfangenen Eindrücke begleiten die Leute auch in andere Lokale und führen zu Ansprüchen, die zu erfüllen wir uns bemühen müssen.

Auch die Unternehmungen der Mika vermitteln dem Publikum zumeist diese Einstellung, und die Betriebe der Milch-Genossenschaften, des VOLG und der Genossenschaftskellereien können ihrerseits, obschon die Preise in diesen Wirtschaften richtige Mittelpreise darstellen, Geld für die Ausstattung der Räume aufwenden, das dem Einzelunternehmen nicht in dem Masse zur Verfügung stehen kann.

Neben dieser Angewöhnung an bessere Lokale wird das Publikum an billigen oder sich noch verbilligenden Preisen festhalten, da wir bereits in die Zeit der verringerten Kaufkraft eingetreten sind. Der Wunsch grosser Teile unserer Bevölkerung auf Abschaffung des Trinkgeldes, um so einen Teil der heutigen Ausgaben einsparen zu können, nimmt ständig zu; ebenso die Neigung vieler Gäste, auf den Genuss alkoholischer Getränke während der Hauptmahlzeiten zu verzichten, einestheils der Kosten wegen, hauptsächlich aber aus gesundheitlichen und sportlichen Gründen. (Schluss folgt)

## Auslandschronik

### Das deutsche Gastgewerbe in Kriegszeiten

Entgegen einer weitverbreiteten Annahme hat die Zahl der Gaststättenbesucher in Deutschland im Verlaufe des Krieges stark zugenommen. Verschiedene Faktoren haben zu dieser Steigerung beigetragen; sie hängt zusammen mit den Kriegswirkungen und dem totalen Kriegseinsatz aller verfügbaren Arbeitskräfte: mit der Entferrnung der neuen Arbeitsstätten von der Wohnung, mit dem Auseinanderreißen der Familien infolge der Evakuierungen, sowie mit der Arbeitslosigkeit, in der vom Luftkrieg besonders betroffenen Städten eine warme Mahlzeit zuzubereiten. Um sich über den Umfang der Gaststättenverpflegung ein zuverlässiges Bild zu

Unsere Mitgliedschaft ist orientiert, dass wir zusammen mit dem Schweizerischen Wirtverein seit ungefähr 2 Jahren Verhandlungen mit der Suisa bezüglich der **Autorgebühren** geführt haben. Die Verbände haben sich mit allen Mitteln gegen die neuen Vorschläge der Suisa bezüglich Änderung des bisherigen Tarifs zur Wehr gesetzt. Leider hat kürzlich die **Schiedskommission**, welche über die neuen Vorschläge der Suisa urteilen musste, unseren gegenteiligen Begehren nicht voll stattgegeben. Ab 1. Januar 1945 gilt nun ein **neuer Tarif**, der namentlich grössere Stadtbetriebe mit ständigen Orchestern sowie die **Dancings** und **Tanzbars** stärker belastet. Andererseits enthält der neue Tarif auch wesentliche Entlastungen.

Den Betrieben ist der neue Ermächtigungsvertrag von der Suisa zur Ausführung und zur Unterzeichnung nun bereits zugestellt worden. Wir bitten unsere Mitgliedschaft, namentlich den neuen Tarif, der den Vertragsformularen mitgegeben ist, genau zu studieren, speziell die letzte Seite 4, die in kleiner Schrift wichtige Erleichterungen enthält.

Sollten unsere Mitglieder über den Tarif nicht im klaren sein, ersuchen wir sie dringend, unser Zentralbureau befragen zu wollen.

Zum neuen Tarif bemerken wir, kurz gefasst, das Folgende:

**1. Stadthotellerie:** Eine stärkere Belastung von Betrieben mit ständigen Orchestern erfolgt dort, wo Konzertschlüsse, Eintritte oder Konsumationserhöhungen stattfinden, und zwar je nach Grösse des Musikraumes. Wo keine derartigen Zuschläge erhoben wurden, finden auch keine Mehrbelastungen statt.

Herabsetzungen gegenüber den bisherigen Gebührensätzen: bei einem Orchester von nur zwei Musikern oder von über 10 Musikern, dann namentlich dort, wo nur eine Veranstaltung pro Tag durchgeführt wird. In einem solchen Fall erhält der Betrieb 25% Rabatt auf den Tarifansätzen. Schliesslich ist zu bemerken, dass sogenannte **Luxusbetriebe** nicht mehr höher besteuert werden. Es kommt nur noch darauf an, ob der Veranstaltungsraum mehr als 100 Sitzplätze hat oder weniger. Ein bisheriger sogenannter **Luxusbetrieb** mit unter 100 Sitzplätzen kommt also in Zukunft in eine tiefere Gebührensatzkategorie als bisher.

**2. Saisonhotellerie:** Ausdrücklich bemerken wir, dass die Saisonhotellerie nicht stärker belastet wird als bisher. Im Gegenteil erhält sie dort Reduktionen, wo, wie bei den Stadtbetrieben, nur eine Veranstaltung pro Tag stattfindet. Es wird ein Rabatt von 25% auf den Tarifansätzen in gewährt. Ferner fällt, wie bei den Stadtbetrieben, die Erhöhung für die Luxusbetriebe dahin. Weiter besteht auch die Vergünstigung für Orchester mit 2 Musikern und für Kapellen mit über 10 Musikern. Schliesslich fallen die **Dancings** und **Tanzbars** in den **Saisonhotels** nicht etwa unter den neuen und erhöhten Tarif für **Dancings** und **Tanzbars**, sondern unter den **ordentlichen Saisonhotel-Tarif**.

**3. Wir machen unsere Mitglieder darauf aufmerksam, dass sie ihre Verträge mit der Suisa zweckdienlich so rasch wie möglich und vor der Musikveranstaltung abschliessen. Bei Nichtbeachtung der Vorschriften der Suisa riskieren sie erhöhte Tarifansätze, auf denen die Suisa bestehen kann.**

machen, hat die Wirtschaftsgruppe Gaststätten-gewerbe im Jahre 1943 in zwei Tagen die in den Gaststätten verabfolgten Mahlzeiten zählen lassen. An einem Tag im Frühjahr wurden 7,1 Millionen Mahlzeiten ausgegeben und an einem Wintertag 9,3 Millionen. Da noch die Resultate von zwei grösseren Bezirken fehlen, wird angenommen, dass die Zahl von 10 Millionen Gasthaussessern im ganzen weit überschritten sein dürfte. Allen Einzelmeldungen zufolge ist die Zahl im vergangenen Jahr noch weiter gewachsen. An dieser Steigerung scheint das „Stammessen“, das ohne Coupons abgegeben wird und in der Regel aus Kartoffeln und Gemüse besteht, einen besonders grossen Anteil zu haben, entfielen doch schon im Jahre 1943 37,4% aller ausgegebenen Essen auf die Stammgerichte.

Besonders grosse Leistungen hatten im 6. Kriegsjahr die Bahnhofswirte zu vollbringen. Obschon der Kreis der nichtkriegswichtigen Reisen aufs äusserste beschränkt ist, so hat die kriegsbedingte Reisetasigkeit doch stark zugenommen. Vor allem sind es die Soldaten oder auch die im Rüstungseinsatz Stehenden, die Umquartierten, die Rückgeführten, die den Reiseverkehr alimentieren. Dabei fällt erschwerend in Betracht, dass diese Leute infolge häufiger Anschlussverzoerungen heute länger als in normalen Zeiten auf der Bahn sein müssen und deshalb auf die Verpflegungsmöglichkeiten in den Bahnhofswirtschaften angewiesen sind. Der Leiter der Fagngruppe Bahnhofwirte in der Reichsgruppe Fremdenverkehr, Dr. Praalow, der selbst Bahnhofwirt ist, gab Aufschluss über die von seinem Betrieb vollbrachten Leistungen. In seinem zerbrochen und in erstaunlich kurzer Zeit wieder hergestelltem Raum seien seine heute verfügbaren 200 Sitzplätze am Tage zwölfmal besetzt. Täglich würden 2400 warme Essen ausgegeben. Wenn man dabei noch die Portionenzahl von kalter Verpflegung, die Getränke, Erfrischungen und den grossen Tabakverkauf berücksichtige und in Rechnung stelle, dass die Räume auch die ganze Nacht über geöffnet seien, so erkenne man das hohe Mass von Leistungen, das von den Bahnhofswirten und ihrem Personal gefordert werde. Grosses Gewicht werde darauf gelegt, dass auch bei Beschädigungen durch feindliche Fliegerangriffe in kürzester Zeit wieder Versorgungsmöglichkeiten für diejenigen geschaffen werden, die heute noch reisen müssen.

Die neuen Kurse

In einigen Wochen beginnen die neuen, 5 Monate, d. h. vom 2. April bis 2. September dauernden Kurse unserer Fachschule, nämlich der Kurs für Hotel- und Restaurationsbetrieb, der Kochkurs und der Hotelsekretärkurs.

Die neuen Programme weisen Änderungen auf, die den jüngsten Erfahrungen und den Ratschlägen unserer besten Berufsleute Rechnung tragen. So werden wir z. B. in den Kurs für Hotel- und Restaurationsbetrieb, der sich schon bisher durch seine gründliche theoretische und praktische Fundierung auszeichnete, 4 Konversationsstunden in französischer Sprache für Deutschschweizer und 4 Konversationsstunden in deutscher Sprache für Welschschweizer einschalten. Durch diesen Sprachunterricht in kleinen Gruppen möchten wir erreichen, dass unsere Schüler die Fähigkeit erlangen, mit dem Kunden eine längere und fließende Konversation zu pflegen.

Der Kochkurs, der von Herrn M. Weiss, Vizepräsident des Schweiz. Kochverbandes, in so kompetenter Weise geleitet wird, erfährt in seinem Aufbau, der vollständig befriedigt, keine Änderung. — Was den Sekretärkurs betrifft, muss man anerkennen, dass sich hier immer wieder Verbesserungen aufdrängen. Welch gewaltige Fortschritte wurden doch schon seit den letzten zehn Jahren vollbracht! Die Umstände haben uns immer wieder gelehrt, dass die buchhalterischen Kenntnisse mehr und mehr unerlässlich waren. Wir haben deshalb das Studium der allgemeinen Buchhaltung und dasjenige der Hotelbuchhaltung in besonders nachhaltig entwickelt und unseren Nachdruck auf die beiden wesentlichen Kapitel: Voranschlag und Rentabilitätsrechnung gelegt. — Der Unterricht in der Handelsbetriebslehre vermittelt eine vollständige und wirklichkeitsnähere Ausbildung.

Die Sprachen werden in kleinen, gleichartigen Klassen studiert. Wir legen Wert darauf, dass sich unsere Schüler mindestens in drei Sprachen auszubilden lernen. Es ist uns ein Vergnügen, festzustellen, dass die mit unserem System erzielten Fortschritte in höchstem Mass befriedigen. So haben wir es z. B. so weit gebracht, dass Schüler, die bei ihrer Ankunft nur das Wort „bonjour“ kannten, bei ihrem Weggang grössere Vorträge zu halten in der Lage sind.

In jeder Klasse diskutiert der Direktor Fragen der Verkaufspsychologie, sei es im Rahmen

des Hotelkorrespondenzunterrichts, sei es anlässlich der Konversationsstunden für Keller- und Kellnerausbildung. Es ist immer notwendig, die zukünftigen Hoteliers daran zu erinnern, dass sie nicht einfach Krämer sind, die Suppe und Schlafgelegenheiten verkaufen, sondern Gastgeber, die sich ihren Gästen gegenüber zuvorkommend zeigen und sich bester Umgangsformen bedienen.

Andere Unterrichtsfächer haben sich im Sinne der Zeiterfordernisse entwickelt; wo das bisher noch nicht der Fall war, geht die Entwicklung in dieser Richtung. Im nächsten Semester können wir auf die Mitarbeit von Lehrern zählen, die an der kürzlichen Neugestaltung des Unterrichtsplanes beteiligt waren. Unsere Schüler schätzen sie sehr, und wir wissen auch, welch grossen Anteil sie haben an der Verbesserung der Unterrichtsmethoden und am Erfolg unserer Schule.

Das Wintersemester 1944/45 zählte, bezogen auf die Gesamtteilnehmerzahl, 65% Söhne und Töchter von Hoteliers. Wir hoffen, diesen hohen Prozentsatz beibehalten zu können. Er beweist, dass die Mitglieder des SHV unsere Bemühungen, das Niveau und die Vorbereitung der Hotelleiter von morgen ständig zu verbessern, gebührend zu schätzen wissen.

Georges Duttweiler

Direktor der Hotelfachschule des SHV

Kriegswirtschaftliche Orientierung

Darf man Rationierungsausweise schenken?

Als wir einmal gutgläubig schrieben, Hülsenfrüchte-Coupons, für die man keine Verwendung habe — die Zeiten haben sich inzwischen grundlegend verändert! —, könne man dem Internationalen Roten Kreuz schenken, da hat uns diese Antwort auf eine aus dem Mitgliederkreis gestellte Frage einen scharfen Protest der Sektion für Rationierungswesen eingetragen. Was nämlich für die Privaten erlaubt ist, ist es, wie man uns belehrte, nicht auch für die kollektiven Haushaltungen. Nur Konsumenten unter sich, das Rote Kreuz natürlich miteinbezogen, ist die schenkungsweise Übertragung gestattet. Warum dem so ist, leuchtet nicht ohne weiteres ein. Wir möchten deshalb nachstehend auf einen schon längere Zeit zurückliegenden instruktiven kriegswirtschaftlichen Straffall hinweisen, der diese Differenzierung unserem Verständnis näher bringt.

Konditor M. wurde wegen verschiedener Verstösse gegen die kriegswirtschaftlichen Vorschriften zu einer Busse verurteilt. Laut Strafantrag

hatte er sich u. a. auch der fahrlässigen, missbräuchlichen Verwendung von schenkungsweise von Vorstehern kollektiver Haushaltungen entgegengenommenen Buttermilchrationsausweisen (Grossbezügecoupons) schuldig, sich aber primär schon wegen der blossen Entgegennahme der RA. strafbar gemacht.

Der Beklagte wandte ein, dass der Tatbestand keine Widerhandlung gegen die Rationierungsvorschriften darstelle, da die schenkungsweise Entgegennahme von Rationierungsausweisen für Lebensmittel nicht verboten und der Bezug der Ware auf Grund der so erworbenen RA. nicht unter Strafe gestellt sei.

Die strafrechtliche Kommission war anderer Meinung. In ihrem Urteil stützte sie sich auf Art. 7 der Verfügung Nr. 1 des EVD. vom 20. Oktober 1939 betreffend die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln, worin es heisst: „Jedliche missbräuchliche Verwendung von Rationierungskarten, Kartenabschnitten und übrigen Ausweisen, wie mehrfache Verwendung oder Handel mit Rationierungskarten, -abschnitten und -ausweisen ist untersagt.“ Obschon keine Bestimmung besteht, wonach es ausdrücklich verboten wäre, Rationierungsausweise für Lebens- und Futtermittel zu verschenken oder schenkungsweise anzunehmen, so sei eine Widerhandlung gegen den Art. 7 der erwähnten Verfügung doch immer dann anzunehmen, „wenn eine Kategorie von Verbrauchern Rationierungsausweise verwendet, welche für eine andere Gruppe bestimmt sind.“

Demgegenüber machte der Vertreter des Angeklagten geltend, M. sei als Leiter eines arbeitenden Betriebes Grossbezügler; die Rationierungsausweise, die er von Vorstehern kollektiver Haushaltungen erhalten habe, seien ebenfalls solche für Grossbezügler, so dass also die Schenkung innerhalb der gleichen Verbraucher-kategorie erfolgt sei. Der gegen das erstinstanzliche Urteil eingereichte Rekurs wurde jedoch von der Rekursinstanz in vollem Umfange abgewiesen, aber mit einer Begründung, die vom Urteil der ersten Instanz wesentlich abwich. Diese Begründung muss als massgebliche Interpretation der angeführten Bestimmung der Verfügung Nr. 1 des EVD. vom 20. Oktober 1939 betrachtet werden, weshalb sie hier in ihrem wesentlichen Inhalt wiedergegeben sei:

„Nun ist richtig, dass die kriegswirtschaftliche Gesetzgebung keine Vorschriften darüber aufgestellt hat, in welchem Masse rationierte Waren und Rationierungsausweise schenkungsweise übertragen werden dürfen. Wenn der Zweck der Rationierungsmassnahmen darin besteht, dafür zu sorgen, dass die nur in beschränktem Umfange zur Verfügung stehenden Bedarfsgüter in zweckmässiger Weise verteilt werden, so liegt das Hauptgewicht nicht etwa darauf, diese Verbrauchsgüter im Rahmen ihrer absoluten Verfügbarkeit dem Gebrauche zuzuführen,

sondern vielmehr darin, diesen Gebrauch so zu lenken, dass jedermann im Rahmen seiner schutzwürdigen Interessen daran seinen Anteil erhält und darüber hinaus auch noch der allgemein zur Verfügung stehende Vorrat nach Möglichkeit geschont wird, um nicht eines Tages unverhofft seiner Erschöpfung gegenüberzustehen. Von diesem Gesichtspunkte aus wäre es gesetzgebungs-politisch nicht abwegig gewesen, jede Verschiebung oder Verlagerung der für den einzelnen ausgerechneten Bezugsberechtigungen zum voreherein zu verbieten. Statt dessen hat sich nun aber die Gesetzgebung darauf beschränkt, Abgabe und Bezug rationierter Waren ohne Übergabe der Rationierungsausweise im besonderen, und missbräuchliche Verwendung von Rationierungsausweisen, wie überhaupt Rechtsgeschäfte und Handlungen, die auf eine Umgehung der Vorschriften über die Rationierung abzielen, ganz allgemein unter Strafe zu stellen. Da hierbei die bloss Übertragung von Rationierungsausweisen von einem auf einen anderen Verbraucher nicht ausdrücklich erwähnt wird, so muss die Frage ihrer Zulässigkeit im Einzelfalle aus dem Gesichtspunkt des Missbrauchs oder der Umgehung beurteilt werden, wobei die grundsätzliche Zweckbestimmung der Rationierung als Richtschnur zu gelten hat. Es liegt daher nahe, auf den im Rahmen der Rationierung geschützten normalen Bedarf abzustellen, innerlich dessen angesichts der Verschledenartigkeit der individuellen Lebensbedürfnisse Verschiebungen denkbar sind, die weder dem Grundsatz des gerechten Ausgleiches zuwiderlaufen, noch eine Gefahr für sparsame und rationelle Verwendung der vorhandenen Vorräte in sich schliessen. Unter diesem Gesichtspunkte darf nach ständiger Praxis die gefälligkeitshalber und schenkungsweise erfolgte Abgabe von Abschnitten der persönlichen Lebensmittelliste unter Konsumenten im Rahmen des persönlichen laufenden und ordentlichen Bedarfes als erlaubt gelten. Dabei ist, jedenfalls in der Regel, unter ordentlichem normalem Bedarf eine Monatsration zu verstehen, nicht etwa eine darüber hinausgehende Vorratsbeschaffung oder Hamsterung, die sofort den Charakter des Missbrauches zum Schaden der Gesamtheit annehmen würde.

Darum wird richtigerweise den kollektiven Haushaltungen und den verarbeitenden Betrieben nicht die gleiche Toleranz gewährt, sondern die ausgeübte schenkungsweise Übertragung nur unter Konsumenten (Privatpersonen) zugebilligt. Damit fällt die im Rekurse angefochtene Motivierung, soweit sie auf gleiche oder ungleiche Verbraucher-kategorien abstellt, ohne weiteres als gegenstandslos dahin.“

Man merke sich also: Inhaber oder Leiter von kollektiven Haushaltungen, die schenkungsweise Rationierungsausweise abgeben oder entgegennehmen, machen sich strafbar und können, trotz Fehlens eines ausdrücklichen Verbotes, nicht auf die Nachsicht des Richters zählen.



Reduktion der Kohlenzuteilung!

Das

BRANDIS-Spargebläse

kann helfen. Es ermöglicht die Verfeuerung von Ersatzbrennstoffen und bringt fühlbare Brennstoffersparnisse.

Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Ausführliche Auskünfte und Prospekte durch



ZENT AG. BERN, OSTERMUNDIGEN

# Der Benzburger-Garten

Drei wichtige Mitteilungen:

**1. Kontingenterung der Gemüse-Conserven**

Im Dezember berichteten wir bereits, wie das regnerische Herbstwetter die Ernte an Spätgemüse beeinträchtigte, und wie die Fabrikation dieser Gemüse-Conserven entsprechend mager ausgefallen sei. Zudem bleibe Frischgemüse aus dem Süden vollständig aus.

Als gegen Ende letzten Jahres infolge der Kriegsergebnisse ein Friedensschluß wieder in weitere Ferne rückte, türmten sich die bereits zahlreich eingegangenen Bestellungen für Gemüse-Conserven zu Bergen. Wir waren deshalb gezwungen, sämtliche Lieferungen einzustellen und die Zuteilung an unsere Kunden zu kontingentieren. Diese große Arbeit nahm uns längere Zeit voll in Anspruch. Heute sind wir so weit, daß wir wieder liefern können. Um eine gerechte Verteilung an die gesamte Kundschaft zu sichern, bringen wir die bisherigen Lieferungen seit neuer Ernte bei den Zuteilungen in Anrechnung.

**2. Maßhalten mit den Bestellungen an die Lieferanten**

Es ist in der letzten Zeit zu einem eigentlichen «Run» auf Gemüse-Conserven gekommen. Wir möchten des-

halb auch die Herren Hoteliers bitten, nicht abnormale hohe Bestellungen aufzugeben, sondern sie im gewohnten Rahmen zu halten. Die Grossisten werden übermäßige Ansprüche nicht befriedigen können, ohne Gefahr zu laufen, sich damit vorzeitig ihrer Lager zu entblößen. Außerdem sind wir der bereits erwähnten Einschränkungen zufolge nicht in der Lage, in derartigen Fällen eine Lagerergänzung zu ermöglichen. Im übrigen möchten wir daran erinnern, daß Hamsterkäufe die kriegswirtschaftlichen Vorschriften verletzen.

**3. Leere Büchsen bitte zurückgeben**

Ringsum sind unsere Grenzen blockiert, keine Rohmaterialien und auch keine Nahrungsmittel kommen mehr ins Land. Man sollte meinen, es sei jedem klar, daß alles, was der Vorratshaltung dient, unternommen werde. Leider aber müssen wir erneut darauf hinweisen, daß wir auf jede leere Büchse angewiesen sind.

Wir ersuchen Sie deshalb, beim Küchenchef auf der Rückgabe der gereinigten und getrockneten leeren Dosen (bereits einmal regenerierte Büchsen ausgenommen) zu bestehen und dafür zu sorgen, daß diese nach Lenzburg zurückgehen. Nur so wird es uns möglich sein, gewisse Conserven-Sorten wieder herzustellen und zu liefern.

**Conservenfabrik Lenzburg**  
vom Henckell & Roth

# Die Fachecke

## Von den Arbeiten der ERFA II

Erfahrung, was heisst Erf? Jedermann weiss heute, dass dieses Wort nur eine Abkürzung ist, die Abkürzung für Erfahrungsaustausch. Gerade so viel, oder besser gesagt so wenig, wusste der Berichterstatter, als ihm kürzlich Gelegenheit geboten wurde, an einer Sitzung der ERFA II teilzunehmen. Seine Neugierde war deshalb begreiflicherweise gross, und er sich mit einem Dutzend Herren — worunter drei Delegierte der SHZG nebst Vertretern des Zentralbüros, in einem Basler Hotel an den „grünen“ Tisch setzte, um den Verhandlungen zu folgen. Würde er nun Einblick in die Geheimnisse des Erfahrungsaustausches erhalten, aus eigener Anschauung mitzusehen, wie sich dieser in der Praxis abwickelt?

Die Anwesenheit von mehreren Vertretern der SHZG liess darauf schliessen, dass besonders wichtige Traktanden zur Diskussion standen. In der Tat, nach dem herrlichen Begrüssungswort des Obmannes, Herrn Weissenberger (Zürich), und einem kurzen Bericht über die teils erfolgreichen Bemühungen zur Gewinnung neuer Gruppenmitglieder ging es gleich in medias res: nämlich zur Behandlung des Entwurfes eines Normalkontenplanes für die Hotellerie.

Wo zu ein Normalkontenplan? Der Obmann, in seiner fachkundigen und gewandten Art der Vorsitzführung, unterliess es nicht, die Bedeutung dieses Planes als Grundlage für unerlässliche Voraussetzungen eines fruchtbaren Betriebsvergleiches, der seinerseits das Kernstück des Erfahrungsaustausches bildet, darzustellen. Bei diesem Anlass erhielt der Berichterstatter auch einen Begriff vom Wesen, den Zielsetzungen und Methoden des Erfahrungsaustausches.

Betriebsvergleiche austauschen heisst nicht einfach plaudern, sich gegenseitig erzählen, was man im Betrieb anordnet, wie man ihn organisiert, wie man glaubt, ihn rational gestalten zu können. Nein, die Erfahrungs-Sitzungen sind keine Kaffeekränzchen. Alle Teilnehmer wissen, dass es um sehr ernste und wichtige Dinge geht. Sie alle stehen in einem harten Existenzkampf, der sie zu Höchstleistungen zwingt. Sie alle aber wollen diesen Existenzkampf in Ehren bestehen. Selbsthilfe ist ihre oberste Devise. Und als ein Mittel dieser Selbsthilfe betrachten sie den Erfahrungsaustausch, der ihnen zeigen soll, wo in ihrem Betrieb Möglichkeiten der Kosteneinsparungen bestehen, die zur Verbesserung der Betriebsergebnisse dienen können. Günstigere Gestaltung des Verhältnisses von Aufwand und Ertrag im Hotelbetrieb ist das Ziel jeden Betriebsvergleiches.

Um vergleichen zu können, muss vorerst eine geeignete und einwandfreie Vergleichsbasis gefunden werden. Eine solche zu schaffen, wie der Obmann angedeutet hat, ist die Aufgabe, die die ERFA II gestellt hatte. Im Hotelgewerbe werden, wie überall in der Wirtschaft, ganz verschiedene Buchhaltungsmethoden angewandt. Jeder Betrieb führt nach seinem eigenen Gutdünken Buch, gliedert die Aufwands- und Ertragsposten wie es der Betriebstradition entspricht oder wie es ihm persönlich am zweckmässigsten erscheint. Wie aber soll ein Vergleichsbuch möglich sein, wenn von Betrieb zu Betrieb der Begriffsumfang und die Begriffsinhalte der einzelnen Aufwands- und Ertragskonten sich nicht decken? Es genügt ja nicht, dass alle Einnahmen- und Ausgabenposten rechnerisch irgendwie erfasst werden, sondern die Erfassung muss auch nach den gleichen Grundsätzen erfolgen.

In Erkenntnis der Notwendigkeit, die Buchführung des einzelnen Betriebes übersichtlicher zu gestalten, dem Hotelier über die einzelnen Einnahmen und Ausgaben einen Überblick zu ermöglichen und durch einheitliche Kontierung und Kontenbezeichnung mit der gewöhnlichen, hat sich der Obmann der ERFA II der verdienstlichen Aufgabe unterzogen, den auf seine Initiative mit der wirtschaftlichen Beratungsstelle des SHZG entworfenen, in mehreren Normalkontenplan zu bereinigen und ihn den Gruppenmitgliedern vorzulegen.

Erfahrung der Berichterstatter so das Wesentliche über den Zweck und die Notwendigkeit der Schaffung eines Kontenplanes für die Hotellerie, so erläuterte der Obmann anschliessend Struktur und Aufbau des Planes, der jedem Geschäftsvorgang eine besondere Rubrik reserviert und in Wirklichkeit nichts anderes darstellt als ein getreues Abbild aller in der Hotelbetriebsführung vorkommenden geschäftlichen Geschehnisse. Vorbildlich klar waren seine Erläuterungen zu dem auf den ersten Blick etwas kompliziert erscheinenden System der Gruppen- und Untergliederungen. Nach kurzen Erklärungen verlor auch die Kontennumerierung alles Geheimnisvolle, und das Ganze präsentierte sich als etwas, das auch dem Verstande eines betriebswirtschaftlich nicht besonders Geschulten zugänglich ist.

Die Aufteilung der Buchhaltung in Gruppen und Unterkonten nach dem Kontenplan, die statistische Aufstellungen erleichtert, wenn nicht gar überflüssig macht, bedingt allerdings, dass sich der Betriebsleiter einer Durchschreibebuchhaltung bedient. Da indessen nicht jeder Betrieb eine solche führt, war die Frage nahelegend, ob die Ausrichtung der Buchführung auf diesen Normalkontenplan nicht in der Luft hänge. Herr Weissenberger wusste dieses Bedenken leicht zu zerstreuen. Gewiss, so führte er aus, man ohne Verwendung einer arbeitssparenden Durchschreibebuchhaltung in der Aufteilung der Hauptkonten nicht so weit gehen wie es wünschenswert wäre. Wer sich trotz allen Vorteilen des Durchschreibeverfahrens nicht entschliessen kann, zu diesem überzugehen, der muss sich eben auf die Führung der Hauptkonten beschränken gemäss der vereinfachten Darstellung, die neben dem detaillierten Kontenplan vorgesehen ist. Die Führung der Unterkonten ist fakultativ. Wichtig ist nur, dass alle Posten, die auf das Hauptkonto gehören, auch wirklich auf diesem Konto stehen. Wenn überall gleich gebucht wird, dann ist ein Betriebsvergleich schon sehr viel erleichtert.

Einführend hat der Obmann darauf hingewiesen, dass mit der Aufstellung der neuen Kontenplanes etwas geschaffen worden sei, das der Kritik der Fachwelt und der Wissenschaft standhalte; die Durchberatung dieses Planes hat diesen Eindruck bestärkt. Nachdem sich sämt-

liche Herren zum Plane positiv geäußert hatten, konnte das Traktandum „Kontenplan“ verabschiedet werden mit dem einstimmigen Beschlusse, zu seiner unverzüglichen Drucklegung zu schreiten. Wird die Veröffentlichung weiterer Mitglieder zur Gründung von Erfahrungsgruppen bewegt? Das ist die grosse Hoffnung all jener, die von der rechnerischen Durchleuchtung der Hotelbetriebe und der Auswertung des Materials im Erfahrungsaustausch positive Einflüsse auf die tatsächliche Gestaltung der Betriebsergebnisse erwarten.

Von den übrigen Traktanden soll hier nicht näher die Rede sein. Zwar wurden auch bei der Besprechung einer Kundfrage über verschiedene Preise interessante Gesichtspunkte zutage gefördert, und die Diskussion über den erweiterten Auswertungsbogen zeigte, mit welchem Scharfsinn die Vervollständigung des Rapportformulars angestrebt wurde; doch, da die Durchspröcher der verschiedenen Positionen — der eigentliche Gegenstand des Erfahrungsaustausches — auf die nächste Zusammenkunft verschoben werden musste, kann die Berichterstatter hier abgebrochen werden.

Was diese interessante Sitzung der ERFA II somit vorwiegend der Schaffung der Voraussetzungen für einen fruchtbaren Betriebsvergleich in der gesamten Hotellerie gewidmet, so hat dem Berichterstatter die Art, wie diese notwendigen Vorbereitungsarbeiten angepackt wurden, die Überzeugung beigebracht, dass heute in der Schweizer Hotellerie Kräfte am Werke sind, die aufbauend in die Zukunft weisen. p.

## Fremdenverkehr im November 1944

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

### Hotels und Pensionen

Der November ist der verkehrsrkste Monat. Wie 1943 betrug der saisonbedingte Frequenzrückgang vom Oktober auf den November auch diesmal ungefähr ein Viertel. Dabei lagen die 144 000 Ankünfte des Berichtmonates um ein Prozent unter der entsprechenden Zahl vom November 1943, während die Übernachtungen noch um 6 Prozent auf 560 000 anstiegen. Von den letzteren entfielen 117 000 allein auf die berufstätigen Dauergäste, denen über ein Viertel der Logiernächte zuzurechnen zu verdanken war. Entsprechend den Beobachtungen in den vorangegangenen Monaten wurden für Ausländer wieder mehr Übernachtungen (3 Prozent) registriert als im Vorjahr, obwohl die Ankünfte erheblich weniger zahlreich waren (14 Prozent), eine Entwicklung, die den Flüchtlingzustrom vom Herbst 1943 widerspiegelt.

### Fremdenverkehr im November 1943 u. 1944

Jahre	Ankünfte		Logiernächte			
	Schweizer Gäste	Ausländer	Schweizer Gäste	Ausländer	Total	
<b>Hotels, Pensionen</b>						
1943	139 195	5975	145 170	400 198	89 521	529 719
1944	138 495	5 113	143 608	467 716	91 878	559 594
<b>Sanatorien, Kuranstalten</b>						
1943	1 424	330	1 754	144 286	62 461	206 747
1944	1 370	217	1 587	154 491	70 873	225 364
<b>Total</b>						
1943	140 619	6 305	146 924	584 484	151 982	736 466
1944	139 865	5 330	145 195	622 207	162 751	784 958

Im Zusammenhang mit der — absolut kaum ins Gewicht fallenden — Vermehrung der Logiernächte verbesserte sich auch die mittlere Besetzung der vorhandenen Betten, und zwar in den Hotels auf 10, in den Pensionen auf 16 Prozent.

Während die meisten Regionen mehr oder weniger bedeutende Übernachtungsgewinne (in der Tabelle 6, Graubünden 23, Waadtländer Alpen 27 Prozent) verzeichnen konnten, blieben die Logiernächte im Berner Oberland, in der Zentralschweiz, im Jura und im Jura um 2 bis 8 Prozent unter dem letztjährigen Niveau. Die Bewegung der Ankünfte lässt jedoch erkennen, dass das Ansteigen der Übernachtungen mehrheitlich auf die längere Aufenthaltsdauer der Gäste zurückzuführen ist, melden doch lediglich einzelne Orte Graubündens und der Genferseegegend lebhafteren Verkehr.

Von den Großstädten wies nur Basel nennenswert stärkeren Besuch auf; in Zürich, Bern und Genf hielten sich die Übernachtungen leicht über dem Stand vom November 1943.

### Sanatorien und Kuranstalten

Die Ankünfte der im Berichtmonat in Sanatorien und Kuranstalten Heilung Suchenden waren zwar im nahezu ein Zehntel geringer als im Vorjahr, das Total der Übernachtungen in diesen Betrieben jedoch um fast ebensoviel höher. Mehr als die Hälfte dieses Logiernächtezuwachses wurde von den Heilstätten Graubündens registriert, ein weiteres Sechstel entfiel auf die Sanatorien der Waadtländer Alpen. Für alle Gaststätten dieser Kategorie stieg die Besetzungsquote der vorhandenen Betten von 66 auf 70 Prozent an.

## Aus den Verbänden

### Brief aus dem Saanenland

Der Kurort Gstaad hat mit der Veranstaltung seines jährlich wiederkehrenden „Musiksommers“ eine grosse Aufgabe übernommen und mit dessen glänzender Durchführung aber auch der Hotellerie und den Geschäften das Durchhalten in schwerer Kriegszeit erleichtert. Der Verkehrsverein Gstaad beteiligte sich an dem „Unternehmen“ in dessen Beträchtigung er sich mit Beiträgen auch an verschiedenen Strassenverbesserungen beteiligen musste, ist er heute mit einer Schuld von Fr. 60 000.— belastet. Da die Verzinsung einer solchen grossen Bankschuld

# Merkblatt für die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe

**Motto:** Die Qualität des Gastgewerbes steht und fällt mit der beruflichen Tüchtigkeit der Arbeiter und Arbeitnehmer. Die Ausbildung eines tüchtigen Berufsnachwuchses ist deshalb nicht nur eine menschlich vornehme Aufgabe, sondern auch Pflicht aller fähigen Betriebsinhaber und Lehrmeister!

- Der Betriebsinhaber hat dafür zu sorgen, dass der Lehrling in allen unentbehrlichen Arbeiten des Berufes fachgemäss ausgebildet wird. Der Lehrling wird dem Lehrbetrieb nicht als Arbeitskraft, sondern zur Erziehung zu einem tüchtigen Berufsmann und Menschen anvertraut. Ergibt sich aus der Prüfung, dass die Ausbildung in der Lehre durch Verschulden des Lehrherrn ungenügend war, so ist dieser dem Lehrling gegenüber schadenersatzpflichtig. Ferner wird dem Betrieb die Annahme weiterer Lehrlinge untersagt.
- Die Ausübung eines gastgewerblichen Berufes verlangt nicht nur berufliche Veranlagung, sondern auch gute Charaktereigenschaften und eine gute Kinderstube. Der Auswähler und Wähler des Lehrlings ist deshalb grösste Beachtung zu schenken.
- Der Lehrvertrag hat den gesetzlichen Vorschriften zu entsprechen. Für den Vertragsabschluss benützt man mit Vorteil den offiziellen Lehrvertrag der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, der bei allen Berufsverbänden bezogen werden kann.
- Nach Ablauf der Probezeit kann das Lehrverhältnis nur noch aus wichtigen Gründen aufgelöst werden, die im Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung festgelegt sind. Der Lehrling ist deshalb während der Probezeit zu prüfen, ob er die erforderlichen Anlagen besitzt.
- In den gesetzlichen Lehrberufen (Kellner, Koch, Köchin) ist der Abschluss von Volontariaten mit Minderjährigen, die noch keine gesetzliche Lehrausbildung bestanden haben, unstatthaft, sofern sich der Bewerber später im betreffenden Beruf betätigen will. Ohne gesetzlichen Prüfungsausweis ist die Bezeichnung „gelernt“ unzulässig.
- Die gesetzlichen Vorschriften über die Lehrausbildung, wie diejenigen über die Arbeits-, Ruhe-, Frei- und Ferienzeit, sind strikte zu beachten.

Der Betriebsinhaber hat die Gesundheit des Lehrlings zu schonen und dafür zu sorgen, dass er von schlechten Einflüssen, Misshandlungen oder Beleidigungen durch Betriebsangehörige und sittliche Gefährdungen verschont bleibt. Er hat ihm die zu unerlässlichen Körperpflege notwendigen Einrichtungen (Waschgelegenheit, Bad) zur Verfügung zu stellen. Insbesondere ist der Lehrling zum Besuche des beruflichen Unterrichtes anzuhelfen und ihm dafür wie für die Erledigung der Aufgaben die nötige Zeit freizugeben. Der Besuch zusätzlicher Kurse (Sprach- und

Fachkurse) sollte nach Möglichkeit gefördert werden.

7. Erfolgt die Lehrausbildung nicht durch den Betriebsinhaber persönlich, so ist dieser dafür verantwortlich, dass seine mit der Lehrausbildung beauftragten Vertreter, Lehrhefts usw., die erforderlichen beruflichen Fähigkeiten und persönlichen Eigenschaften besitzen, um die Ausbildung in der vorgeschriebenen Weise durchzuführen.

Es ist notwendig, dass jeder Lehrbetrieb immer wieder prüft, ob die Lehrhefts den menschlichen und beruflichen Anforderungen der Lehrausbildung wirklich genügen. Periodische Anleitung und Aufklärung der Lehrlinge durch den Betriebsinhaber ist in jedem Fall unerlässlich. Die ersten sollen ebenfalls zu periodischen Rechenschaftsberichten über den Stand der Lehrausbildung angehalten werden.

8. Der Betriebsinhaber überlasse also die Lehrausbildung nicht allein seinen Lehrhefts. Er soll mit dem Lehrling regelmässig persönlich Führung nehmen und dessen berufliche Entwicklung wie die Führung der schriftlichen Arbeiten periodisch selbst überprüfen. Die Führung eines Menubuches in zwei Sprachen, das Aufzeichnen von Rezepten und Kostenberechnungen sind sowohl vom Kellner- wie vom Kochlehrling zu fordern.

Der Betriebsinhaber hat überhaupt zu prüfen, ob der Lehrling in allen unentbehrlichen Berufsarbeiten fachgemäss ausgebildet wird. Ist dies im Rahmen der Betriebsarbeiten nicht möglich, so sollte dem Lehrling ausserhalb derselben hin und wieder Gelegenheit geboten werden.

9. Beim Lehrabschluss ist der Lehrling zur gesetzlichen Lehrabschlussprüfung anzumelden. Dem Lehrling ist dafür die erforderliche Zeit freizugeben und für die Herstellung der Prüfungsarbeiten das nötige Material und Werkzeug rechtzeitig zur Verfügung zu stellen. Mangelhafte oder verspätete Bereitstellungen wirken sich auf die Prüfungsarbeiten ungünstig aus und müssen deshalb vermieden werden.

10. Der Lehrling kann auch zur Ablegung einer Zwischenprüfung veranlasst werden. Solche Zwischenprüfungen sind in jedem Fall zu empfehlen, in dem während der Lehrzeit Zweifel über die Berufseignung des Lehrlings eintreten.

Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe:

Die Geschäftsleitung.

### Appell des Zentralbüros:

Hoteliere! Scheinet dem vorstehend veröffentlichten Merkblatt der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe Eure volle Aufmerksamkeit! Es liegt in Euerem Interesse, für die Ausbildung eines tüchtigen Berufsnachwuchses besorgt zu sein.

einen ansehnlichen Teil der normalen Einnahmen des Vereins beansprucht, kam der Vorstand zur Überzeugung, dass dieser Schuldposten auf die Seite geschafft werden müsse. Berechnungen ergaben, dass bei einer Versechsfachung der ordentlichen Mitgliedsbeiträge auf einen Schlag der notwendige Summe zur Schuldamortisation zusammenkäme.

Eine ausserordentliche Versammlung des Verkehrsvereins Gstaad hat nun mit grossem Mehr den Beschluss gefasst, dass ein jedes Vereinsmitglied in diesem Jahr seinen Beitrag versechsfache und denselben in zwei Raten im Laufe dieses Sommers bezahle. Damit ist der Weg geebnet, um auch dieses Jahr den Gstaader Musiksommer durchführen zu können; dem Vorstand wurde zu diesem Zwecke ein Kredit von Fr. 500.— eingeräumt. Der Verein will nun auch an die Aufstellung eines Kurtaxenreglements für den Kurort Gstaad schreiben, um alle Interessenten zu einer angemessenen Beitragszahlung verpflichtet zu können.

Schliesslich sei noch erwähnt, dass in Gstaad die Erstellung eines Sesselliftes nach dem Wasserringprojektiert wird. Dieses Transportanlage mit Sesseln basiert auf einem erstmals in Nordamerika angewendeten System. Sie würde für die Überwindung einer Höhendifferenz von 828 m gebaut und den Wintersportlern ein prächtiges Skigelände erschliessen. wk.

### Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung

Der Vorstand der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung nahm in Bern die Neubestellung seiner Organe für die Amtsdauer 1945—1947 vor. Nationalrat Dr. h. c. A. Meili wurde erster Präsident ernannt, seinem Vizepräsidenten wählte der Vorstand Staatsrat Dr. A. Vodoz. Der Vorstand stimmte unter Vorbehalt der Genehmigung durch die Mitgliederversammlung dem Antrag zu, es sei der geschäftsleitende Ausschuss auf 11 Mitglieder zu erhöhen. Der Vorstand genehmigte auch das Budget für das Jahr 1945, das im Hinblick auf die sich einer Entscheidung nähernden Kriegslage vermehrte Kräfte für die Auslandsagenturen und die Werbung vorsieht.

### Olympiade 1948 in Lausanne?

Werden die internationalen olympischen Spiele nach dem Kriege ihre Wiederauferstehung feiern? Werden die Völker nach Beendigung dieses mörderischen Ringens sich auf allen Gebieten wieder zu friedlichem Wettstreit zusammenfinden? Im Bereiche der Politik und der Wirtschaft wird die Zusammenarbeit mit erheblichen Schwierigkeiten zu rechnen sein. Inwieweit richten sich deshalb die Blicke auf jene Bezirke der internationalen Beziehungen, die im Menschlichen und Kulturellen wurzeln. Und da sind glücklicherweise noch Kräfte wirksam, die trotz aller Erschütterungen, denen die Welt in den letzten

Jahren ausgesetzt war, die Fahne der völkerverbindenden Menschheitsideale unentwegt hochhalten.

Zu ihnen gehört das „Internationale Olympische Komitee“, dessen derzeitiger Präsident, J. Sigfrid Edström, kürzlich erklärte, die „olympische Flamme“ könne weder durch den Krieg noch durch Angriffe „einer zerstörenden Elemente“ zum Erlöschen gebracht werden. Sobald der Krieg in Europa fertig sei, werde die Organisation der nächsten Olympiade in Angriff genommen. Wahrscheinlich würden die olympischen Spiele 1948 in Lausanne stattfinden. Noch in diesem Jahre werde das Olympische Komitee dort zusammentreten, um die Wahl des Schauplatzes der nächsten Olympiade zu treffen. Die Vereinigten Staaten, erklärte Edström, kämen nicht in Frage, da die Reisekosten der europäischen Teams, deren Heimatländer durch den Krieg ohnehin schwere finanzielle Opfer zu bringen hätten, sich allzu hoch stellen würden. Ob Finnland, das während den Vorbereitungen zur Olympiade 1940 vom Kriege überrascht wurde, gewillt und in der Lage sei werde, in der unmittelbaren Nachkriegszeit die Kosten einer solchen Veranstaltung zu tragen, sei zweifelhaft. So kämen ausser der Schweiz noch Schweden, Spanien und Portugal in Frage; er, Edström, ziehe aber die Schweiz vor, und zwar die Stadt, in der die moderne olympische Bewegung vor 50 Jahren entstanden sei und wo sich der Sitz des olympischen Komitees befinde. Der verstorbene Gründer des olympischen Komitees, Baron Pierre de Coubertin, habe stets den Wunsch gehegt, im Jahre 1944 den 50. Jahrestag der Gründung durch Abhaltung der Olympiade in Lausanne zu feiern. Wenn das durch den Krieg verunmöglicht worden sei, so könne Lausanne daraus doch einen Anspruch erheben, und die Stadt habe jetzt gute Aussichten, dass ihr — langjähriger — Wunsch in Erfüllung gehe. Für Lausanne spreche auch die zentrale Lage der Schweiz.

Sollte die Olympiade 1948 in der Schweiz zur Durchführung gelangen, dann wird sich unser Land der ihr anvertrauten Mission gewachsen erweisen. Unsere Hotellerie im besonderen würde es ganz besonders begrüssen, bei dieser Gelegenheit ihre Leistungsfähigkeit einmal mehr unter Beweis stellen zu können.

## Aus den Sektionen

### Hotelier-Verein Thun und Umgebung

Die letzte Vereinsversammlung, die noch im alten Jahre im Hotel Falken, Thun, stattgefunden hatte, wies einen erfreulichen Besuch auf. Nach der Begrüssung der speziell eingeladenen Vertreter der Gemeinden, der Banken und des Verkehrsvereins von Thun und des Verkehrsverbandes Thunersee berichtete der Präsident, Herr Hunziker, kurz über den Verlauf der

**AN UNSERE MITGLIEDER!**

Die Hotelfachschule des SHV in Lausanne wünscht wieder einige junge Leute männlichen und weiblichen Geschlechts als

**Bureau-Praktikanten**

die Ende Februar frei werden, zu plazieren; desgleichen ein oder zwei Jünglinge als

**Kellner- und Kochpraktikanten**

Mitgliederhotels sind gebeten, sich an die Hotelfachschule Lausanne-Cour zu wenden.

letzten Präsidentenkonferenz in Zürich und verwies im übrigen auf die ausführliche Berichterstattung in der Hotel-Revue.

Das wichtigste Traktandum der Sitzung bildete die Frage der Einquartierung ungarischer Juden in die Hotels des rechten Thunersees. Bereits sind Verträge mit der dazu bestimmten Kommission abgeschlossen worden; auch die Ergebnisse der Schätzungsmission und ihre Vorschläge scheinen annehmbar zu sein. Hingegen weiss niemand, wie lange diese Einquartierung dauern soll. Falls dieselbe bis in den Sommer hinein dauern sollte und dann plötzlich aufgehoben würde, so wäre der Ausfall der Saison derart gross, dass die ganze Gegend zu Schaden käme. Sollte aber die Einquartierung länger dauern, so wäre überhaupt der ganze bisherige Gästeverkehr am rechten Thunersee erledigt.

In der rege benutzten Diskussion sprach der Direktor des Verkehrsverbandes Thunersee, Herr Hartmann, die Befürchtung aus, durch die massenweise Einquartierung von Flüchtlingen verliere das schöne Kurgebiet an Anziehungskraft, wogegen auch die beste Propaganda nicht aufkommen vermöchte. Die Versammlung beschloss hierauf, die Wahrnehmung der Interessen in der Frage der Flüchtlingsunterkunft dem Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins zu übertragen und empfahl den Mitgliedern, keine Einzelaktionen zu unternehmen. Der Vorsitzende ersuchte sodann die anwesenden Gemeinde- und Bankvertreter, den Standpunkt der Hoteliers zu unterstützen.

Zur Frage der Hotelenerneuerung gab der Präsident bekannt, dass die Subventionsfrist für Renovationsarbeiten an Gebäuden, wie Fassadenrenovierungen und Innenrenovierungen, am 15. Juni 1945 ablaufe.

Dem Nachwuchsproblem in der Hotellerie soll vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Speziell sollten mehr Kochlehrlinge eingestellt werden. Es wurde angeregt, auch die Saisonhotels möchten in vermehrtem Masse solche Lehrlinge einstellen und die jungen Leute dann

in der Zwischensaison in Stadthotels unterzubringen versuchen, damit ihr Lehrgang keine Unterbrechung erfahre. Herr Fürsprech Berger wandte sich in diesem Sinne an die Anwesenden und gab dem Wünsche Ausdruck, die Hotelfamilien möchten ihren eigenen Nachwuchs dem Hotelgewerbe erhalten, um die Tradition der schweizerischen Hotellerie weiter zu pflegen. Das Hotelgewerbe werde sicher wieder einmal bessere Zeiten sehen.

Zum Schlusse überraschte Frau Hunziker die Mitglieder mit einem Weihnachtsbaum, und so feierten wir auch unter uns Weihnachten, wobei wohl jeder von der stillen Hoffnung erfüllt war, Weihnachten 1945 im Zeichen des Friedens feiern zu dürfen.

**Vereinstellungen**

**Culinarisch-gastronomisches Kollegium Basel**

Es ist ein originelles Gremium, dieses culinarisch-gastronomische Kollegium der schönen Stadt am Rhein. Nur ein Dutzend Mitglieder zählt diese gastgewerbliche Berufsgemeinschaft. Aber so exklusiv sie auch in der Mitgliederaufnahme ist, so liegen ihre Zielsetzungen und ihr Wirken doch auf einer Ebene, die dem Gastgewerbe in seiner Gesamtheit frommt. Berufsbildnerisch im besten Sinne sind ihre Bestrebungen; Ansporn zur Leistungssteigerung soll von ihrer Tätigkeit ausgehen, um auf diese Weise die Wünsche der Gäste in einem Höchstmass zu befriedigen und Basel zum Rufe eines culinarischen Eldorados zu verhelfen. Anlässlich des 13. Colloquiums unter der initiative Obmann, Herr Emil Vogt, das Bestreben des Kollegiums, jedem Berufskollegen die Möglichkeit zu bieten, seinen beruflichen und geistigen Horizont zu erweitern und mit prominenten Persönlichkeiten in Fühlung zu kommen. Dass dem Kollegium mit dieser Zielsetzung ernst ist, hätte auf keine Weise besser bewiesen werden können, als durch die Veranstaltung vom 12. Januar, an der einer der ganz Grossen der schweizerischen Gastwirte, der Zürcher Bahnhofbuffetier Primus Bon, über das Thema „Der Verpflegungsbetrieb in der werdenden Grosstadt“ sprach. Wir bringen den ersten Teil des gekürzten Referates an der Spitze der heutigen Nummer, worauf der Leser speziell verwiesen sei.

Weit über 100 Gäste hatte der Name des Referenten und das aktuelle Thema herbeigeleitet, unter ihnen zahlreiche Regierungsräte, eine grosse Schar Fachkollegen und -kolleginnen, sowie Vertreter von Gewerbe, Handel und Industrie. An den mit grossem Beifall quittierten Vortrag schloss sich ein gemeinsames Essen an, bei dem der Basler Bahnhofbuffetier Joseph Seiler bei aller den Zeitumständen angepassten Einfachheit sein Bestes aus Küche und Keller hergab, sodass die Freunde culinarischer Genüsse voll auf ihre Rechnung kamen. Die vorzügliche Bewirtung wurde von Herrn Vogt gebührend verdankt und nach einem Hohenlied auf das culinarische Kunstwerk als solchem überreichte der Obmann Meister Bon dem Zeichen der Dankbarkeit für seine Verdienste um das Gastwirtschaftsgewerbe eine bemalte Glascheibe unter gleichzeitiger Mitteilung, dass das Kollegium beschlos-

sen habe, ihn zum „honorabile gastronome consultatif“ zu ernennen. Herr Bon dankte in bewegten Worten für die ihm zuteil gewordene Ehre. Namens des Regierungsrates zollte Regierungsräsident F. Brechbühl den Bestrebungen des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums Worte aufrichtiger Anerkennung und Verkleinerung. Direktor Haeger würdigte in witziger Weise die Bedeutung Basels als Stätte der Gastronomie und der Gastfreundschaft.

**Vermischtes**

**Arbeitseinsatz von Lehrlingen**

Niemand verschliesst sich der Notwendigkeit, dass der Landwirtschaft für die Durchführung des Anbauwerkes die erforderlichen Arbeitskräfte zur Verfügung gestellt werden müssen. Es zeugt jedoch von geringem Verständnis für Bedürfnisse der gewerblichen Betriebe, wenn, wie das wiederholt im letzten Sommer der Fall war, Lehrlinge ganz kurzfristig zum Landdienst aufgebunden wurden und Verschiebungsgesuche von den kantonalen Arbeitseinsatzstellen selbst dann keinen Erfolg hatten, wenn der Lehrmeister im gleichen Zeitpunkt zum Militärdienst einzurücken hatte. Der Schweizerische Gewerbeverband ist deshalb bei der Sektion für Arbeitskraft des Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amtes vorstellig geworden, mit dem Begehren, bei der Einberufung von Lehrlingen zum Arbeitsdienst für die Einhaltung vernünftiger Fristen Sorge zu tragen.

In ihrer Antwort weist nun die Sektion für Arbeitskraft darauf hin, dass sich kurzfristige Aufgebote deshalb nicht immer vermeiden liessen, weil die kantonalen Arbeitseinsatzstellen für dringende landwirtschaftliche Arbeiten Arbeitskräfte anzufordern gezwungen waren, die sofort bereitgestellt werden mussten. Die Sektion hat zur Vermeidung der sich daraus für die Lehrmeister ergebenden Schwierigkeiten die kantonalen Arbeitseinsatzstellen angewiesen, die Aufgebote oder Voranzeigen so rechtzeitig zu erlassen, dass der Arbeitgeber sich mit seinen Arbeiten einrichten kann. Sie erwartet aber auch von den Arbeitgebern, dass sie sich rechtzeitig mit den Arbeitseinsatzstellen in Verbindung setzen, um Reihenfolge und Zeitpunkt des Einsatzes der Lehrlinge wenn irgend möglich mit den Bedürfnissen des Lehrmeisters in Übereinstimmung bringen zu können.

**Personalarbeit**

**Hotelkauf**

Wie uns aus Weggis berichtet wird, hat unser bekanntes und langjähriges Mitglied, Herr Kurt Jahn, Hotel Hertenstein, das in Braunwald gelegene Hotel Braunwald AG, samt Umschulung käuflich erworben. Herr K. Jahn will das Hotel gründlich renovieren, um, wie er uns selber erklärt, später für seine iroköpfung Kinder-schar geeignete Betätigungsfelder zu besitzen. Wir wünschen ihm recht guten Erfolg.

**FIF UNIVERSITÄT BERN FORSCHUNGSINSTITUT FÜR FREMDENVERKEHR**

Auf Antrag des von Dr. K. Krapf geleiteten Forschungsinstituts hat die juristische Fakultät der Universität Bern beschlossen, ihre jährliche Preisaufgabe für eine Arbeit aus dem Gebiet des Fremdenverkehrs zu reservieren und damit seine wissenschaftliche Erkenntnis zu fördern. Das Thema des auf 1. Oktober 1946 fälligen Fakultätspreises lautet: „Die Standortfrage in der schweizerischen Hotellerie.“

Damit wird nicht nur eine Aufgabe zur Lösung gestellt, die in die Lehre von der räumlichen Ordnung der Wirtschaft gehört und im Anschluss an Autoren wie A. Weber, neustens Lösch u. a., interessante allgemein-theoretische Aspekte aufweist. Die richtige Ortswahl bildet gleichzeitig die wichtigste Voraussetzung für die wirtschaftliche Existenz unseres Hotelgewerbes, sie kann bei falscher Beurteilung nicht mehr geändert werden und führt zu grossen, oft totalen Kapitalverlusten. Münch hat in seinem Werk: „Das Hotelunternehmen im Lichte betriebswirtschaftlicher Lehre und Praxis“ auf die Bedeutung der Standortfrage in ihrer Beziehung zu Kosten und Absatz hingewiesen und zum Studium dieser bisher wenig beachteten Zusammenhänge in den Worten aufgeföhrt: „Die Standortlehre der Hotellerie aber ist erst noch zu schreiben.“

Es ist zu hoffen, dass dies in brauchbarer Weise für den juristischen Fakultätspreis 1946 der Universität Bern geschehen wird. Zur Teilnahme sind nicht nur die Studierenden, sondern auch die Altakademiker aufgefordert.

**Neue Hotelleitung**

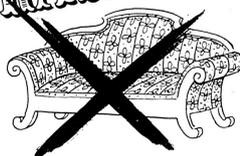
Wie wir vernehmen, übernimmt Herr Hermann Hobi, Gersau, der bis anhin in leitender Stellung in erstklassigen schweizerischen Hotel-etablissemments, so in Bad Ragaz, Arosa, St. Moritz, tätig war, ab 1. März 1945 an Stelle des zurücktretenden Herrn Direktor Rügner die Leitung des Hotels „Hecht“ in St. Gallen.

**Pachtübernahme**

Der altbekannte Gasthof zum Bären in Interlaken, der bisher von Herrn Paul Tschudin gepachtet war, wird im Frühjahr von Herrn Willy Frey übernommen, dem bisherigen I. Küchenchef im Hotel Weisses Kreuz in Interlaken. Der Gasthof zum Bären gehört den Herren Metzgermeister Hodel, die ihn seinerzeit von ihrer Mutter übernommen und ihn auch jahrzehntelang selbst in vorbildlicher Weise geführt hatten. Letzter Tage ist nun einer der Mitbesitzer, Herr Louis Hodel, in seinem 66. Altersjahr an seinem Pulversitz in Hilterfingen gestorben. Familie und Öffentlichkeit verlieren in ihm nicht nur einen tüchtigen, gewissenhaften Berufsmann, sondern auch einen stillen und geachteten Wohltäter. wk.

Redaktion — Rédaction:  
Dr. M. Riesen — Ad. Pfister

**VERALTET?**



Wir sind Spezialisten für stilreine und elegante

**UM- UND NEUGESTALTUNG**  
von  
**HOTELHALLEN**  
und  
**GESELLSCHAFTSRÄUMEN**

Verlangen Sie Besuch und unverbindliche Offerte. Wir erwarten Sie in unserem Musterhaus.

**Philippe R. Trachsel**  
A.G.

Das Haus für gediegene Wohnkultur  
„Zum alten Strauhoff“, Augustinergasse 9,  
Zürich 1

Treuhand-Gesellschaft

**AG. PROVIDENTIA BERN**

Aarberggasse 46. Telefon 2 31 28/29

Steuerrechtliche Buchführung und Bilanzerrichtung, Prüfung der Amnestiefragen unter Benützung unserer besonderen Amnestie-Erfahrungen. - Alle übrigen Steuerfragen.

Gegründet 1924 Erstklassige Referenzen

---

**Jetzt Reserven anlegen!**

**SARDINEN UND THON**

Muster und Preisliste verlangen  
L. Ciparizzo, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 260094

Jeune couple du métier, très capable, solvable, dirigent succionnément bar-restaurant, OFFRE à louer ou acheter dès l'automne 1945:

**Petit hôtel avec bar**  
bar - café - restaurant ou tea-room

dans station de montagne. Préférence: Suisse romande ou Grisons. Offres sous chiffre P. H. 2952 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

---

**Peddigrohr**

13 Sessel, 6 Stühle und 2 Tische

ganz tadellos in Qualität und Zustand, geeignet für Café, Tea-Room, Restaurant oder Terrasse

zu verkaufen

Offerten an  
Schuhhaus Dolphin A.G., Freiestrasse 71, Basel, Tel. 4 10 13.



Ein zufriedener Gast

denn dank guter

**BELEUCHTUNGSKÖRPER**

ist es ihm möglich, auch im Hotelzimmer mühelos zu arbeiten.

**BAG**  
TURGI  
BRONZWARENFABRIK A.G.

**Winterthur Unfall**

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

**TODESANZEIGE**

Wir erfüllen hiermit die schmerzliche Pflicht, Sie davon in Kenntnis zu setzen, dass nach langem, geduldig ertragenem Leiden

Herr

**Alfred Keller-Meier**

am 21. Januar 1945 in seinem 71. Lebensjahr verschieden ist. Im Jahre 1936 hat der Verstorbene die von seinem Vater anno 1871 gegründete Kochherdfabrik Keller-Trüb an uns übergeben. Mit seinen wertvollen Erfahrungen ist er uns bis vor einem Jahr treu zur Seite gestanden und hat durch den Einsatz seiner ganzen Persönlichkeit und Initiative viel dazu beigetragen, die guten Beziehungen zu unserer Kundschaft im In- und Ausland zu erhalten und zu fördern.

Wir werden dem Hingeshiedenen ein dankbares und bleibendes Andenken bewahren.

Zürich, Reitergasse 1-7, den 23. Januar 1945.

Keller-Trüb GmbH., Kochherd- und Apparatefabrik  
Keller-Trüb AG., Liegenschaftsverwaltung

Die Abhandlung fand am Mittwoch, den 24. Januar 1945, 15.45 Uhr im Krematorium Zürich statt.

**Ihre**

Gäste werden sich Immer an einem „mords-guet“ Käsilim Lunchsack freuen!  
(4 Käsilim 1/2, fett für 100 Punkte!)

**Köche!**  
statt Zitronen  
**CIT-EX**

jetzt auch offen erhältlich per Liter Fr. 7.80.

Zu verwenden für

Zitronenwasser  
Tea citron  
Rum Punch  
Birchermüsl  
Salat  
Eisbein  
Fische  
Pudding  
Kuchen etc.

Anwendung wie Zitronensaft. CIT-EX enthält aus der natürlichen Zitronen das Öl und die Säure.

Bestellen Sie nur mit Postkarte bei

**DROGERIE SCHAERER**  
Ecke Bäcker-Str. Jakobstr.  
ZÜRICH 4, Tel. 27 58 81

Prima couponfreie **Sirupe!**

Aus Früchtekonzentrat und feinstem, natürlichem Fruchtzucker: Himbeere, Kirsche, Orange, Orange. In Korbf. von 12 Lit. an od. in Literflaschen.

**Birndicksaft**, süss und dick, wie Honig.

Gefl. Offerte verlangen. Vertreter werden gesucht.  
Dr. Marbot & Cie., Kirchberg (Bern), Tel. 22.44.

Tüchtiges, fach- u. sprachenkundiges Paar (Mann/Koch) sucht

**Pächter oder Gérance**  
eines mittl. Hotels oder Restaurants

in guter Lage. Spät. Kauf nicht ausgesch. Beste Referenzen. Gefl. Off. unter Chiffre P. G. 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2

**Vorteilhafte Putzmittel**  
(COUPONFREI)

**Händereinigungs- und Putzpaste**  
**KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver**  
**BEKO-Spül- und Entfettungsmittel**

**KELLER & CIE, KOLNGLINGEN**  
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Für

**HOTELERNEUERUNG**

empfiehlt sich

**ARCHITEKT A. STRAKOSCH-WIRZ**  
Bahnhofstr. 71, Zürich 1

SPEZIALIST im modernen HOTELBAU, einschliessl. allen hochtechnischen Einrichtungen, Innenausbau u. Möblierung.

# Ehrung langjähriger Hotel-Angestellter durch den Schweizer Hotelier-Verein

Distinctions pour longs services conférées par la Société Suisse des Hôteliers à des employés d'hôtel

Nome — Nom	Dienstjahre Années de service	Nome — Nom	Dienstjahre Années de service
<b>Hotel Alpenrose, Adelpoden</b>		<b>Strandhotel Seeblick, Faulensee</b>	
Hari Elise .....	14	Küfer Emma .....	20
<b>Hotel Excelsior, Arosa</b>		Müller Josy, Frau .....	5
Münch Hans .....	5	Suppiger Grety .....	5
<b>Hotel Hubelsee, Arosa</b>		<b>Hôtel de Fribourg, Fribourg</b>	
Sprecher Maria .....	15	Volken Amanda .....	10
<b>Park-Hotel, Arosa</b>		Vonlanthen Alice .....	9
Meissen Benedikt .....	15	Dubois Charles .....	8
Truffer André .....	7	Barazzoni Joseph .....	7
<b>Post- &amp; Sporthotel, Arosa</b>		Biffare Maria .....	7
Kressig Marie .....	10	Chappuis Jeanne, Mme. ....	7
Pool-Zingg Maria .....	10	Chappuis Félicien .....	6
Capaul Franziska .....	5	Pretot Arnold .....	6
<b>Casa Tamaro, Ascona</b>		Margueron Joseph .....	5
Lüscher Martha .....	8	<b>Hôtel Suisse, Fribourg</b>	
Zemek Ernest .....	5	Vonlanthen Pius .....	10
<b>Bad-Hotel Adler, Baden</b>		Morel Cécile .....	5
Imer René .....	11	<b>Hôtel d'Angleterre, Genève</b>	
Wächli Heidi .....	5	Meichtry Emile .....	6
<b>Bad-Hotel Blume, Baden</b>		Stoller Joseph .....	6
Kopp Kaspar .....	25	Ryffel Caspar .....	5
<b>Hotel Krafft am Rhein, Basel</b>		<b>Hôtel Bernina, Genève</b>	
Zeller Frieda, Frau .....	10	Kronig Rudolph .....	10
<b>Hotel Sonne, Bechenried</b>		<b>Hôtel La Résidence, Genève</b>	
Kaslin Agnes .....	20	Bardet Isabelle .....	15
<b>Hotel Bahnhof-Terminus, Bellinzona</b>		Dupré Berthe .....	5
Baiardi Emilio .....	25	Vionnet Marie-Louise .....	5
<b>Hotel Bären, Bern</b>		<b>Hôtel Richemond, Genève</b>	
Mühlemann Dora .....	20	Camenzind Rosa .....	5
Obi Hans .....	15	May Albert .....	5
<b>Hotel Jura, Bern</b>		Zuppinger Charles .....	5
Jost Albert .....	5	<b>Hôtel Suisse, Genève</b>	
Ritschard Albert .....	5	Haedener Rosely .....	25
<b>Hotel Métropole-Monopole, Bern</b>		Sarbach Gabriel .....	18
Gosteli Alfred .....	15	Berta Giovanni .....	15
<b>Hotel Schweizerhof, Bern</b>		<b>Hôtel Victoria, Genève</b>	
Bellorini Theo .....	5	Aebi Hans .....	13
Bitikofer Kurt .....	5	Burger Hans .....	5
Dubois Charles .....	5	Spitz Anna .....	5
Kopp Alfred .....	5	<b>Hotel Rhonegletscher, Gletsch</b>	
Müller Charles .....	5	Glaissen Kathrina .....	40
Puller Ernst .....	5	Glaissen David .....	25
Schenk Andreas .....	5	Schwery Marie .....	25
<b>Hotel Waechter, Bern</b>		Francioli Pietro .....	20
Jetzer Oskar .....	5	Tissières Charles .....	17
Künzle Anton .....	5	Gillioz Germaine .....	15
<b>Restaurant Casino, Bern</b>		<b>Hotel Neues Grimselospiz, Grimsel</b>	
Minder Moritz .....	15	Dubler Fanny .....	10
Spycher Klara .....	15	<b>Centralhotel Wolter, Grindelwald</b>	
Zehrer Fridolin .....	10	Gilgen Anna .....	10
Adam Werner .....	5	<b>Grand Hotel Alpina, Gstaad</b>	
Chr. Stoffel Georg .....	5	Mayor Alfred .....	12
Fischer Ernst .....	5	Meichtry Helene .....	5
Geiger Paul .....	5	<b>Kurhaus Hohfluh, Hohfluh</b>	
Haber Hermine .....	5	Eisenring Lina .....	7
Hostettler Olga .....	5	Anderegg Eduard .....	5
Kämpfer Alfred .....	5	<b>Hotel Kurhaus, Kandersteg</b>	
Thoenen Werner .....	5	Fankhauser Fritz .....	8
Wäbel Lydia .....	5	<b>Hôtel Astoria, Lausanne-Ouchy</b>	
Wernli Gottlieb .....	5	Parodi Louis .....	12
<b>Hotel Elite, Biel-Bienne</b>		Pillonel Oscar .....	10
Claus Eduard .....	14	<b>Hôtel Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy</b>	
Freiburghaus Adolf .....	13	Berthoud Georges .....	20
Gmünder Otto .....	12	Gander Joseph .....	20
Born Walter .....	11	Lovey Adrian .....	20
Matthey Hélène .....	8	Lovey Maurice .....	20
Hennet Louis .....	5	Gloor Walter .....	15
Simmen Milly .....	5	Gottraux René .....	15
<b>Restaurant Bahnhof-Buffer, Biel-Bienne</b>		Perraudin Louise .....	15
Lörtscher Hortense .....	5	Codioli Clémentine, Mme. ....	10
Niederberger Regina .....	5	<b>Hôtel-Clinique Cecil, Lausanne-Ouchy</b>	
<b>Hotel Waldstätterhof, Brunnen</b>		Delafontaine Lucie .....	15
Böhner Max .....	25	Fivat Madeline .....	15
<b>Grand Hôtel des Alpes &amp; du Lac, Champex</b>		Buchs Cécile .....	10
Chappot Constance .....	25	Cherix Alice, Mme. ....	5
May Julia, Mme. ....	17	Waldvogel Rosa, Mme. ....	5
<b>Hôtel du Signal, Chexbres</b>		<b>Hôtel-Pension Georgette, Lausanne-Ouchy</b>	
Gaillard Pauline .....	10	Mettraux Angèle .....	12
Pasquier Maurice .....	10	<b>Hôtel des Palmiers, Lausanne-Ouchy</b>	
<b>Derby Hotel, Davos-Dorf</b>		Steiner Lucie, Mme. ....	6
Hess-Münzhuber Hedy .....	6	Champrenaud Germaine, Mme. ....	5
Hug Hans .....	5	Gringet René .....	5
Lehmann Hans .....	5	Overney Antoine .....	5
<b>Sanatorium Schatzalp, Schatzalp-Davos</b>		<b>Hôtel Royal &amp; Savoy, Lausanne-Ouchy</b>	
Guyot Alice .....	30	Frioud Joséphine, Mme. ....	15
Widmer Hermine .....	20	Günther Otto .....	15
Bäumle Otto .....	10	Serafini Giovanni .....	15
Canitieni Maria-Catherina .....	10	Jakober Alfred .....	5
Schär Adolf .....	7	<b>Hotels Kleine Scheidegg &amp; Trümmelbach, Lauterbrunnen</b>	
Farrère Hans Blasius .....	7	Mühlemann Margartha, Frau .....	20
Wäspi Paula .....	5	<b>Pension Clinique Les Lilas, Leysin</b>	
Bollin Ella .....	5	Buchs Louis .....	10
Meyer Eduard .....	5	<b>Clinique Les Frénes, Leysin</b>	
Schlegel Paul .....	5	Teina Ferdinand .....	22
Tam Katherina .....	5	Meli Oreste .....	20
		Mages Anna .....	18
		Hossmann Christian .....	16
		<b>Hotel Beatrice, Lugano</b>	
		Coray Andreas .....	5
		<b>Hotel Central &amp; Poste, Lugano</b>	
		Buizza Fiorina .....	30
		<b>Hotel Villa Castagnola au Lac, Lugano-Cassarate</b>	
		Soliva Julius .....	20
		<b>Hotel Cecil, Luzern</b>	
		Gräni Anton .....	19
		<b>Hotel Felsberg, Luzern</b>	
		Walti Rudolf .....	5
		<b>Hotel Wilden Mann, Luzern</b>	
		Meyer Lina .....	25
		Dommann Fridolin .....	5
		<b>Hôtels Kluser &amp; Mont-Blanc, Martigny</b>	
		Fournier Louisa, Mme. ....	10
		Wirth Olga .....	10
		Delaloye Oscar .....	9
		Claivoz Marc .....	8
		Michaud Rachelle .....	8
		<b>Hôtel-Pens. Elisabeth, Montreux</b>	
		Pignat Denise .....	21
		Schai Ernest .....	20
		Barbey Claire .....	10
		<b>Hôtel Excelsior &amp; Bon Port, Montreux</b>	
		Bergerat Eugène .....	40
		Ruegg Fritz .....	10
		Huber Mathilde, Mme. ....	5
		Tissot Marc .....	5
		<b>Restaurant Buffet de la Gare, Neuchâtel</b>	
		Rod Ernest .....	6
		Wenker Charles .....	6
		Blatter Mina .....	5
		Rohrbach Rosa .....	5
		Thoma Emil .....	5
		<b>Hotel Collina, Pontresina</b>	
		Heckler Joseph .....	21
		Caluori Genoveva .....	19
		<b>Hotel Schweizerhof, Pontresina</b>	
		Brunner Jakob Josef .....	27
		<b>Hotel Schwanen, Rapperswil (St. G.)</b>	
		Hennet Gottfried .....	6
		<b>Kur- &amp; Sporthotel Rigi-First, Rigi-First</b>	
		Zwissig Alois u. Josephine, Herr u. Frau .....	40
		Dönni Agnes, Frau .....	8
		Egger Rudolf .....	8
		Suter Hans .....	6
		Rast Xaver .....	5
		Reimann Hans .....	5
		Wüthrich Fritz .....	5
		<b>Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad</b>	
		Theiler Julia .....	15
		<b>Hotel Krone, Rigi-Klösterli</b>	
		Lang Therese .....	15
		<b>Hotel Sonne, Rigi-Klösterli</b>	
		Zeder Emma .....	25
		Gisler-Wildhaber Elise .....	20
		Ruppert Gertrud .....	20
		Betschart Franz .....	8
		Geisser Lena .....	6
		Egli Anna .....	5
		Häfliger Hans .....	5
		<b>Hotel Hecht, St. Gallen</b>	
		Fuchs Josef .....	6
		Ruosch Ida .....	5
		Christen Fritz .....	5
		Glockler Josef .....	5
		<b>Hotel Walhalla-Terminus, St. Gallen</b>	
		Fink Olga .....	6
		<b>Hotel Albana, St. Moritz-Dorf</b>	
		Giambellini Giovanni .....	35
		<b>Carlton Hotel, St. Moritz-Dorf</b>	
		Gmür Abraham .....	10
		<b>Hotel Sworetta-Haus, St. Moritz</b>	
		J. B. Poltera .....	15
		<b>Hotel Engadinerhof, Schuls</b>	
		Camenisch Elisabeth .....	15
		Müller Johannes .....	15
		Vieli-Schwarz Maria .....	10
		Cadalbert Peter .....	5
		<b>Grand Hotel Kurhaus Tarasp, Tarasp</b>	
		Bezzola Giovanni .....	20
		Perl Johannes .....	20
		Perner Andrea .....	20
		Cortes Peider .....	17
		Zischg Josef .....	16
		<b>Hotel Waldhaus, Vulpera</b>	
		Rassel Anna Maria .....	20
		<b>Hôtel Château Bellevue, Sterne</b>	
		Mueller Mary .....	5
		Ritler Marie .....	5
		<b>Hotel Metropol Schweizerhof, Solothurn</b>	
		Bertini Lea .....	5
		Bichsel Margrit .....	5
		Heinger Lina .....	5
		Räber Moritz .....	5
		<b>Hotel Terminus, Spiez</b>	
		Zurfluh Erna .....	5
		<b>Eidgen. Militärkantinene, Thun</b>	
		Rufener Martha .....	22
		Frank Marie .....	15
		Streun Martha, Frau .....	15
		Schudel Edwin .....	12
		Ameter Vreni .....	10
		Stegmann Ida .....	7
		Brawand Bethly .....	6
		Blaser Walter .....	5
		Mühlematter Huldreich .....	5
		Stern Walter .....	5
		<b>Restaurant Bahnhof-Buffer, Thun</b>	
		Stucky Emma .....	10
		<b>Hôtel Belvédère, Chesières-Villars</b>	
		Biffiger Auguste .....	16
		Dubochet Victor .....	11
		<b>Hotel-Kurhaus, Weissbad</b>	
		Manser Johann .....	44
		<b>Hotel Alpenrose, Wengen</b>	
		Fuchs Fritz .....	11
		<b>Restaurant Bahnhof-Buffer, Winterthur</b>	
		Koch Max .....	20
		Begger Alfred .....	15
		Tones Anna .....	10
		Hubmann Mina .....	5
		Kellenberger Lina .....	5
		<b>Hotels Schweizerhof, National, Bellevue, Zermatt</b>	
		Riva Clemens .....	25
		<b>Grd Hôtel des Diablons et Hôtel Durand, Zinal</b>	
		Epiney-Viacoz Elise .....	7
		Beyrison-Roh Louisa .....	6
		Epiney Florentin .....	6
		Lugin Marthe, Mme. ....	6
		Melly Floryne .....	6
		Epiney Rose .....	5
		<b>Dolder Grand Hotel, Zürich</b>	
		Kriegner Bertha .....	10
		Langenegger Hans .....	10
		Romann Anny .....	10
		Schmidhuber Anny .....	10
		Spinas Johanna .....	10
		Weider Oscar .....	10
		Weltin Charles .....	10
		Grossglauser Hans .....	5
		Imesch Alexandrine .....	5
		<b>Hotel Glockenhof, Zürich</b>	
		Hännli Leska .....	5
		<b>Hotel Limmathof, Zürich</b>	
		Chresta George .....	28
		Müller Berta .....	20
		Vogel Louise .....	20
		Poltera Jeanne .....	8
		Rancati Emil .....	8
		Wettli Lilly .....	7
		<b>Hotel St. Gotthard, Zürich</b>	
		Mannhart Gottlieb .....	20
		Müller Berta .....	20
		Pfarrer Otto .....	15
		Rey Jean .....	15
		Herzig Alfred .....	10
		Meier Robert .....	10
		Rudi Flora .....	6
		Spring Fritz .....	5
		<b>Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich</b>	
		Ballinari Silvio .....	20
		Roth Fritz .....	20
		Voneschen Hilda .....	10
		Forrer Hedwig, Frau .....	5
		<b>Hotel Storch, Zürich</b>	
		Cavadini Oreste .....	5
		Lang Gabriel .....	5
		Larini Leo .....	5
		<b>Restaurant-Buffer SBB-Hauptbahnhof, Zürich</b>	
		Bauer Walter .....	15
		Birri Ida .....	15
		Dopp Elsa .....	15
		Ehmann Alma .....	15
		Frei Ernst .....	15
		Hiltbrunner Fritz .....	15
		Kalin Hedwig .....	15
		Schmid Agnes .....	15
		Schultness Erns .....	15
		Baer Hedwig .....	10
		Buser Paul .....	10
		Cadisch Hedwig, Frau .....	10
		Hirschmann Lisa .....	10
		Lehmann Eugen .....	10
		Lienhardt Hedwig .....	10
		Nesrurer Marie .....	10
		Nüssli Albert .....	10
		Paravicini Rudolf .....	10
		Platz Elise .....	10
		Schers Jean .....	10
		Signer Lilly .....	10
		Sturzenegger Milly .....	10
		Bergamin Julia .....	5
		Bonvallat Lydia .....	5
		Burkhard Berlanda .....	5
		Dasen Bertha, Frau .....	5
		Domenjoz Clothilde .....	5
		Erni Max .....	5
		Ernst Karl .....	5
		Gerber Hanni .....	5
		Gertsch Friederich .....	5
		Heubi Werner .....	5
		Hongler Ernst .....	5
		Jaek Anna .....	5
		Mangold Oscar .....	5
		Müller Maria .....	5
		Nufer Walter .....	5
		Pfrunder Anna .....	5
		Piazza Yvonne .....	5
		Poltera Nina .....	5
		Rinaldi Josef .....	5
		Sewer Walter .....	5
		Stamm Adolf .....	5

## Encore le problème de la rémunération du personnel d'hôtel

Si nous revenons sur ce sujet, c'est qu'il n'a pas perdu son caractère d'actualité. Nous n'en voulons comme preuve que le commentaire que l'organe de l'Union Helvétia a consacré récemment à une déclaration de notre Comité central. Celui-ci, dans sa dernière séance, discutant de la requête de l'Union du personnel relative à l'assujettissement au règlement sur les pourboires de toutes les entreprises de plus de 4 lits exploitées commercialement, trouvait qu'il y avait contradiction entre cette revendication et la propagande que l'organisation du personnel ne cesse de faire en faveur d'un système de rémunération des employés d'hôtel établi sur une tout autre base. Or, dans son journal, l'Union Helvétia s'efforce de démontrer que cette contradiction n'est qu'apparente. La première revendication implique, en effet, une mesure qui doit être appliquée immédiatement, ce qui n'empêche pas d'envisager un autre système de rémunération pour un avenir plus lointain. Le point de vue de notre Société à ce sujet n'a pas changé et il peut paraître superflu de revenir sur le problème. Si nous le faisons, c'est que du côté des employés on s'efforce de mettre notre attitude sur le compte d'un conservatisme suranné, fermé à tout progrès social dans notre industrie. Nous voulons donc tâcher de montrer encore que notre position n'est pas due à un manque de solidarité sociale, mais qu'aujourd'hui comme hier, il y a des raisons matérielles qui ne nous permettent pas de prendre en considération des modifications fondamentales du système actuel de rémunération.

### Le postulat de l'Union Helvétia

Dans le système en vigueur actuellement dans l'hôtellerie, le pourboire représente une part importante du produit du travail du personnel dont les revenus sont constitués par le salaire de base et par le pourboire qui varie suivant la fréquence. Or, dans sa requête du 3 février 1941, l'Union Helvétia a fait le premier pas officiel en faveur d'un changement radical de ce système de rémunération. Elle réclame une forme de rémunération qui abolisse le pourboire et demande qu'à l'avenir chaque entreprise hôtelière soit obligée de consacrer un certain pourcentage de ses recettes brutes à un fonds des salaires qui serait réservé au personnel. En outre, il faudrait convenir, dans chaque contrat de travail individuel ou collectif, d'un salaire fixe qui serait prélevé chaque mois sur le fonds des salaires sans qu'on se soucie du montant du chiffre d'affaires réalisé. C'est-à-dire que d'après la requête de l'Union Helvétia, il y a bien un cas où l'on devrait tenir compte de ce chiffre d'affaires, c'est celui où le montant du pourcentage versé au fonds des salaires dépasserait la somme des salaires minima que l'hôtel devrait payer. En effet, à ce moment-là, chaque employé recevrait un certain bonus calculé selon la durée de son service et d'après un barème qui serait établi dans ce but. Mais, par contre, si le montant versé au fonds des salaires n'est pas suffisant pour payer les salaires minima, c'est l'entreprise qui doit prendre la différence à sa charge. Ce système assurerait les employés contre les diminutions de recettes dues aux conjonctures et, d'autre part, leur permettrait de bénéficier pleinement de l'augmentation du volume des affaires. L'Union Helvétia estime que chaque entreprise devrait et pourrait consacrer le 25% de ses recettes brutes au fonds des salaires, car elle évalue à 12 à 13% la part absorbée par les salaires et à 11% celle qui devrait remplacer les sommes actuellement versées en pourboires.

### Répercussions insupportables

En considérant le postulat de l'Union Helvétia, il ne faut pas oublier la crise qu'a traversée l'hôtellerie, crise que la guerre actuelle n'a fait qu'accroître et qui a exercé aussi son influence sur les revenus du personnel d'hôtel. Il ne faut donc pas s'étonner si celui-ci cherche à assurer et à augmenter ses ressources. D'autre part, le problème du personnel prend une acuité toujours plus grande pour notre industrie et, pour disposer d'un personnel suffisant et qualifié, nous devons accorder toute notre attention à la question de sa rémunération. Malheureusement, la solution proposée par l'Union Helvétia ne dépend pas de la simple bonne volonté de l'hôtelier et de ses connaissances techniques. Elle a une portée matérielle qui doit être examinée plus à fond. Nous ne voulons pas discuter les pourcentages précisés par l'Union du personnel. Pour l'hôtelier, il n'y a que la relation *total des salaires/recettes brutes* qui importe, s'il veut se faire une idée des modifications proposées. Et, à ce sujet, il convient de signaler qu'en servant le 25% des recettes brutes pour garantir les salaires, les hôtels auraient dû, pour l'année 1942, livrer au moins 3 à 4% des recettes brutes de plus que ce ne fut le cas en réalité avec le système en vigueur actuellement. Cela aurait donc imposé à une entreprise, pour un chiffre d'affaires de fr. 100 000.—, une charge supplémentaire de 3 à 4000 francs. Prenons encore un autre exemple, en nous référant au rapport annuel pour 1943 de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie qui a pu constater que les recettes brutes de 657 hôtels, représentant 45 619 lits, s'élevaient élevées, au cours de l'année précédente, à 48 millions de francs. Il a donc fallu consacrer pour la rémunération effective du personnel une somme de 10,08 millions de francs. En adoptant la solution de l'Union Helvétia, soit le taux de 25%, c'est une somme de 12 millions qui aurait dû être versée au fonds des salaires. Il en serait donc résulté pour les 657 hôtels pris en considération une charge supplémentaire de 1,92 millions de francs, soit de fr. 3000.— en moyenne par entreprise.

Mais ce n'est pas tout. Le chiffre d'affaires comprend aussi des recettes sur lesquelles il n'est pas prélevé de supplément de pourboire. C'est le cas pour les curtaxes, les taxes de téléphones et autres recettes de ce genre. Même si elles ne représentent qu'un faible pourcentage des recettes totales, cela constitue pourtant pour l'hôtelier un accroissement indirect de ses charges. Mais ce qui serait encore beaucoup plus sensible, c'est le fait que les pourboires, qui sont maintenant calculés à part, seront vraisemblablement, avec le nouveau système, compris dans les recettes brutes. Pour nous en tenir à notre exemple de tout à l'heure, cela signifierait que le chiffre d'affaires ne serait plus de 48 millions, mais de 52,8 millions en évaluant le pourboire à 10%. Le 25% de cette somme représenterait 13,2 millions, c'est-à-dire que, par rapport à la somme effectivement payée en 1942, la charge supplémentaire serait de 3,12 millions.

Le système de rémunération proposé pour remplacer les pourboires obligerait l'hôtelier à verser à son personnel 6,5% des recettes brutes de plus que ce ne fut le cas en réalité. Inutile de dire que dans la situation actuelle de l'hôtellerie, une telle augmentation de charges serait pratiquement insupportable. Si une solution de ce genre devait être adoptée, l'hôtellerie devrait abandonner même l'espoir de reprendre un jour son essor économique.

### Autres désavantages et difficultés d'application

La suppression du système des pourboires aurait aussi des inconvénients pour notre propagande à l'étranger. En effet, les arrangements forfaitaires ne sont pas de règle partout et si, à l'étranger, l'on compte avec des prix de pension ou des prix par jour, il faudra bien que l'on fasse de même en Suisse. Il est clair que l'on peut continuer à compter le pourcentage à part, mais la chose est délicate, car l'hôte qui apprendrait que les employés ne touchent effectivement pas d'indemnités de pourboire, et constaterait qu'on lui compte pourtant un supplément de 10%, pourrait s'étonner du procédé de l'hôtelier. Pour éviter des contestations dans ce domaine, l'on finirait par être forcé de comprendre le supplément de service dans le prix et, comme nous venons de le dire, cela risque d'avoir des désavantages pour notre propagande à l'étranger.

Il est encore un point qui semble ne pas avoir retenu l'attention de l'Union Helvétia lorsqu'elle propose son système de rémunération basé sur la participation au chiffre d'affaires. Nous pensons à tous les problèmes que pose la notion «contrôle». Car cette méthode de rémunération suppose nécessairement un contrôle du chiffre d'affaires. Nous aimerions bien voir l'employé qui ferait sans autre confiance à l'hôtelier au sujet du chiffre d'affaires dont dépend son salaire. Sans contrôle, il ne pourrait y avoir de paix du travail. En effet, seuls ceux qui savent combien les méthodes de comptabilité varient d'une entreprise à l'autre et combien on est encore loin d'une unification sur la base d'un système de comptes admis en général, peuvent se rendre compte de la difficulté qu'il y a à contrôler le chiffre d'affaires de milliers d'établissements. Dans certains cas, le contrôle du chiffre d'affaires serait inévitablement une source de vexations sans nombre de la part des instances de contrôle, et ces formalités ne seraient guère propres à stimuler l'activité professionnelle de l'employé ni à l'encourager à travailler avec satisfaction. Reste à savoir si ceci est dans l'intérêt bien compris de l'employé?

Enfin, même en supposant la question du contrôle résolue, il y a encore d'autres difficultés qui surgissent lorsqu'on examine le problème. Etant donné la diversité des entreprises, que ce soit du fait de leurs propriétaires (famille, société, etc.) du rang et de l'importance de l'établissement, ou encore du genre d'exploitation (entreprise à une ou deux saisons, ouvertes toute l'année, etc.), il est inconcevable d'imaginer une cote de garantie uniforme. Il faudrait sur la base d'enquêtes commerciales et économiques approfondies établir un barème gradué selon les méthodes les plus raffinées pour réduire l'arbitraire au minimum et tenir compte des particularités commerciales de chaque entreprise. Enfin, bien que cette question ne nous concerne pas directement, l'on peut admettre qu'il sera aussi fort difficile d'arriver, entre les employés, à une répartition des cotés qui soit approuvée par l'ensemble des ressortissants de toutes les catégories de personnel, et cette difficulté s'ajoutant à celle de la différenciation des entreprises n'est pas faite pour faciliter la solution du problème.

Nous n'avons nullement l'intention de traiter à fond les conséquences qu'aurait pour notre industrie l'introduction du système de rémunération proposé par l'U. H. Nous nous sommes bornés simplement à relever certaines difficultés matérielles qui sont suffisantes à montrer ce qui s'oppose à son introduction. Nous pourrions encore insister sur le fait que pour beaucoup d'employés la suppression du pourboire, malgré tous les avantages qui leur sont consentis en contre-partie, équivaudrait à supprimer le stimulant qui les encourage à se consacrer entièrement à leur travail. Enfin, pour terminer, nous voulons encore attirer l'attention sur un point qui a, à notre avis, une importance fondamentale. Le système de rémunération dont nous venons de parler constitue, au point de vue social et économique, une nou-



## A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

**Mademoiselle Mathilde Riekert**

Propriétaire de l'Hôtel des Alpes à Bex

décédée le 18 janvier 1945 à l'âge de 65 ans.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central  
Le président central:  
Dr H. Seiler.

veauté, car jusqu'à présent il n'a été introduit dans aucune autre branche économique. L'hôtellerie n'est donc pas disposée à servir de cobaye pour une expérience de politique sociale qui n'a été éprouvée nulle part ailleurs. D'autant plus que, comme nous l'avons dit plus haut, cette participation au chiffre d'affaires ne représenterait pas une diminution des bénéfices, mais une augmentation des pertes.

## SUISA

Nos membres savent que depuis deux ans nous négocions, en commun avec la Société suisse des cafés et restaurateurs, avec la Suisa au sujet des droits d'auteur. Nos associations ont cherché par tous les moyens à se défendre contre les nouvelles propositions de la Suisa concernant les modifications qu'elle voulait apporter au tarif en vigueur jusqu'à maintenant. Malheureusement, la commission arbitrale qui devait prendre une décision définitive à ce sujet n'a pas entièrement admis nos contre-propositions et nous n'avons pas obtenu pleine satisfaction. Un nouveau tarif sera donc appliqué dès le 1er janvier 1945, tarif qui impose des charges plus lourdes aux grandes entreprises urbaines ayant des orchestres en permanence, ainsi qu'aux dancing et aux bars où l'on danse. D'autre part, nous devons reconnaître que ce nouveau tarif comporte des allègements sensibles.

Le nouveau contrat vient déjà d'être adressé aux propriétaires et tenanciers d'entreprises, afin qu'ils le remplissent comme il convient et y apposent leur signature. Nous prions donc nos membres d'étudier avec attention le nouveau tarif qui est joint à la formule de contrat, et de lire surtout attentivement la page 4 où, en petits caractères, il n'est pas mentionnés.

Si nos membres n'étaient pas au clair en ce qui concerne ce tarif, nous les prions instamment de s'adresser à notre Bureau central qui leur donnera toutes explications nécessaires.

A propos de ce nouveau tarif, nous ferons remarquer brièvement ce qui suit:

1. *Hôtellerie des villes:* Les entreprises qui occupent un orchestre en permanence et qui prélèvent pour leurs manifestations musicales un supplément de concert, ou qui font payer une entrée ou, enfin, qui majorent les consommations, devront supporter des charges plus lourdes, et cela proportionnellement à la grandeur de la salle de concert. Celles qui ne prélèvent pas de suppléments de ce genre ne se verront pas imposer de charges nouvelles.

Par contre, l'ancien tarif sera abaissé pour les entreprises qui occupent un orchestre de 2 musiciens ou de plus de 10 musiciens et spécialement dans les établissements où il n'y a qu'une manifestation musicale par jour. Dans un tel cas l'entreprise bénéficie d'une réduction de 25% sur les taux du tarif. Il convient enfin de faire remarquer que les soi-disant établissements de luxe ne sont plus imposés à un taux plus élevé. On ne tient plus compte que du fait que la salle où se déroule la manifestation musicale a plus ou moins de 100 places. Un établissement considéré jusqu'à présent comme une entreprise de luxe, mais comptant moins de 100 places assises, sera, à l'avenir, classé dans une catégorie de taxe inférieure.

2. *Hôtellerie saisonnière:* Nous devons expressément faire remarquer que l'hôtellerie saisonnière ne s'est pas vu imposer des charges plus lourdes que jusqu'à maintenant. Au con-

naire, on enregistre des réductions dans les établissements où n'a lieu qu'une seule manifestation musicale par jour (comme pour les entreprises des villes). Un rabais de 25% leur est consenti sur les taux du tarif. En outre, la majoration pour les établissements de luxe est aussi supprimée. De plus ces établissements bénéficient encore d'avantages lors qu'ils n'ont recourus qu'à un orchestre de 2 musiciens ou qu'ils occupent un orchestre de plus de 2 musiciens. Enfin les bars ou l'on danse et les dansings des hôtels saisonniers ne sont pas sous le coup du nouveau tarif majoré des dansings et bars, mais se verront appliquer le tarif ordinaire des hôtels saisonniers.

3. Nous attirons l'attention de nos membres sur le fait qu'ils doivent conclure leur contrat avec la Suisse aussitôt que possible et avant la manifestation musicale. S'ils n'observent pas les prescriptions de la Suisse, ils risquent de se voir appliquer les tarifs plus élevés que celle-ci peut leur imposer.

## Le mouvement hôtelier en novembre 1944

### Hôtels et pensions

C'est toujours au mois de novembre que le mouvement touristique et hôtelier est le moins animé. Cette année encore, les 144 000 arrivées d'hôtes dans les hôtels et pensions pendant le mois de novembre furent de un pour cent inférieures au nombre correspondant enregistré en novembre 1943, tandis que leurs 50 000 nuitées se sont trouvées de 6 pour cent supérieures à celles de l'année précédente au même mois. De ce nombre, 117 000 résultent de la présence d'hôtes permanents exerçant une profession dans la localité où ils séjournent; plus d'un quart de l'accroissement du nombre des nuitées est dû à cette catégorie d'hôtes. Conformément aussi aux observations faites dans les mois antérieurs, on a de nouveau enregistré en novembre un plus grand nombre de nuitées d'hôtes étrangers (3 pour cent) que l'année précédente, bien que leurs arrivées aient été beaucoup moins nombreuses (14 pour cent); c'est là le résultat de l'afflux de réfugiés en Suisse au cours de l'automne 1943.

Le taux moyen d'occupation des lits recensés n'atteint pourtant que le 10 pour cent dans les hôtels et 16 pour cent dans les pensions. Les résultats enregistrés dans les pensions accusent de nouveau, en novembre, des conditions un peu plus favorables que pour les hôtels, où les nuitées ne se sont accrues, toutes proportions gardées, que de 4 pour cent seulement, avec un nombre d'arrivées en légère diminution. Près de la moitié de l'accroissement des nuitées dans les hôtels provenaient des hôtes dits permanents, ce qui s'explique aisément par le fait de la faible affluence d'hôtes en général.

Tandis que la plupart des régions ont pu enregistrer, au mois de novembre, de plus ou moins fortes augmentations des nuitées (la région du Lac Léman 6 pour cent; les Grisons 23 pour cent;

les Alpes vaudoises 27 pour cent), les nombres correspondants, dans l'Oberland bernois, en Suisse centrale, au Valais et dans le Jura, sont demeurés de 2 à 8 pour cent inférieurs au niveau atteint un an auparavant. Le mouvement des nombres d'arrivées permet toutefois de reconnaître que l'accroissement de ceux des nuitées est dû le plus souvent à une plus longue durée moyenne du séjour des hôtes dans le même établissement; seules quelques stations des Grisons et de la région du Lac Léman ont accusé une animation touristique un peu plus grande.

## Le mouvement hôtelier en nov. 1943 et 1944

Années	Arrivées d'hôtes domiciliés			Nuitées d'hôtes domiciliés		
	en Suisse	à l'étranger	Total	en Suisse	à l'étranger	Total
<b>Hôtels, Pensions</b>						
1943	139 195	5 975	145 170	440 198	89 521	529 719
1944	138 495	5 113	143 608	467 716	91 878	559 594
<b>Sanatoriums, Etablissements de cure</b>						
1943	1 424	330	1 754	144 286	62 461	206 747
1944	1 370	217	1 587	154 491	70 873	225 364
<b>Total</b>						
1943	140 619	6 305	146 924	584 484	151 982	736 466
1944	139 865	5 330	145 195	622 207	162 751	784 958

Parmi les grandes villes, Bâle seulement a bénéficié d'une affluence d'hôtes notablement plus forte qu'un an auparavant; à Zurich, Berne et Genève les nombres des nuitées se sont maintenus légèrement au-dessus du niveau atteint en novembre 1943.

### Sanatoriums et établissements de cure

Le nombre des personnes venues chercher la guérison dans des sanatoriums et établissements de cure, pendant le mois de novembre, fut de près d'un dixième inférieur à celui de l'année précédente au même mois, mais le total des nuitées enregistrées dans ces entreprises n'en a pas moins été d'autant plus élevé. Plus de la moitié de cet accroissement des nuitées est due aux hôtes des sanatoriums des Grisons, tandis qu'un sixième provenait de ceux de la région des Alpes vaudoises. Pour tous les établissements de cette catégorie, le taux moyen d'occupation des lits recensés s'est élevé de 66 à 70 pour cent.

## De nos sections

### Une nouvelle initiative des hôteliers vaudois

Après avoir créé, en 1943, en collaboration étroite avec la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs, une «Caisse d'allocations familiales» au sens de la nouvelle loi vaudoise, l'Association

cantonale vaudoise des hôteliers a pris une nouvelle et heureuse initiative. Ses mandataires et ceux des cafetiers-restaurateurs vaudois se sont récemment réunis sous la présidence de M. F. Tissot, à l'effet d'examiner la situation créée par la cessation prochaine de l'activité de la Caisse I. C. A., créée en 1940 par l'Association des industries vaudoises et à laquelle les hôteliers et cafetiers vaudois avaient adhéré. Etaient notamment présents à cette importante réunion, MM. J. Imfeld et R. Mojonnet, membres du Comité central de la S. S. H., H. Jaussi, Niess, Ed. Amerson, C. Amacher, etc.

Après une longue discussion, les délégués des deux associations ont décidé de créer, avec l'accord des autorités compétentes, une «Caisse de compensation pour mobilisés» à laquelle pourront et devront s'affilier tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs vaudois.

Cette Caisse commencera son activité le 1er mars prochain à Montreux et portera le titre de Caisse H.O.C.A.R. — qui est déjà celui de la Caisse d'allocations familiales; elle sera placée sous la surveillance et le contrôle d'un Comité de direction de 3 membres, formé de MM. F. Tissot (Leysin), C. Amacher (Montreux) respectivement présidents de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers et de la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs, et de M. G. Pfeiffer, avocat, à Vevey.

En créant cette Caisse, les organisations patronales vaudoises ont donné une nouvelle preuve de l'intérêt qu'elles portent à l'organisation corporative et de leur désir de s'occuper toujours plus de questions sociales. On ne peut que les en féliciter.

## Nouvelles de l'étranger

### Nouvelles d'Aix-les-Bains

S'il est encore prématuré d'évaluer les dommages que le potentiel touristique de la France a subi par la guerre, il convient toutefois de relever les informations que les journaux rapportent à ce sujet. C'est ainsi que la station thermale d'Aix-les-Bains semble avoir échappé aux destructions. Un seul hôtel, le Mirabeau, a été incendié. Le Grand Cercle, la Villa des Fleurs, la station thermale, le Petit-Casino et tous les grands palaces sont intacts.

Plusieurs de ceux-ci, les plus importants, sont actuellement transformés en hôpitaux et les blessés venus du front y sont très nombreux.

## Vient de paraître

### Une nouvelle revue touristique lausannoise

Ce n'est pas, à précisément parler, d'une nouvelle revue qu'il s'agit, puisque, comme on peut le lire dans la «présentation» de ce nouvel organe,

L'Ecole hôtelière de la S.S.H., à Lausanne, désire placer comme

## stagiaires de bureau

quelques jeunes gens et jeunes filles, libres dès fin février, et un ou deux jeunes gens comme

## stagiaires de service et de cuisine

S'adresser Ecole hôtelière, Lausanne-Cour.

c'est une revue qui est appelée à «relever» le journal bien connu à Lausanne et dans les environs et qui était devenu familier sous le nom «Journal des étrangers de Lausanne-Ouchy» ou encore «Revue du Léman».

Cette nouvelle revue n'a pas encore de nom, car la rédaction ouvre précisément avec ce premier numéro un concours d'idées. Les lecteurs de cet organe peuvent proposer des noms jusqu'au 27 janvier 1945. Le titre primé deviendra la propriété de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Les 4 meilleures réponses seront récompensées de prix originaux. Cette revue continuera à être imprimée par les soins de la maison E. Ruchstuhl-Bonanomi et la rédaction en est confiée à M. P. H. Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, et secrétaire de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Elle continuera aussi à défendre les intérêts touristiques et la cause de l'hôtellerie de Lausanne.

La revue sans nom contient de beaux clichés, des caricatures amusantes de Géa et de J. J. Menet, ainsi que des articles intéressants sur Lausanne, capitale du pays de Vaud et ville aux trois collines. Nous lui souhaitons plein succès dans sa mission.

## Nécrologie

Mathilde Riekert †

C'est avec tristesse que nous avons appris la nouvelle de la mort, à l'âge de 65 ans de Mlle M. Riekert, propriétaire de l'Hôtel des Alpes à Bex. Le départ de cette femme généreuse, cultivée et large d'esprit, laissera un grand vide dans la ville de Bex où elle comptait tant d'amis. Nous exprimons notre vive sympathie à Mlle Scheidegger, sa cousine, seule survivante de la famille. Notre Société perd en Mlle Riekert un membre fidèle puisque la famille Riekert faisait partie de la SSH, depuis 1900.

**Kirsch-Dettling**

1867

FRÜHLING

FRÄULEIN!

E subers Glas...

Dieser Auserf eines Gastes muss Sie fuchstentfuehrlid machen, denn in jedem Betrieb, ob gross oder klein, ist peinlich sauberes Glas, Besteck und Geschir Grundbedingung. Sie werden nie eine solche Reklamation von Ihren Gasten hören, wenn in Ihrer Küche das ideale Spül- und Reinigungsmittel

## RÉARGENTURE

et réparation de tout matériel d'hôtel sont exécutées avec soin et garanties par

**L'ORFÈVRE CHRISTOPLE S.A. à PESEUX (NEUCHÂTEL)**

Devis gratuits et sans engagement. Représentants à disposition.

705 ans d'expérience; 20 ans de fabrication suisse.

## Gesucht

Sekretärin  
Aide de cuisine  
Saalvolontär o. Ausbildungstochter f. Saal u. Restaurant  
Saallehrtochter  
Zimmerrädchen  
Wäscherin-Glätterin  
Lingeriemädchen  
Küchenmädchen  
Nachtportier-Chauffeur (Auto)  
Hausbursche  
Schulentlassener Jüngling (Lift- und Chasseurdienst)

Saison März bis Dezember. Off. mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre K. M. 2392 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Une carte à R. Rutler, Martzerey 9, Lausanne.

## SHERRY & PORT

# DELAFORCE

Generaldepôt für die Schweiz:

**JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL**

## Locarno

Infolge Todesfall ist gut eingeführte, günstige gelegene (Nähe See)

## Familienpension

bestfrequenter Jahresbetrieb, umfassend Villa mit schönem Garten, 15 Betten, vollständig ausgestattet,

## abzugeben

Günstiger Pachtzins. Nötigst Kapital ca. Fr. 30 000.—, Offerten an Chiffre 5, Postfach 3372, Locarno.

Junger strebsamer Wirteohn sucht Stelle als

## Stütze des Patrons

oder

## Chef de service - Volontär

Koch-, Keller- und Service-Kenntnisse. Gutes Organisations talent. Offerten unter Chiffre O. L. 2380 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## GERANTIN

mit Zürcher Fähigkeitsausweis, deutsch, franz. und englisch sprechend, mit guten Zeugnissen und Referenzen,

## SUCHT STELLE

in seriösem, gutgehendem Betrieb. Gef. Offerten unter Chiffre B. H. 2319 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## OPUR

verwendet wird.

OPUR ist nicht nur hervorragend in seiner Qualität, sondern auch äusserst sparsam im Verbrauch. Vertheilen Sie sofort ein Gratismuster direkt vom Fabrikanten.

**Stierlin**

A. G. Chemische Fabrik, Zug

Kopfhelm? Migräne? Zahnweh? Monatschmerzen?

## Contra-Schmerz

hilft!

In jeder Apotheke DR. WILD & CO. BASEL

Junger Hoteliers-Sohn, in allen Teilen des Hotelbetriebes bewandert, sucht Stelle als

## Sekretär - Chef de réception oder Stütze des Patrons

Kleine Bareinlage zum Weiterbau des Betriebes nicht ausgeschlossen. Gef. Offerten unter Chiffre G. O. 2345 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## GESUCHT:

**Alleinkoch (Chef)** zuverlässiger, pätisserieskundiger, bewandert in feiner Küche

**Saal- u. Restaurantsohn** gewandelt

**Zimmermädchen** ästhetisch

**Küchenmädchen** sauberes

**Portier-Hausbursche** arbeitsamer

in gutes Kur- und Pausantehotel ob Zürichsee, ab Ende März bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsangaben unter Chiffre P. H. 2388 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht für Sommersaison

(Pfingsten bis Ende September)

## Chef de cuisine

absolut selbständig

## Restaurationssohn

## Obersaallochler

## Gärtner

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P. S. 2350 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Obersaallochler

gewandte, sprachkundige, auf 15. Februar gesucht

in regelmässig gut arbeitendes Familienhotel. Jahresstelle. Offerten an Postfach 29, Vevey II.

## Bodenöl Emulsion

reinigt, bindet Staub und nährt das H.I.

PREISE:

bis 10 kg Fr. 275 per kg

ab 10 kg Fr. 270 per kg

ab 20 kg Fr. 265 per kg

nur solange Vorrat!

**DROGERIE SCHÄERER**

Ecke Bächer - St. Jakobstr.

ZÜRICH 4 - Tel. 27581

## Gesucht für kommende Sommersaison

# Küchenchef

(Alleinkoch)

in mittl-grosses Zweizeilung-Hotel Graubündens. G. H. Off. unter Chiffre A. K. 2381 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Köchin

tüchtig im Fach, sucht f. einige Wochen Beschäftigung, auch als

## Küchengouvernante

Offerten unter Chiffre F. R. 2321 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## GESUCHT

für Frühjahr in gutes Hotel 2. Ranges in Lugano:

**Saallehrtochter**

**Saallehrtochter**

**Küchen-Hausbursche**

**Küchenbursche-Casseroier** (Elektr. Küche)

Evtl. Jahresstellen. Offerten g. H. unter Chiffre G. L. 2395 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht für sofort in grösstes Stadt-Restaurant

Luganos soliden, starken

## Koch-Lehrling

neben Chef-Koch, Lehrgeld Fr. 400.—, Kost und Zimmer im H. u. u. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an A. Hunziker, Restaurant z. Gaminus in Lugano.

## Stellen-Anzeiger

### Monitor du personnel

N° 4

## Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder S.H.V.	Nichtmitglieder Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	4.—	5.—	6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50	4.—

Spesen jeweils extra und Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag

## Stellengesuche - Demandes de Places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	4.—	5.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50

Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag. Voraussetzungen: Kostende Einzahlung auf Postcheckkonto N. 85. Briefmarken werden als Zahlung nicht angenommen. - Für gewöhnliche Belegnummern beliebig max. 40 Cts. extra beizufügen und bei Beibehaltung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss Dienstag Abend. - Allen Anfragen gen. Rückporto beiliegen.

## Bureau & Reception

**Hotel-Sekretärin**, 20 Jahre, sucht Frühjahrsengagement. Bevorzugt Tessin. Offerten erbeten unter Chiffre 40

**Sekretärin**, franz., engl., deutsch, Telephonistin, mit dem Bureau arbeiten vollkommen vertraut, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle für sofort oder nach Überemkunft. Chiffre 41

**Sekretärin-Volontärin**, 17jährig, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle. Eintritt sofort oder nach Überemkunft. Chiffre 17

## Salle & Restaurant

**Barmad**, gut präsentierend, fach-u. sprachkundig, ganz selbstständig, sucht Stelle in gute Bar. Sofort frei. Chiffre 11

**Bursche**, 25 Jahre alt, schon gut französisch sprechend, sucht Kellnerlehre in der französischen Schweiz. Chiffre 33

**Obersaaltochter**, auch als Barmad tüchtig, pflanzbewusst, selbständig, sprachkundig, mit erstklassigen Referenzen, sucht Engagement, evtl. auch als Governante oder Buffetdamen. Chiffre 38

**Obersaaltochter**, gesetztes Alters, sucht Engagement in gutem Hotel im Tessin. Offerten unter Chiffre 42

**Restauranttochter**, gesetztes Alters, tüchtig, sprachkundig, sehr ein Service gewandt, sucht passenden Posten, evtl. auch als Obersaaltochter. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerte unter Chiffre 39

**Saal- und Buffetdamen**, 25jährig, sucht Stelle per sofort oder Frühjahr in den Tessin. Offerten unter Chiffre 22

**Saaltochter** sucht Stelle in gangbares Hotel oder Restaurant. - Tessin bevorzugt. Frühjahrsaison. Dina Steiner, b. d. Kirche, Dietwil (Sargans). Chiffre (21)

**Tochter**, jung, tüchtige, sucht Stelle in Hotel für Saal und Restaurant zu nächstem Eintritt. Offerten an M. Rohrer, Poststrasse, Sachseln. Chiffre (48)

## Cuisine & Office

**Bursche**, solid, ehrlich, arbeitswillig, sucht Jahresstelle auf Mitte Februar als Officebursche, Argentinier oder Casseroier, evtl. auch als Hausbursche-Portier. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 42

**Cuisinier** cherche place; disponible de suite ou à convenir. Certificats et références de 1er ordre. M. Goumaz, Oberäger. Chiffre (23)

**Casseroier**, junger Mann, sucht Stelle als Casseroier oder dergleichen, wo eine heizbare Platte zur Verfügung steht, evtl. auch als Aushilfe. Saläransprüche Fr. 150.— monatlich. Erste Zeugnisse zu Diensten. Eintritt ca. Mitte Februar. Offerten erbeten unter Chiffre 34

**Chefkoch**, gesetztes Alters, tüchtiger, solider Arbeiter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Tessin bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 22

**Jüngling**, 17jährig, mit Kochkenntnissen, sucht zur weiteren Ausbildung neben Chef oder Patron passende Stelle. Offerten an Postfach 45621, Lugano. Chiffre (23)

**Koch** sucht Stelle als Commis oder Aide. Offerten unter Chiffre 26

**Küchenchef-Alleinkoch**, gelernter Pläissier, mit gründlicher Karriere, sparsam, nüchtern und zuverlässig, 29 Jahre alt, sucht für ein Hotel, parlant allemand et français, demandant place dans bon hôtel de montagne ou de saison, à partir du 1er février. Chiffre 30

## Etage & Lingerie

**Forme de chambre**, jeune, connaissant le service de salle, excellents certificats, cherche place dans bon hôtel. Offres à Suzanne Richard, 16, rue de Fribourg, Genève. Chiffre (6)

**Forme de chambre**, parlant allemand et français, demandant place dans bon hôtel de montagne ou de saison, à partir du 1er février. Chiffre 30

## Loge, Lift & Omnibus

**Abwascher**, junger, sucht Stelle in gutgehendes Hotel nach Basel oder Olten. Chiffre 31

**Concierge, Conductor, Nachtportier, Tournant, Telephonist** usw., 30 Jahre alt, sprachkundig, gut präsentierend, mit 12 Zeugnissen, sucht Posten, auch Abblösung. Frei ab sofort oder nach Vereinbarung. Offerten erbeten unter Chiffre 16

**Conductor**, 28 Jahre alt, 3 Hauptsprachen, gute Erscheinung, mit Fahrbewilligung, sucht Stelle als Concierge-Conductor oder Nacht-Concierge. Offerten erbeten unter Chiffre 20

**Concierge**, 29 Jahre alt, gut präsentierend, 4 Hauptsprachen sprechend, mit la Zeugnisse, wünscht sich auf Frühjahr zu verändern als Conductor-Concierge oder Concierge de nuit. Offerten unter Chiffre 24

**Chasseur-Gardebörner**, flink und sauber, sucht sofort Stelle, evtl. Posten als Schenkbursche. Zeugnisse vorhanden. Chiffre 45

**Etagen- oder Alleinportier, Nachtportier**, 33 Jahre alt, sucht Stelle auf kommoden Frühling, Saison- oder Jahresstelle. Offerten an J. Meyer, Bevera (Graubünden). Chiffre (35)

**Portier-Hausbursche** sucht Stelle zu sofortigem Eintritt. Offerte unter Chiffre 46

**Portier** sucht Stelle in Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre Fr. 40089 F. Publicitas Freiburg. (512)

**Portier**, treu u. gewissenhaft, mit la Zeugnisse u. Referenzen, sucht sofort Stelle würde evtl. auch Posten als Schenkbursche od. dergleichen annehmen. Offerten unter Chiffre 34

**Portier-Hausbursche**, älterer, sucht Stelle in kleineres Haus. Chiffre 7

**Portier**, in mittleren Jahren, sucht für sofort Stelle als Allein- oder Etagenportier. Zeugnisse vorhanden. Chiffre 18

## Divers

**Ehepaar**, junges, bestaunswürdiges, sucht Stelle als Hauswart (Mann ist Maler-Tapetezerer und seit Jahren als solcher in Hotel tätig). Bestenfalls auch andere Arbeiten, wie Dekorationen, Garten und Reparaturen aller Art. Chiffre 36

**Fräulein**, gesetztes Alters, sprachkundig, in allen Zweigen erfahren, sucht Vertretungsstellen als Governante, Stütze des Patrons, Buffet, Lingerie usw. in mittleres Hotel. Chiffre 14

**Fräulein**, gesetztes Alters, im Hotelfach versiert, wünscht Vertretungsstellen als Leiterin, Stütze usw. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 43

**Junge Tochter**, perfekt im Saalverze, sucht zur weiteren Ausbildung der französischen Sprache Stelle in Hotel zu Kindern. Aushilfe im Service erwünscht. Offerten mit Lohnangeben unter Chiffre 25

**Portier und Zimmermädchen** suchen auf Frühjahr gemeinsam Stelle. Beide deutsch und franz. sprechend, mit guten Zeugnissen. Offerten erbeten an Walter Zenger, Hotel Krebs, Zuzwil. Chiffre (32)

## Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

## SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933

### BASEL

## Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-REVUE“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Anfragen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

- 7821 Serviertochter für Tea-room, sofort, erstkl. Restaurant.
- 7824 Hausmädchen od. -bursche, Fr. 100.— bis 120.—, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
- 7825 Restauranttochter, Saaltochter, Anfang Februar, erstkl. Hotel, Davos.
- 7827 Tüchtige Serviertochter, selbständig, Maschinenwäscherin-Lingerie, nach Überemk., mittl. Hotel, Interlaken.
- 7829 Jungfräulein, aus der Lehre, 1. Febr., deutsch, franz., mittl. Hotel, Mürren.
- 7831 Office-mädchen, Aufw. m. d. Alleinkoch, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
- 7833 Lingerie, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
- 7834 Jungere Lingerie, 1. Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Genf.
- 7835 Office-mädchen od. -bursche, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 7838 Jüngere Portier-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
- 7839 Jüngere Alleinportier, Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Davos.
- 7841 Jüngere Serviertochter, Hausbursche-Buffet-Kellnerbursche, sofort, mittl. Restaurant, Basel.
- 7843 Commis de cuisine, Fr. 300.— bis 350.—, sofort, Sanatorium, franz. Schweiz.
- 7846 Sekretärin-Dactylo, deutsch, franz., sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
- 7847 Alleinportier, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Olten.
- 7850 Anfangszimmermädchen, 15. Febr., Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Basel.
- 7856 Officebursche, Casseroier, Maschinen, Kaffeekochin, Etagenportier, Economat-Volontärin, Wäsche Fr., erstkl. Hotel, Locarno.
- 7862 Jüngere Hausbursche, Fr. 100.—, sofort, mittl. Hotel, Schaffhausen.
- 7863 Lingerie, nach Überemk., Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
- 7864 Weissnäherin-Stopferin, Office-mädchen, nach Überemk., erstkl. Hotel, Locarno.
- 7865 Lingerie-Stopferin, Ende Januar, mittl. Hotel, Interlaken.
- 7869 Restauranttochter, Saaltochter, Bademeisterin, Officebursche, Office-mädchen, Casseroier, 1. Mai, Hotel 30 Betten, Baden, Aargau.

- 7876 Buffettochter, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Olten.
- 7879 Hausbursche-Portier, 1. Febr., mittl. Hotel, Luzern.
- 7880 Portier, Jahresstelle 1. Febr., mittl. Hotel, Luzern.
- 7882 Alleinportier-Conductor, Alleinzimmermädchen, Alleinkoch, Mitte Febr., kleines Hotel, Lugano.
- 7885 Küchenchef, Pläissier, Economat-governante, Obersaaltochter, Saaltochter, Burscheküchen, Zimmermädchen, Serviertochter, Lingerie-Stopferin, Wäscherin, Küchen-Office-mädchen, Casseroier, Kaffeegestaltungsküchen, Privatmädchen, Saison Juni bis Sept., erstkl. Hotel, Craub.
- 7901 Hilfgovernante-Economat, Hallentochter, sprachkundig, Hausmädchen, 6 Saaltochter, Personalzimmermädchen, Kaffeekochin, Küchenmädchen, Stöperin, Bademeister, 3 jüngere Chausseurs, Commis de franz. Argentinier, Küchen-Officebursche, Saison Mai bis Sept., grosses Hotel, Ostschweiz.
- 7919 Selbständige Saaltochter, Kaffeekochin-Küchenmädchen, Zimmermädchen, Maschinenwäscherin, Office-mädchen, Küchenmädchen, Tournee-Maschinenführerin, Economat-Office-governante, Hilfgovernante, Commis de rang, Saaltochter, Stöperin, Lingerie-mädchen, II. Glätzerin, Bademeisterin, Wäscherin, Angestellten-serviertochter, Angestelltenzimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Office-Küchenbursche, Saison Mitte März bis Okt., grosses Kurhaus, Baden, Aargau.
- 7943 Angestellter-Kaffeekochin, Office-Küchenmädchen, nach Überemk., mittl. Hotel, Arosa.
- 7946 Lingerie-Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, Baden, Aargau.
- 7947 Buffettochter-Mithilfe in Bureau, Office-Hilfzimmermädchen, mittl. Hotel, Interlaken.
- 7951 1. Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Genf.
- 7952 Gärtner, sofort, Hotel 30 Betten, B.O.
- 7954 Stütze der Hoteliersfrau, Jahresstelle, sofort, Hotel 60 Betten, Graubünden.
- 7955 Oberkellner, I. und II. Bureaufräulein, Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, servicekundig, Aide de cuisine, Angestelltenküchen, Kaffeekochin-Office-mädchen, Office-Küchenmädchen, Kurhaus 150 Betten, Zentralschweiz.
- 7967 Küchenmädchen, Abwäscher, Hausbursche, Jahresstellen, Küchenbursche-Casseroier (Mittelschweiz), Anfang Febr., mittl. Hotel, Thun.
- 7970 3 Restauranttochter, II. Küchenmädchen, Etagenportier, Küchenchef, Saison Mitte März bis Ende Okt., Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 7979 Sekretärin (Journal, Kassa-Reception), Heizer-Maschinenwäscher, I. Abwascher-Maschinenführerin, Glätzerin, Saison 1. März bis Mitte Juni, mittl. Hotel, Locarno.
- 7981 Chefkoch, selbstständig, II. Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Saaltochter, Hausbursche-Portier, Restauranttochter, Masseuse-Bademeisterin, Sommer-saison, Kurhaus 90 Betten, B.O.
- 7993 Casseroier-Hausbursche, Office-Küchenmädchen, Maschinenwäscherin, sofort, mittl. Hotel, Baden, Aargau.
- 7998 Zimmermädchen, Jahresstelle, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
- 7999 Küchenmädchen, oder bursche-Zimmermädchen, Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 8002 Gouvernante d'étage (Aide de la direction), fevrier, hôtel 1er classé, Genève.
- 8005 Office-mädchen, 1. Saaltochter-Stütze des Patrons, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
- 8011 Etagenportier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 8013 Alleinkoch, Küchen-Hausmädchen, Fr. 100.—, sofort, Hotel 30 Betten, Aargau.
- 8015 Restauranttochter, mittl. Hotel, Davos.
- 8016 Tüchtige Kochin, Jahresstelle, Hotel 20 Betten, Zentralschweiz.
- 8017 Hausmädchen mit Kochkenntnissen, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.

- 8018 Lingerie, Näherin, Glätzerin, Hilfs-Economat-governante, nach Überemk., erstkl. Hotel, Bern.
- 8020 Chef de réception-Kassier, Hallentochter, Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Office-mädchen, Wäscherin, 15. März, Frühjahrsaison, Tessin.
- 8028 Casseroier-Heizer, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
- 8042 Barmad, nach Überemk., Stadthotel, Luzern.
- 8043 Küchenchef oder Chefkochin, 25. März, Haushaltungsküchen, 115. März, Frühjahrsaison, Hotel, Luzern.
- 8044 Hotelgärtner, 1. März, Sommer-saison, mittl. Hotel, Thunsee.
- 8051 Portier-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Schaffhausen.
- 8052 Jüngere Chausseurs, sprachkundig, Ende Januar, mittl. Hotel, Montreux.
- 8053 Serviertochter, Zimmer-Hausmädchen, kleines Hotel, Interl.
- 8055 Sekretärin, deutsch, franz., Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Genfersee.
- 8059 Lingerie-mädchen, Office-Küchenbursche, Saaltochter, sofort, Hotel, Luzern.
- 8061 Küchenmädchen, Ende Febr., mittl. Hotel, Lugano.
- 8064 Stütze der Hausfrau-Mithilfe in Bureau, sofort, Jahresstelle, Hotel, Luzern.
- 8074 Alleinportier, nach Überemk., Hotel 40 Betten, Tessin.
- 8075 Küchenmädchen od. -bursche, Anf. Febr., mittl. Hotel, Adolphen.
- 8088 Kaffeekochin (evtl. Anf.), 1. Febr., Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Nidwalden.
- 8089 Jüngere Obersaaltochter, deutsch, franz., engl., 15. Febr., Hotel 60 Betten, Genfersee.
- 8089 Portier Küche und Haushalt, sofort, kleines Hotel, Brunnen.
- 8090 Sekretärin/Chef de réception, nach Überemk., erstkl. Hotel, Zuzwil.
- 8091 Serviertochter, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
- 8092 Portier-Hausbursche, Serviertochter, Zimmermädchen, Hausmädchen, sofort, Kuchin, 1. April, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 8098 Portier-Hausbursche, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 8099 Jüngere Küchenbursche, Lingerie-Zimmermädchen, Anf. Febr., mittl. Hotel, Basel.
- 8104 Tüchtiger Sekretär oder Sekretärin, Fr. 150.— bis 200.—, Kaffeekochin, 15. März, mittl. Hotel, Lugano.
- 8106 Küchenbursche, Office-mädchen, Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
- 8112 Heizer, Kellner, sofort, Internierbetrieb, grosses Hotel, Wetzlar, Hotel.
- 8114 Sekretärin, Etagen-governante, jüngere Economat-governante (evtl. Anf.), Zimmermädchen, Saaltochter, Küchenmädchen, April, Sommer-saison, mittl. Kurhaus, Zentralschweiz.
- 8121 Alleinportier, Zimmermädchen, Saison März bis Okt., grosses Kurhaus, Tessin.
- 8127 Hausangestellte mit Kochkenntnissen, sofort, Jahresstelle, 2 jüngere Serviertochter für Tea-room, 2 Restauranttochter, jüngere Buffetdamen, Schenkbursche, Küchen-Office-mädchen, Küchenbursche, 15. Mai, erstkl. Conferenz-Restaurant, Interlaken.
- 8138 Etagenportier, 1. Febr., Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 8140 Buffetdamen, Jahresbetrieb, Anf. März, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 8141 Alleinkoch, 5. Febr., Wintersaison, mittl. Hotel, Grindelwald.
- 8143 Köchin, nach Überemk., mittl. Hotel, Luzern.
- 8145 1. Saaltochter, mittl. Hotel, Weggis.
- 8146 Jüngere Pläissier-Konditor, Handwäscherin, sofort, mittl. Hotel, Davos.
- 8148 Kaffeekochin, 1. Febr., mittl. Hotel, Adelboden.
- 8151 Chef de rang, Demi-chef, Küchenmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.

- 8154 Sekretärin, jüngerer Oberkellner, Office-Etagen-governante, Saal-Restauranttochter, Bar-tochter (evtl. Volontärin), Concierge-Conductor (mit Velö und Uniform), Etagenportier, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Casseroier, Haus-Gartenbursche, nach Überemk., Hotel 50 Betten, Tessin.
- 8157 Alleinportier (Bahn- und Hausdienst), sprachkundig, 1. März bis Ende Okt., kleines Hotel, Lugano.
- 8168 Zimmermädchen, Etagenportier, Commis de rang, Anf. März, erstkl. Hotel, Lugano.
- 8172 Commis de cuisine (Abf. 6 Wochen), 10. Febr., Hotel 40 Betten, Genfersee.
- 8173 Buffetdamen, Buffettochter, Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
- 8174 Alleinkochin, nach Überemk., mittl. Hotel, Luzern.
- 8177 Tüchtige Telephonistin, Jahresstelle, nach Überemk., erstkl. Hotel, Zürich.
- 8179 Hausmädchen, Hausbursche, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 8180 Hotel-Hallentochter, sofort, erstkl. Hotel, Wengen.
- 8181 Officebursche, sofort, Grossestrass, Basel.
- 8182 Sommer-saison: Aide de cuisine, Köchin neben Chef, Kaffeekochin, Office-governante, Lingerie-Stopferin, Wäscherin, Zimmermädchen, Küchen-Office-mädchen, erstkl. Hotel, Graubünden.
- 8185 Jüngere Governante, Zimmermädchen, sofort, Klinik 60 Betten, Waadt.
- 8197 Aide de cuisine, jüngerer (aus der Lehre), 1. Febr., Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 8198 Sekretär, sofort, mittl. Hotel, Davos.
- 8199 Warenkontrolleur, Oberglätzerin, Glätzerin, Hallentochter, Saaltochter, Conductor (mit Velö und Uniform), Bademeisterin, Diätassistentin, Sommer-saison, Grossehotel, Graubünden.
- 8207 Etagenportier, Mitte März, Hotel 50 Betten, Tessin.

## Lehrstellenvermittlung:

- 7834 Kochlehrling, nach Überemk., mittl. Hotel, Genf.
- 8003 Kochlehrling, sofort, mittl. Passantenhotel, Olten.
- 8061 Kochlehrling, gelernter Konditor, Ende Febr., Hotel 60 Betten, Tessin.
- 8139 Kochlehrling, Frühjahr, mittl. Hotel, Interlaken.
- 8150 Kellnerlehrling, nach Überemk., erstkl. Hotel, Lausanne.
- 7876 Bureauvolontärin, sofort, mittl. Passantenhotel, Olten.
- 8003 Bureauvolontärin od. -volontär, sofort, mittl. Passantenhotel, Olten.
- 8022 Bureauvolontärin, Mitte März, erstkl. Hotel, Lugano.
- 8003 Kochlehrling, Ende Januar, mittl. Passantenhotel, Olten.
- 8005 Kochlehrling, März, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
- 8043 Kochvolontärin, 15. März, mittl. Hotel, Thunsee.
- 8059 Kochlehrling, sofort (gute Lehrstelle), mittl. Passantenhotel, Basel.
- 8061 Kochvolontärin, Ende Febr., mittl. Hotel, Lugano.
- 8142 Kochlehrling, nach Überemk., mittl. Hotel, Luzern.
- 7869 Saaltochter, 1. Mai, Hotel 40 Betten, Baden, A.O.
- 7970 2 Saaltochter, 1. April, erstkl. Hotel, Weggis.
- 7983 Saaltochter, Sommer-saison, Kurhaus 90 Betten, B.O.
- 8005 Saaltochter, März, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
- 8022 Saaltochter, 15. März, erstkl. Hotel, Lugano.
- 8043 Saaltochter, 1. Mai, mittl. Hotel, Olten.
- 8075 Restauranttochter, nach Überemk., mittl. Hotel, Tessin.
- 8114 Saaltochter, April, mittl. Kurhaus, Zentralschweiz.
- 7847 Buffettochter, sofort, mittl. Hotel, Olten.
- 7850 Buffettochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 7855 Buffettochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
- 8022 Zimmertochter, Mitte März, Frühjahrsaison, erstkl. Hotel, Lugano.
- 8053 Zimmertochter, nach Überemk., kleines Hotel, Interl.
- 7983 Sommer-saison, Kurhaus 90 Betten, B.O.

## Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für Receptions-, Dolmetscherkurse. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

## Gesucht nach Lugano

Saison März bis November:

**Oberkellner**  
**Barmad-Barmad**  
**Saaltochter**  
**Etagen-Governante**  
**Zimmermädchen**  
**Etagen-Portier**  
**Pläissier**  
**Casseroier-Argentinier**  
**Gärtner**

Gef. Offerten unter Chiffre H. L. 2996 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## GESUCHT

auf 15. März oder nach Überemkunft, tüchtige, selbständige

## Hotelsekretärin

ges. Alters in mittel-großem Betrieb nach Zürich. Offerten erbeten unter Chiffre H. 2990 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Junge Tochter mit Fachkenntnissen sucht Stelle als Anfangs-Barmad

Spricht Deutsch, Franz., Ergl. und etwas Italienisch. Eintritt 1. März oder nach Überemkunft. Offerten unter Chiffre M. C. 2989 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## GESUCHT: Kochlehrling

auf nächstes Frühjahr.

Anmeldungen an Hotel Jura, Interlaken.

## GESUCHT auf 1. Februar, jüngerer, tüchtiger Commis de cuisine

in Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Gef. Offerten unter Chiffre M. K. 2739 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Die restlose Vernichtung von Russen- u. Schwabenkäfern

ist meine Spezialität. Langfristige, schriftliche Garantie. Zahlbar erst nach konstatierterem Erfolg.

FR. ROTHEN, staatl. konzessionierter Desinfektor, BERN Steinheweg 30, Telefon 5 12 88.

## Ehepaar

jüngere, zuverlässig, sucht Stelle in grosser Hotel.

**Abwart**  
**Hoteldreiner**  
**Etagenportier**  
und seine Frau als **Zimmermädchen**

Deutsch u. Franz. sprechend. Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Off. unter Chiffre R. B. 2997 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Haus-beamten

per 1. oder 15. Februar gesucht. Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisse, spruch bei voller freier Station an Verwaltung des Klinisch-Therapeutischen Instituts, Heim, bei Basel. Tel. 6 20 22.

## Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterförderung ausgeschlossen.

## Kod

sucht passende Stelle, evtl. auch als Kaufführer. Eintritt sofort. Gef. Offerten an Otto Witschi, Hotel Hirschen, Sursee.

## Staubsauger

für Hotel, Rest. od. Pension, erstes amerikanisches System, mit sehr viel Zulaten, stärke Saugkraft, sowie schriftlicher Garantie für 3 Jahre, äusserst preiswert.

Offerten unter OFA 3914 Z, an Orell-Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

## Bechstein-Flügel

ausserst günstige Occ. Anfrage unter Chiffre Z. N. 3547 an Gossel-Annancen, Zürich.

## Locarno

Zu vermieten in Minusio-Locarno

## Pension Lorley

mit 15 Fremdenbetten direkt am See, auf 1. März evtl. früher. Offerten an Et. Meier, Casa Lorley, Minusio (Tessin).

## Junger, tüchtiger

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterförderung ausgeschlossen.

## Geschäftsbücher

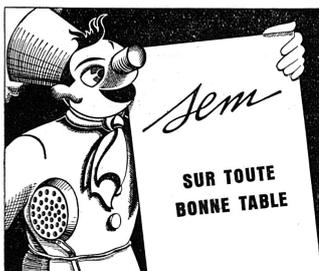
für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau  
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Gef. Musterbogen verlangen

**Schuster**  
**im Teppichen**  
**Vinoleum**  
**Vorhang- und**  
**Möbelstoffen**  
**maßgebend!**



PRODUITS "SEM" - FABRICATION LA SÈMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

Ketchup à la tomate	200 gr.	Fr. 2.45
Ketchup à la tomate	400 gr.	Fr. 3.70
Ketchup à la tomate	1 lt.	Fr. 6.90
Semarsès, Sauce piquante	200 gr.	Fr. 2.40
Semarsès, Sauce piquante	400 gr.	Fr. 3.57
Semarsès, Sauce piquante	1 lt.	Fr. 6.60
Worcester-Sauce	200 gr.	Fr. 2.91
Worcester-Sauce	1 lt.	Fr. 8.25
Currie Powder	20 gr.	Fr. 1.55
Currie Powder	200 gr.	Fr. 7.90
Mixed Spices	25 gr.	Fr. 1.55
Mixed Spices	250 gr.	Fr. 8.50

Prix spéciaux pour hôtels et restaurants

Zu kaufen gesucht

In Davos oder St. Moritz

## HOTEL

mit 40-80 Betten, auch Umbau- oder Abbruch-Objekt. Offerten mit genauer Beschreibung, Preis, Anzahlung, Hypotheken, mit Situationsplan und näheren Details unter Chiffre OFA 3927 Z an Orell-Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Ihr Hotel ist  
**zuerst besetzt**

**COLUMBUS TISCH**  
 schafft zufriedene Kunden



„Columbus“ Tische sind un-  
 übertroffen in Form, Mass-  
 verhältnis und Konstruktion.  
 Beachten Sie die neue  
 Neo-Primus-Mischbatterie,  
 mit unserem Rex-Oberteil,  
 d. i. nichtsteigende Spindel  
 und von aussen nachzieh-  
 barer Stopfbüchse, daher  
 unverwundlich



**BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH**  
 Stauffacherquai 42      Telefon 3 86 60

## ZIEHUNG 8. FEBRUAR

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen  
 unter dem „Roten Kleeblatt“-Ver-  
 schluss Fr. 50.— (enthaltend 2 sichere  
 Treffer), erhältlich bei allen Losver-  
 kaufsstellen u. Banken. Einzahlungen  
 an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Ein neuer  
 interessanter Trefferplan

1 Treffer zu Fr. 20.000.—	11 Trostpreise zum Haupttreffer zu Fr. 100.—
1 Treffer zu Fr. 10.000.—	300 Treffer zu Fr. 50.—
1 Treffer zu Fr. 5.000.—	400 Treffer zu Fr. 40.—
2 Treffer zu Fr. 2.000.—	1200 Treffer zu Fr. 25.—
40 Treffer zu Fr. 1.000.—	2.000 Treffer zu Fr. 15.—
100 Treffer zu Fr. 300.—	18.000 Treffer zu Fr. 10.—
300 Treffer zu Fr. 100.—	20.000 Treffer zu Fr. 5.—

Landes-Lotterie

## Gesucht für die Sommersaison:

(Mai bis Oktober)

**Hilfsgouvernante Economat**  
**Hallentochter** gewandt u. sprachkundig  
**Saaltöchter**  
**Hausmädchen**  
**Personalzimmermädchen**  
**Küchenmädchen**  
**Stopferin-Näherin**  
**Kellermeister**  
**Chasseurs** jüngere  
**Commis de rang**  
**Argentier**  
**Küchenbursche**  
**Officebursche**

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo an  
 Jos. P. Genelin, Dir., Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz.  
 NB. Frühere Angestellte, welche wieder auf ihre Stelle  
 reflektieren, wollen sich baldmöglichst anmelden.

Initiatives  
**Ehepaar**  
 mit besten Charaktereigenschaften, welt-  
 bereist, fach- und sprachkundig, sucht

## PACHT

oder  
**DIREKTION**  
 eines Hotels oder Restaurants.

Gef. Offerten unter Chiffre E. G. 2320  
 an die Schweizer Hotel-Revue,  
 Basel 2.

## Gesucht für die Sommersaison

Juni—September 1945:

- 8 Saaltöchter
- 2 Saallehrtochter
- 5 Zimmermädchen
- 3 Etagenportiers
- 1 Conducteur
- 2 Lingerlemädchen
- 4 Officemädchen
- 4 Küchenmädchen
- 1 Casseroller
- 1 Bürofräulein für Journal-Telephon

Kurhaus-Sporthotel & Weisses Kreuz, Bergün. — Offerten  
 sind zu richten an: Paul Bigler, Zunfthaus zur Saffran, Zürich.

## Berghotel a. Vierwaldstättersee

gutgehendes, sucht für Sommersaison

mit Eintritt im April  
**Zimmermädchen**  
**Hausbursche** (auch Anfänger)  
**Kaffee-Angestelltenköchin**  
**Küchenmädchen**  
 mit Eintritt im Mai  
**Etagegouvernante**  
**Bureaufräulein**  
**1. Restaurations-tochter**  
**Restaurants- Saaltöchter**  
**Saaltöchterin**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre  
 V. W. 2340 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG  
 Der gute "WAADTLANDER"  
 trägt die  
 Garantie-  
 marke  
 L'OFFICE DES  
 VINS VAUDOIS  
 LAUSANNE  
 QUALITÄT. ECHTHEIT

## Gesucht in Gross-Restaurant

nach Zürich (Saisonbetrieb)

**Main-droite du patron**  
**Chef de service - Oberkellner**  
**Chef de rang**  
**Buffetdame**  
**Buffetvolontärin**  
**Serviertöchter**  
**Chasseur**  
**Küchenchef** (erstkl. Referenzen)  
**Gardemanger**  
**Entremétier - Pâtissier**  
**Commis de cuisine**  
**Küchenbursche**  
**Haus- und Kellerbursche**  
**Office- und Küchenpersonal**

Nur bestens ausgewiesene Kandidaten wollen sich mit  
 Beilage von Zeugnissen, Photos und Referenzen melden  
 unter Chiffre G. R. 2391 an die Schweizer Hotel-Revue,  
 Basel 2.

## Gesucht für Saisonstelle, März-Oktober:

**Junger Koch oder Köchin**  
**Küchenmädchen**  
**Saaltöchter**  
**Saallehrtochter**  
**Portiers**  
**Anfangsportier**  
**Zimmermädchen**  
**Anfangszimmermädchen**  
**Bureauvolontär oder -volontärin**  
**Gärtner**  
**Hausbursche**

Offerten mit Photo und Ansprüchen an Hotel du Lac,  
 Lugano-Paradiso.

## HOTEL HERTENSTEIN

gutgehendes Familienhotel mit regem Restaurationsver-  
 kehr, Saison März bis Oktober, in Hertenstein (View-  
 See), sucht

mit Eintritt anfangs März 1945:  
**1 gute Köchin** (evtl. ganzjährig)  
**1 Küchenmädchen**  
**1 tüchtige Lingère**  
 mit Eintritt Mitte März:  
**1 Alleinkoch** (wickl. guter, solider)  
**2 Saaltöchter**  
**2 Saallehrtochter**

Rechter Lohn und guter Verdienst.

## Etagen-Portier

Für Eintritt auf 1. Februar, jüngeren, fleissigen,  
 gut empfohlenen

in Jahresstelle gesucht. Ausführliche Offerten  
 erbeten an Hotel de Paris, Chaux-de-Fonds.



## Zu verkaufen Apartmenthaus

an aussichtreicher Lage Nähe Hauptbahnhof Zürich  
 mit 26 Zimmern, fl. Wasser und Garten. Anzahlung  
 Fr. 60.000.—. Selbstkäufer-Offerten unter OFA 3911 Z. an  
 Orell Füssli-Annoncen Zürich, Zürcherhof.

## Kaufe auf Abbruch zu Tagespreisen: Maschinen, Kesselanlagen Druckleitungen, Reservoir, Tanks

Fachgemässe Ausführung von Abbruch- und Ausgra-  
 bungsarbeiten. Sihlfeldstrasse 56, Zürich, Tel. 278959.

## Zu kaufen gesucht Syphon-Abfüllapparat und einige Syphonflaschen

Offerten unter Chiffre M. R. 2373 an die Schweizer  
 Hotel-Revue, Basel 2.

## In gut frequentiertem Kurort der Zentralschweiz ist ein HOTEL

in zentraler Lage, mit 50 Betten, Lift, Jahresrestaurant,  
 Konzertsaal und Kegelhalle

## ZU VERPACHTEN

Das massig gebaute Objekt befindet sich in sehr gutem  
 Zustande. Alle Zimmer haben fliessendes Wasser.  
 Anfragen von nur bestausgewiesenen, initiativen Bawer-  
 bern erbeten unter Chiffre K. O. 2384 an die Schweizer  
 Hotel-Revue, Basel 2.

## Zu verkaufen im Tessin bekannte Pension mit Restaurant

Anzahlung Fr. 15.000.—20.000.— Offerten unter Chiffre OFA  
 3923 Z an Orell-Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

## GESUCHT zu baldigem Eintritt

## Hotel-Sekretärin

ges. Alters. Jahresstelle im Mittelwallis. Gef. Offerten unter  
 Chiffre H. S. 2353 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**TEXTON**  
 WÜRZE

Schmackhaftigkeit  
 ist eine der Voraussetzungen  
 für gute Verdauung  
 der Speisen.  
**TEXTON Würze**  
 verfeinert die Gerichte  
 ohne den Eigengeschmack  
 der Speisen zu verdrän-  
 gen, sie verbessert ihn nur.  
 Der Versuch überzeugt!

HACO-GESELLSCHAFT A.G.  
 GÜMLIGEN & BERN