

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 54 (1945)
Heft: 38

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: 29.01.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSEERATE:
Die einseitige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklame
Fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

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

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Druck- und Girokonto: V. 85, Telefon 2 79 34.
Postfach 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 Hôtelières

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

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

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85, Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Lehren der Mangelperiode für die Verpflegungspraxis der kommenden Zeit

Betrachtungen und Anregungen von E. Vogt, Basel

Die ersten Lockerungen in der Rationierung künden an, dass die Zeit näher rückt, wo die Verpflegung des Gastes nicht mehr ein Problem der Warenbeschaffung und des Haushaltens mit knappen Lebensmittelzuteilungen sein wird. Während der Mangelperiode sah sich das Gastgewerbe gezwungen, teils auf behördliche Anordnungen, teils aus eigener Initiative, Massnahmen zu ergreifen, die im Landesinteresse, vielfach aber auch im eigenbetrieblichen Interesse des gastgewerblichen Berufsstandes notwendig waren. Dabei hat das Gastgewerbe den Beweis erbracht, dass es in erstaunlicher Masse fähig war, sich veränderten Verhältnissen anzupassen und sich gemäss den Erfordernissen der Zeitlage umzustellen. So sehr diese Anpassung oft nur widerstrebend vor sich ging, so wurden dabei doch auch Erfahrungen und Einsichten gewonnen, die für eine rationellere Betriebsgestaltung in der Zukunft richtungweisend sein können. Besonders im Hinblick auf die sozialpolitischen Auflagen, die das neue Arbeitsrecht bringen wird, muss die Hotellerie mehr denn je bestrebt sein, das Verhältnis von Einnahmen und Aufwendungen zu verbessern. Wir haben deshalb einen Fachmann auf dem Gebiete der Hotel- und Restaurantverpflegung, Herrn Emil Vogt, Hotel Vogt und Flüglerstr. 112, Basel, gebeten, unseren Lesern darzulegen, was seines Erachtens die Kriegszeit gelehrt hat und was es davon für die Zukunft zu beherzigen gilt. Wie man sich auch zu seinen Anregungen im einzelnen stellen mag, so wird man sich mit den aufgeworfenen Fragen in unseren Berufskreisen eingehend auseinandersetzen müssen. Je früher, desto besser! Die Hotel-Revue stellt ihre Spalten für Diskussionsbeiträge gerne zur Verfügung. (Die Red.)

I.

Die sechs vergangenen Kriegsjahre haben uns Hoteliers und Restaurateure zu neuen Betriebskenntnissen verholfen. Unter dem Zwang der kriegswirtschaftlichen Vorschriften mussten wir uns an Massnahmen gewöhnen, die im Interesse eines sorgsamsten Haushaltens mit den zugeteilten Mengen an rationierten Lebensmitteln lagen und die uns und dem Lande das Durchhalten ermöglichen halfen. Die ständige Sorge, mit dem beschränkten Nahrungsmittelvolumen auszukommen, hat auf unser Kochpersonal, bzw. auf die Verantwortlichen des Küchenbetriebs, zweifellos erzieherisch gewirkt. Die berühmte Schöpfkelle, die sich früher so leicht in den Butterhafen hineindrücken liess, musste weggelegt und auch das Handgelenk-Mass der üblichen Gewohnheit entwunden werden.

Wir haben besser rechnen gelernt. Doch ist zu befürchten, dass, wenn wieder nach Belieben Ware eingekauft werden kann, das Gute einer sparsamen Warenverwendung leicht wieder der Vergessenheit anheimfallen könnte. Nun, da in absehbarer Zeit mit weiteren Lockerungen in den Zuteilungen gerechnet werden kann, gilt es aus den Lehren der Mangelperiode die Nutzungen für die Zukunft zu ziehen, d. h. dafür Sorge zu tragen, dass der Warenaufwand nicht wieder jene Ausmasse annimmt, die die Grenzen des Vernunftmässigen übersteigen, zu einem unverantwortlichen Verschleiss führen und unsere Gäste in den Glauben versetzen, grosse Quantitäten Fleisch oder andere Dinge seien eine Selbstverständlichkeit.

Vergessen wir ja nicht, dass gerade der Fleischverbrauch in der Vorkriegsverpflegung eine unverhältnismässige Grösse aufwies. Die Begleichung der Monatsrechnungen für Fleisch bereiteten manchem Hotelier und Gastwirt ernste Sorgen. Die Höhe

des Betrages setzte oft manchen in Erstaunen und gab vielfach zu unliebsamen Auseinandersetzungen Anlass, die zu falschen Schlüssen drängten.

Wir haben gelernt, und der Gast hatte sich daran gewöhnt, dass zum kleinen Quantum Fleisch eine grössere Gemüsegaritur gehört. Diese hatte übrigens den Vorteil, dass eine solchermaßen zusammengesetzte Tagesmahlzeit, ernährungsphysiologisch betrachtet eine richtige Ernährung des Gastes gewährleistete und diesen auch sättigte. Eine schöne Anrichteweise konnte mithelfen, das kleine Fleischquantum als genügend zu betrachten. Dass natürlich in dieser Hinsicht von Angehörigen unseres Berufsstandes auch ungenügende Leistungen geboten wurden, wollen wir nicht verhehlen. Dies rührt daher, dass einzelne den Küchenbetrieb einfach nicht beherrschten oder sich nicht darum bemühten.

Es ist nun einmal nicht wegzuleugnen, dass der Hotelier und der Restaurateur die elementaren Kenntnisse des Kochens in sich haben müssen. Denn die Küche ist und bleibt der Mittelpunkt des Hotel- und Restaurantbetriebs. Wer in diesem Sektor versagt, hat auch keinen Betriebserfolg.

Das Menu

Die Vorschriften des KEA über die Menugestaltung war die einzig richtige Massnahme. Ein dreiteiliges Menu an Werktagen und das vierteilige Menu an Sonntag und Feiertagen ist auch für die Zukunft anwendbar. Warum sollen wir auf diese zweckmässige Einrichtung in Zukunft verzichten? Für ihre Beibehaltung spricht erstens, dass sich unsere Gäste daran gewöhnt haben und dass zweitens auf diese Weise einem unnötigen Warenverschleiss gesteuert und drittens Arbeit, Zeit und Kosten eingespart werden können.

Die Zeit kommt unfehlbar wieder, wo viele Gäste unsern Verpflegungsstätten fernbleiben. Wenn die Rationierung aufgehoben wird, werden viele Gäste, die sich bisher regelmässig oder häufig im Restaurant verpflegten, es vorziehen, ihre Mahlzeiten wieder zu Hause einzunehmen. Um nun dieser zwangsläufig sich einstellenden Frequenzminderung zu begegnen, ist es wohl angezeigt, dass wir, sobald eine Senkung der Warenpreise Tatsache wird, die Verkaufspreise anpassen, indem wir das heutige Verpflegungsvolumen beibehalten und entsprechend billiger verkaufen. Diese kluge Anpassungsweise setzt voraus, dass wir eine scharfe Kontrolle des Warenverbrauchs in der Küche mit aller Konsequenz beibehalten. Die ständigen Hinweise aus Verkehrskreisen zeigen uns deutlich den Weg, den wir Berufstätige einzuschlagen haben. Die Masse des reisenden Publikums will, wie man täglich feststellen kann, billig reisen, billig verpflegt und aufgenommen werden. Dem haben wir uns in geschickter Weise anzupassen und unsere Preispolitik darnach zu richten.

Das reduzierte Menuvolumen muss ebenfalls beibehalten werden, weil die kommende Arbeitszeitregelung keine unnützen Leistungen gestattet. Die Arbeits-

kraft im Küchenbetrieb ist teuer geworden, sie muss durch eine konzentrierte Leistung ausgeglichen werden. Dieser Ausgleich ist aber nur möglich, wenn genaue Arbeitsanweisungen, eine strikte Ordre über das dem Gast zuzumessende Warenquantum erteilt wird.

Ein wichtiger Punkt ist ferner dass die Abgabe warmer Gerichte zeitlich geregelt bleibt, wie heute, dass also nach 21 Uhr die warme Küche eingestellt wird. Interessant ist die Feststellung, dass sich unser Kochpersonal, hauptsächlich in kleineren und mittleren Betrieben, an diesen Betriebsschluss gewöhnt hat und nach 21 Uhr normalerweise sämtliches Kochpersonal seinen Arbeitsplatz verlassen hat. Gewiss wird in diesem oder jenem Betriebe eine Wache verbleiben, um die kalte Küche zu betreuen, aber diese Arbeitskraft rentiert sich nur, wenn auch ein entsprechender Konsum sich einstellt. Das Gastgewerbe und die Hotellerie hat bezüglich des Betriebsschlusses den gleichen Anspruch geltend zu machen, wie das übrige Gewerbe mit Laden- und Arbeitsschluss, auf gesetzlicher Basis. Wir müssen uns endlich freimachen von übertriebener Ergebenheit gegenüber Gästen, deren Ansprüche das normale Mass überschreiten. Unsere Betriebe müssen endlich einmal rentieren. Dies ist nur möglich, wenn wir alles ausmerzen, was unnötige Kosten verursacht. Jeder vernünftige Gast begreift diese Notwendigkeit, und beim Unvernünftigen wird sich langsam die bessere Einsicht auch ihren Weg bahnen. Aber auch die staatlichen und kommunalen Betriebe haben sich im Interesse des Ganzen dieser zeitgemässen Forderung anzupassen.

Buchhaltung und Kostenrechnung im Hotelbetrieb

von A. Bernhard, Wil

Kostenrechnung und Buchhaltung werden im Hotelbetrieb häufig als „quantité négligeable“ betrachtet und dementsprechend behandelt. Sinn und Zweck des Rechnungswesens im allgemeinen werden meistens völlig verkannt. Ja, oft wird die Buchhaltung nur geführt, weil dies durch das Gesetz vorgeschrieben ist oder weil es von den Steuerbehörden verlangt wird. Wir müssen uns aber fragen, warum denn Gesetz und Steuerbehörden eine ordentliche Buchführung von jedem nach kaufmännischer Art geführten Gewerbe verlangen. Das Gesetz (OR Art. 957) nennt drei Hauptzwecke der Buchführung:

1. die Ermittlung der Vermögenslage,
2. die Feststellung der Schuld- und Forderungsverhältnisse,
3. die Feststellung des Betriebsergebnisses.

Diese drei Ziele können selbst mit einer sehr einfachen Buchhaltung in befriedigender Weise erreicht werden. Die eigentliche Aufgabe der Buchhaltung kann sich aber nicht in diesen sehr beschränkten Zielen erschöpfen, sie soll vielmehr ein Spiegel des gesamten Betriebsgeschehens sein und dem Hotelier alle ausser- und innerbetrieblichen Vorgänge, soweit sie zahlenmässig erfasst werden können, in einer geordneten Weise aufzeigen.

Buchhaltung und Kostenrechnung, die nach modernen Grundsätzen aufgebaut sind geben dem Hotelier z. B. Auskunft auf folgende Fragen: Wie gross sind die Kosten der Küche, des Kellers, des Beherbergungsbetriebes, des Verpflegungsbetriebes? Genügen die üblichen Zuschlagsätze von 100% auf den Getränke und Speisekosten zur Deckung der Gemeinkosten? Welches ist der minimale Logementpreis? Wieviel ist für ein Bad zu verrechnen? Macht sich das Orchester bezahlt? Welches ist der günstigste Brennstoff für die Küche, für die Heizung? Welches ist der Minimalumsatz, der zur Kostendeckung unbedingt erreicht werden muss?

I.

Ein geordnetes Rechnungswesen vermag auf diese und viele andere Fragen zuverlässige Antworten zu geben. Von besonderer Bedeutung sind dabei die beiden wichtigsten Teile, die Buchhaltung und die Kostenrechnung (Kalkula-

tion), währenddem die andern Teile, die kurzfristige Erfolgsrechnung, die Planung für die Zukunft und die Statistik besondere Aufgaben zu lösen haben.

1. Tägliche Rücksprache mit dem Küchenchef oder der Köchin zwecks Festsetzung des nächsten Tagesmenüs.
2. Besprechung der Angestelltenverpflegung.
3. Genaue Anweisung bezüglich Warenaufwand pro Gast und pro Mahlzeit. Dabei sind folgende Richtlinien zu beachten:

- a) Der Verkaufspreis des Menüs muss auf alle Fälle einen normalen Verdienst einbringen. Das gilt auch für den Pensionspreis.
- b) Das Fleischquantum ist so zu bemessen, dass durch entsprechende Gemüsebeilage das Sättigungsvolumen erreicht wird. Zirka 900 bis 1000 Gramm Ware pro Gast für das ganze Menu.
- c) Tägliche Inspektion des Frigors und der übrigen Aufbewahrungseinrichtungen tut not. Diese ermöglicht sehr oft interessante Feststellungen, woraus sich wertvolle Anregungen für die nächste Menugestaltung ergeben können.
- d) Anpassung der Tageskarte (Speisekarte) an das Tagesmenu.

Auch in der Zukunft müssen wir unsere Speisekarte so aufbauen, dass eine unnötige Mise-en-place verhindert wird. Die Verfügung seitens des KEA betr. Einschränkung der Gerichtezahl hat sich glänzend bewährt und folgende Vorteile zeitigt:

1. Einsparung von Ware.
2. Ermöglichung einer rascheren Bedienung und Erleichterung des Service.
3. Arbeitszeitsparung und Schonung der Arbeitskräfte des Koch- und des Hilfspersonals.
4. Bequemere Kalkulation.
5. Besserer Absatz der fertigen Kochgüter.

Die Untersuchungen wurden zuerst im Fabrikbetrieb gemacht. Der stets schärfer werdende Konkurrenzkampf zwang den einzelnen Betrieb, alle, auch die kleinsten Kostenvorteile zu ermitteln und den Verlustquellen nachzugehen. Dies führte zu einer äusserst detaillierten Kostenrechnung, die einen genauen Einblick in alle Einzelheiten des Betriebes ermöglicht. Der Hotelier aber muss sich fragen: Ist es nicht auch in seinem Betrieb möglich auf einem ähnlichen Wege eine Verbesserung der Ertragsverhältnisse herbeizuführen, durch schonungslose Aufdeckung aller Verlustquellen, Vorbeugung zukünftiger Verluste und Forcierung jener Leistungen, die die grössten Erträge versprechen. Viele werden einwenden, eine solche Buchhaltung sei im Hotelbetrieb unmöglich, da sie zu kompliziert sein würde. Wir wollen hier aber doch einmal untersuchen, welchen Forderungen Buchhaltung und Kostenrechnung gerecht werden müssten, um zu ähnlichen Ergebnissen zu führen.

Die Buchhaltung, wie sie allgemein im Hotelbetrieb üblich ist, stellt zur Hauptsache nur die Beziehungen zur Aussenwelt fest. Schon von ihr muss aber verlangt werden, dass sie eine klare Scheidung der Geschäftsvorfälle vornimmt, je nachdem sie den Hotelbetrieb selbst oder Nebenbetriebe und den Privathaushalt betreffen. Besonders die Aufwendungen und Erträge sind in dieser Weise auseinander zu halten. Der Buchhalter nennt jene Aufwendungen bzw. Erträge, die nicht den Hotelbetrieb betreffen, neutrale Aufwendungen bzw. Erträge. In der Betriebsbuchhaltung und der Kostenrechnung werden nur jene Aufwendungen und Erträge berück-

2 x Hotel E 100
H 1

sichtigt, die den Hotelbetrieb als solchen angehen. Auf diese Weise kann der Betriebsgewinn von allen betriebsfremden Einflüssen getrennt werden. In der Kalkulation interessiert uns aber nicht der Betriebsaufwand, sondern die Kosten. Diese sind nicht immer identisch mit ersterem, denn neben den Kosten, wie sie sich aus der Buchhaltung ergeben, sind in der Kostenrechnung auch die sogenannten Zusatzkosten zu berücksichtigen. Zusatzkosten sind jene Posten, die in der betreffenden Abrechnungsperiode keinen Aufwand verursachen, trotzdem aber einen Güter- oder Leistungsverzehr bedeuten, also Kosten sind, z. B. Abschreibungen, Unternehmerlohn, Verzinsung des Eigenkapitals. Der bekannte Betriebswirtschaftler Schmalenbach zeigt das Verhältnis von Kosten und Aufwand an folgendem Schema:

Totaler Aufwand		
Neutraler Aufwand	Aufwand = Kosten	
	Kosten = Aufwand	Zusatzkosten
	Gesamtkosten	

In der Hotellerie werden die Zusatzkosten sehr oft nicht berücksichtigt. Eine Kostenrechnung ohne sie ist aber mangelhaft; sie müssen einkalkuliert werden, selbst auf die Gefahr hin, einen Verlust zu weisen zu müssen. Genau gleich wie ein Direktoren- oder Gerantensalar verbucht wird, muss auch der Unternehmerlohn berücksichtigt werden. In Kleinbetrieben finden wir häufig den Fall, dass der Hotelier selbst als Küchenchef tätig ist. Würde für ihn nun kein Lohn verrechnet, so könnte das Ergebnis der Küche unmöglich genau berechnet werden. Bei der Berechnung des Eigenkapitals, das er zur Finanzierung seines Hauses benötigte, keinen Zins, so macht er damit dem Betrieb jährlich ein Geschenk, das in die Tausende von Franken gehen kann. Für die Kostenrechnung gibt es aber keine Geschenke, denn alle Güter und Leistungen, die in den Betrieb eingehen, kosten etwas. Nimmt ein Hotelier keine Abschreibungen vor, so besteht er damit eine schwerwiegende Selbsttäuschung, denn auch die Anlagen sind dem Werteverzehr unterworfen. Abschreibungen, die in früheren Jahren nicht vorgenommen wurden, müssen später nachgeholt werden, allerdings dann meist auf dem schmerzhaften Wege einer Sanierung. Für die Grösse der Abschreibungen lassen sich nur sehr schwer einheitliche Normen aufstellen. Sie sind vielmehr der Art des Betriebes abhängig. Ein Luxushotel hat einen grösseren Erneuerungsbedarf und damit auch grössere Abschreibungen vorzunehmen als ein Hotel ersten Ranges. Dieses hat wiederum mehr Abschreibungen als ein Hotel zweiten oder dritten Ranges.

Erst wenn alle Betriebs-Aufwendungen, die die Abrechnungsperiode betreffen (im Schema: Aufwand = Kosten), und die Zusatzkosten in der Kostenrechnung berücksichtigt sind, kann eine genaue Kalkulation vorgenommen werden und der Betriebserfolg (Gewinn) berechnet werden. Von Gewinn kann man erst sprechen, wenn die erzielten Erlösesämtliche Kosten decken.

II.

Betriebsbuchhaltung und Kostenrechnung richten ihre Blicke ganz auf den Hotelbetrieb als solchen, während die Finanzbuchhaltung mehr die Beziehungen zur Aussenwelt im Auge hat.

Die wichtigste Aufgabe der Betriebsbuchhaltung ist vorerst die Feststellung der Gesamtkosten. Auf diesen baut dann die Kalkulation auf. Wenn irgend möglich, sollten aber auch die Kosten der Betriebsstellen ermittelt werden, also des Beherbergungs- und des Verpflegungsbetriebes, der Heizung und der Wäscherei und Plätterei usw. Erst jetzt können z. B. die Selbstkosten einer Logiernacht berechnet werden.

Eine sehr grosse Bedeutung hat die Kostenrechnung sodann für die Betriebskontrolle. Durch den Vergleich der Kosten der verschiedenen Jahre und besonders auch durch den Vergleich der Kosten anderer Betriebe ähnlicher Art kann die Wirtschaftlichkeit des eigenen Hotels beurteilt werden. Unregelmässigkeiten werden erkannt, und deren Ursachen können festgestellt werden, und weiteren Verlusten kann durch entsprechende Massnahmen vorgebeugt werden. Am eingehendsten ist die Kontrolle im Hotelbetrieb in der Regel bei der Küche. Aber auch alle anderen Kosten müssen in gleicher Weise fortwährend überprüft werden. Die Kontrolle wird zeigen, wo Verbesserungen notwendig sind, wo arbeitssparende Maschinen eingesetzt werden können, kurz, wo durch Rationalisierungen die Wirtschaftlichkeit des Betriebes gehoben werden kann.

Für den Hotelier stellt sich nun die wichtige Frage, wie denn die Kostenrechnung überhaupt durchzuführen ist. Es gibt zwei mögliche Wege: entweder wird die Rechnung für den ganzen Hotelbetrieb durchgeführt, oder sie wird für sämtliche Betriebsstellen einzeln vorgenommen. Je nachdem spricht man von einer Betriebsrechnung (des Gesamtbetriebes) oder einer Kostenstellenrechnung. Die erste Form hat sich in der Hotellerie allgemein eingebürgert; mit ihr werden der Bruttogewinn und die Betriebsergebnisse I und II berechnet.

Der durch den Hotelier-Verein und die SHTG kürzlich herausgegebene „Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotellerie“ bildet die Grundlage zur buchhalterischen Erfassung und Aufteilung aller Kostenarten. Die Hauptziele dieses Kontenrahmens sind, dem Hotelier einen besseren Überblick über seine Einnahmen und Ausgaben zu ermöglichen und einen einwandfreien Betriebsvergleich zu gewährleisten. Mit Erreichung dieser beiden Ziele ist ein wesentlicher Schritt zu einer genauen Buchführung und exakten Kostenrechnung getan. Erfreulich ist vor allem, dass hier einmal der Versuch gemacht wird, eine gewisse Einheitlichkeit und Systematik in die Buchführung zu bringen. Besonders für den Betriebsvergleich ist die einheitliche Erfassung und Bearbeitung des Zahlenmaterials unbedingte Voraussetzung. Es ist zu hoffen, dass schon in kurzer Zeit allgemein erkannt wird, welche grosse Vorteile jeder Hotelbetrieb durch einen Vergleich seiner Kosten und seines Betriebserfolges mit den entsprechenden Zahlen ähnlicher Betriebe ziehen kann. Der zwischenbetriebliche Vergleich zeigt dem Hotelier, wo in seinem Betriebe Verbesserungen vorgenommen werden können, wo rationeller gearbeitet werden muss und wo die wichtigsten Erfolgsmöglichkeiten liegen.

Mancher Hotelier mag beim Studium des Normal-Kontenplanes durch die grosse Anzahl

der Konten abgeschreckt werden, da er einen zu grossen Arbeitsaufwand befürchtet. Bei einer gewöhnlichen Übertragungsbuchhaltung besteht die Arbeit allerdings in grosser Schwierigkeit. Wird jedoch nach dem Durchschnittsverfahren gearbeitet, dann sollte es möglich sein, ohne Mehrarbeit diese sehr in die Einzelheiten gehende Buchhaltung zu führen.

Um auf alle Fälle eine richtige Verbuchung aller Geschäftsvorfälle zu gewährleisten, enthält der anhand zur Normal-Kontenplan ein Sachregister, das für jeden Fall das zu belastende oder zu erkennende Konto entnommen werden kann. Mit Hilfe dieses Sachregisters kann die laufende Verbuchung auch durch nicht-kaufmännisch gebildete Arbeitskräfte vorgenommen werden.

Der Normalkontenplan bildet nun auch die wichtigste Grundlage für eine Kostenstellenrechnung, die aber aus praktischen Gründen wohl zweckmässiger nicht in der Betriebsbuchhaltung selbst vorgenommen wird, obschon im Kontenplan hierfür eine besondere Hauptgruppe, „Stellenrechnung“ vorgesehen ist, sondern vorteilhafter ausserhalb der Buchhaltung durch Einführung eines Betriebsabrechnungsbogens erfolgt.

III.

Die Kostenstellenrechnung bildet ein sehr wichtiges Hilfsmittel der Betriebskontrolle und -überwachung. Die Stellenrechnung geht bei allen Kosten ihrer Verursachung nach, und damit kann die Zweckmässigkeit eines jeden Ausgabepostens nachgeprüft werden. Die Betriebskontrolle macht den Hotelier auf alle Unregelmässigkeiten sofort aufmerksam, und es können geeignete Massnahmen zur Vermeidung weiterer Verluste ergriffen werden.

Wie die Kostenartenrechnung, kann auch die Stellenrechnung kontenmässig oder statistisch geführt werden. Bei einer Mehrzahl von Stellen ist die zweite Form unbedingt vorzuziehen. Die statistische Kostenstellenrechnung wird im Betriebsabrechnungsbogen vorgenommen (siehe unten). Durch den Forschungsanstalt für Fremdenverkehr der Universität Bern (FIF) wurde vor zwei Jahren versucht, eine Kostenstellenrechnung, die sich des Betriebsabrechnungsbogens bedient, im Hotelbetriebe einzuführen. In nächster Zeit sollen diese Versuche auf breiterer Grundlage weitergeführt werden.

Das Wesen des Betriebsabrechnungsbogens kann wie folgt kurz umschrieben werden: Der Betriebsabrechnungsbogen ist ein Hilfsmittel der Kostenstellenrechnung. Alle Kosten der Periode werden hier in einer mehr oder weniger weitgehenden Gliederung nach Arten zusammengestellt und nach ihrer Verursachung auf Hilfs- und Endkostenstellen umgelegt, bis schliesslich sämtliche Kosten den Endkostenstellen belastet sind.

Ausgangspunkt der Kostenstellenrechnung ist die Buchhaltung, wobei aber die Zusatzkosten (Unternehmerlohn, Eigenkapitalzins, Abschreibungen) unbedingt mitberücksichtigt werden müssen. Der Normal-Kontenplan des Hotelier-Vereins zeigt eine Gliederung, wie sie für die Kostenarten vorgesehen werden kann. — Aus der Buchhaltung ist für die meisten Ausgabe-posten ersichtlich, durch wen die Ausgabe verursacht ist, und damit weiss man auch, welcher Stelle sie zu belasten ist. Jene Kosten, die nicht einer Stelle mit Bestimmtheit zugerechnet werden können, wie z. B. Beleuchtungs- und Heizungskosten, Zinsen, Reklamen usw. müssen schlüssel-mässig verteilt werden. Als Schlüssel können in Frage kommen: für die Beleuchtungskosten die Anzahl der Lampen, für die Heizung der m²-Inhalt der Räume, für die Mobiliarschreibungen und -versicherungskosten die Mobiliarswerte usw.

Schwieriger als diese primäre Kostenverteilung ist die Umlage der Hilfskostenstellen auf die Endkostenstellen. Auch hier geht man nach dem Verursachungsprinzip vor und verwendet zur Umlage bestimmte Schlüssel oder man verteilt die Kosten auf Grund der effektiven Zahlen, die durch Leistungsrapporte festgestellt werden.

Im einzelnen können in einem Hotelbetriebe folgende wichtigsten Kostenstellen unterschieden werden (je nach Bedarf können noch weitere Stellen gebildet werden):

Hilfsquellen

1. Direktion und Verwaltung
2. Gebäude
3. Heizung
4. Wäscherei und Plätterei
5. Garten und Park

Endkostenstellen

- A. Produktionsstellen
 1. Küche
 2. Keller
- B. Nebenstellen
 1. Gästetelephon
 2. Rauchwaren- und Souvenir-Verkauf
 3. Kegelnbahn, Ping-Pong
 4. evtl. Saalvermietung
 5. Garagen
- C. Hauptstellen
 1. Beherbergungsbetrieb
 2. Verpflegungsbetrieb
 - a) Restaurant
 - b) Speisesaal
 - c) Saal

Die Betriebsleistungen werden durch die Haupt- und Nebenstellen erbracht. Die Leistungen der Nebenstellen sind aber mehr zusätzlicher Art, für sie gehen teilweise auch Erlöse ein, doch müssen diese nicht notwendig die Kosten decken, jedenfalls kann bei diesen Stellen nicht mit einem sicheren Gewinn gerechnet werden.

Die Kostenstellenrechnung ist beendet, wenn alle Kosten auf die Endkostenstellen umgelegt sind. In der Kostenarten- und der Erfolgsrechnung werden sodann noch die Kosten der Leistungsgruppen ermittelt und diese mit den erzielten Erlösen verglichen.

Die Ergebnisse der Kostenrechnung geben dem Hotelier eine feste Handhabe für alle Entscheidungen im Betriebe. Auf Grund genauer Zahlen kann er nun beurteilen, ob er den Verkauf von Speisen oder von Getränken mehr forcieren sollte, ob er mit grossen Aufwendungen für Gästeterhaltung und Tanzanlässe eher zurückhalten soll usw. Er sieht, ob er bei den verrechneten Zuschlägen seine Gemeinkosten decken kann, und er sieht auch, wo Preisreduktionen noch in Kauf genommen werden können.

Seit vielen Jahren macht die schweizerische Hotellerie eine sehr schwere Zeit durch, da die

Ertragsverhältnisse allgemein ungenügend sind. Wenn es gelingt mit der Kostenrechnung, wie sie hier erläutert wurde, die Betriebskosten zu senken und die Wirtschaftlichkeit eines Hotels zu heben, dann kann die Kostenstellenrechnung zu einem wichtigen Instrument der Sanierung aus dem Betrieb selbst werden.

Erfahrungsaustausch in der Saisonhotellerie

Schon häufig wurde auf die Bedeutung des Erfahrungsaustausches als wichtigste Selbsthilfemassnahme der Hotellerie hingewiesen. Es ist erfreulich, dass sich unter den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins bereits zwei Erfahrungsgruppen gebildet haben, und wie verlautet, in nächster Zukunft zwei weitere Gruppen gegründet werden können.

Hierbei fällt auf, dass die bestehenden und in Gründung begriffenen Gruppen sich ausschliesslich aus Stadthotels zusammensetzen. Es ist schade, dass bisher die Gründung von Gruppen der Saisonhotellerie unterblieben ist, denn gerade die Saisonhotellerie geben weittragende Probleme auf, deren Abklärung sehr wertvoll wäre. Wohl das wichtigste dieser Probleme besteht darin, die Gästezahl festzustellen, unter der die Offenhaltung eines Hotels nicht mehr gerechtfertigt ist. Für die Ergründung solcher Zusammenhänge wäre die Bildung von Erfahrungsgruppen sehr nützlich, und die Resultate der Forschung könnten die Mitglieder oft vor namhaften Verlusten bewahren.

Der Grund für das Zögern der Saisonhotellerie zur Gründung von Erfahrungsgruppen liegt offenbar in der U. U. begründeten Angst vor der Konkurrenz. Die Stadthotels, deren Nachfrage an den Standort gebunden ist, konnten diesem Hindernis dadurch ausweichen, daß in eine Gruppe nur ein Hotel aus der gleichen Stadt aufgenommen wird. Anders verhält es sich bei einem Großteil der Saisonhotellerie, da ihre Nachfrage frei ist. So kann ein Gast, der z. B. Wintersport treiben will, vollständig frei einen der zahlreichen Wintersportplätze des Landes für seinen Aufenthalt auswählen, sondern dass die Möglichkeit bestehen muss, davon zum Schutze gefährdeter Wirtschaftszweige unter bestimmten, genau zu unschreibenden Voraussetzungen abzuweichen. Nach der Meinung des Bundesrats sollen die kriegswirtschaftlichen Vorschriften keinen Tag länger, als es die Sicherstellung der Landesversorgung erfordert, in Kraft bleiben. Es ist einleuchtend, dass dieser Lockerung eine solche der wirtschaftlichen Fesseln in nicht allzu ferner Zeit folgen müssen. Neben der Möglichkeit von Ausnahmen von der Handels- und Gewerbefreiheit bezwecken die neuen Wirtschaftsartikeln, dem Staat die Mittel für eine aktive Wirtschafts- und Sozialpolitik zu verleihen. Den Behörden wird zur Pflicht gemacht, nicht erst nach Eintritt wirtschaftlicher Krisen Massnahmen zur Bekämpfung ihrer Folgen zu treffen, sondern vorsorglich Massnahmen zu ergreifen, um solche Störungen zu verhüten. Der Staat wird in Verbindung mit der Privatwirtschaft und unter Heranziehung der privaten Initiative versuchen, die Wirtschaft in Gang zu halten und für alle Arbeitsfähigen eine optimale Beschäftigung zu erreichen.

Durch diese Überlegungen darf sich die Saisonhotellerie jedoch nicht vom Erfahrungsaustausch fernhalten lassen, denn es ist möglich, diesen so zu gestalten, dass die Konkurrenzverhältnisse in keiner Weise berührt werden. Alle Fragen, die die Wettbewerbsverhältnisse unter den Gruppen-Mitgliedern beeinflussen, müssen daher aus dem Programm solcher Erfahrungsgruppen ausgeschlossen werden.

Die wichtigste Aufgabe des Erfahrungsaustausches besteht in der Rationalisierung, d. h. der Steigerung der Wirtschaftlichkeit durch Bekämpfung der Verlustquellen. Die Rationalisierung ist jedoch eine Massnahme, die ohne den geringsten Einfluss auf die Konkurrenzverhältnisse bleibt. Sie kann daher ohne Bedenken die Hauptaufgabe von Erfahrungsgruppen der Saisonhotellerie werden und rechtfertigt die Gründung solcher Gruppen. Jede Massnahme, die geeignet ist, die Kosten im Verhältnis zu den Leistungen zu vermindern, ist für jedes Gruppen-Mitglied ein Vorteil. Dieser Vorteil wird nicht dadurch geschmälert, aus diesem Grunde erklärt sich die Möglichkeit haben, ihrer Wirtschaftlichkeit zu steigern, denn der Kundenkreis wird dadurch nicht berührt.

Die betriebswirtschaftliche Forschung strebt danach, solche Massnahmen zu ergründen und zu fördern. Die Erfahrungsgruppen des Schweizer Hotelier-Vereins können hier dabei vorzügliche Dienste leisten. Aus diesem Grunde erklärt sich die betriebswirtschaftliche Abteilung des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr bereit, den Erfahrungsgruppen z. B. durch Ausarbeitung der Arbeitsprogramme und Auswertung der Vergleichszahlen — wenn keine andere neutrale Stelle hierfür gewonnen werden kann — behilflich zu sein. Aus grundsätzlichen Erwägungen kann jedoch das Institut die Leitung von Erfahrungsgruppen nicht übernehmen. Dr. B. Kunz.

Umschau

Lockerung des Sonntagsfahrverbotes

Das KIAA hat das Sonntagsfahrverbot für den öffentlichen Automobil- und Trolleybusverkehr vom 8. Oktober 1945 an aufgehoben. Die Personen- und Gesellschaftswagen der Postverwaltung, der Postautohalter und der postkonzessionierten Automobilunternehmungen sowie die Trolleybusse werden demgemäss nach der Einführung des Winzerferienplans an Sonn- und Feiertagen wiederum eingesetzt werden können. Es besteht lediglich noch die einschränkende Bestimmung, dass dieser Sonntagsverkehr den Durchschnitt des Werktagsverkehrs nicht übersteigen darf.

In Gegenden, die ausschliesslich auf den Automobilverkehr angewiesen sind, löst diese Massnahme grosse Genugtuung aus. Namentlich jene auf den Weekend-Verkehr eingestellten Häuser können nunmehr wieder auf die langersehnte geschäftliche Wiederbelebung hoffen.

Wie der Beauftragte für Pneuwirtschaft, Ing. Hohl, mitteilt, ist diese Lockerung des Sonntagsfahrverbotes, lediglich dadurch ermöglicht worden, dass erst seit kurzem zur Verfügung stehende technische Hilfsmittel eine Vermehrung der Fahrleistungen ohne eine Zunahme des Verschleisses an Luftreifen gestatten. Es handelt sich dabei um den Kettenreifer, der über den gewöhnlichen Luftreifen gespannt wird, um den Überneuen und die Verwendung von Vollgummireifen.

Der Kettenpanzer und der Überneue sind Erfindungen, die der „Société des Tramways lausannois“ zu verdanken sind.

Leider kann eine Aufhebung des Sonntagsfahrverbotes auch für den privaten Motorfahrzeugverkehr nicht ins Auge gefasst werden. Von behördlicher Seite wird darauf hingewiesen, dass die Versorgung mit Gummiwaren, Luftschläuchen und Treibstoffen sich eher noch verschlechtert habe und dass es bis jetzt noch nicht gelungen sei, den von den Alliierten schon vor Monaten in Aussicht gestellten Rohgummi und synthetischen Kautschuk heranzubringen, und inzwischen seien sämtliche Reserven fast gänzlich aufgebraucht worden. Dennoch ist übertriebene Pessimismus nicht am



Todes-Anzeigen

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

Herr

Paul Otto-Keller

Besitzer des Hotel Victoria-National Basel

nach kurzer Krankheit im Alter von 90 Jahren gestorben ist.

*

Ferner starb am 18. Sept. im Alter von 81 Jahren unser Ehrenmitglied

Herr

Dr. Otto Töndury

vorm. Präsident der Tarasp-Schulergesellschaft

Präsident des SHV. 1915—1918

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident i. V.
H. Schmid

Schweizerische

Nachkriegsperiode

(Aus einer Rede Bundesrat Dr. Stampfli)

An der Versammlung der aargauischen Vaterländischen Vereinigung sprach am 1. Sept. Bundesrat Stampfli über Nachkriegsprobleme. Seinen bemerkenswerten Ausführungen entnehmen wir u. a.:

Die neuen Wirtschaftsartikeln

sollen Volk und Ständen sobald als möglich zur Abstimmung unterbreitet werden. Den Anstoss zur Revision gab die Erkenntnis, dass der Grundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit als starre Regel nicht mehr aufrechterhalten werden kann, sondern dass die Möglichkeit bestehen muss, davon zum Schutze gefährdeter Wirtschaftszweige unter bestimmten, genau zu unschreibenden Voraussetzungen abzuweichen. Nach der Meinung des Bundesrats sollen die kriegswirtschaftlichen Vorschriften keinen Tag länger, als es die Sicherstellung der Landesversorgung erfordert, in Kraft bleiben. Es ist einleuchtend, dass dieser Lockerung eine solche der wirtschaftlichen Fesseln in nicht allzu ferner Zeit folgen müssen. Neben der Möglichkeit von Ausnahmen von der Handels- und Gewerbefreiheit bezwecken die neuen Wirtschaftsartikeln, dem Staat die Mittel für eine aktive Wirtschafts- und Sozialpolitik zu verleihen. Den Behörden wird zur Pflicht gemacht, nicht erst nach Eintritt wirtschaftlicher Krisen Massnahmen zur Bekämpfung ihrer Folgen zu treffen, sondern vorsorglich Massnahmen zu ergreifen, um solche Störungen zu verhüten. Der Staat wird in Verbindung mit der Privatwirtschaft und unter Heranziehung der privaten Initiative versuchen, die Wirtschaft in Gang zu halten und für alle Arbeitsfähigen eine optimale Beschäftigung zu erreichen.

In einem Hinweis auf die Wichtigkeit der

Aussenwirtschaft

bemerkte der Redner: „Die Schweiz kann sich nicht selber genügen. Ihre natürlichen Existenzbedingungen schliessen eine Autarkie aus. Exportindustrie und Fremdenverkehr bieten nicht nur den direkt für sie Tätigen eine Existenz, sondern sie befruchten und verbessern auch die Verdienstmöglichkeiten der übrigen Volksgenossen. Es soll jedoch mit diesem Hinweis keiner Wirtschaftsgruppe ein Vorrecht zuerkannt werden. Inlandproduktion und Aussenwirtschaft sind auf dem Fusse der Gleichberechtigung zu behandeln. Es kann keine Rede davon sein, dass der Inlandproduktion zugunsten werde, sich mit unzulässigen Preisen zu begnügen, um der Exportindustrie und dem Fremdenverkehr die leichte Einheimung unberechtigter Gewinne zu ermöglichen. Und ebenso denkt im Ernste kein Vernünftiger daran, dass eine Exportindustrie im internationalen Konkurrenzkampf auf die Dauer durch Lohndruck sich zu behaupten vermöge. Was verlangt werden muss, ist eine gegenseitige Rücksichtnahme und Achtung, die Erkenntnis, dass das Wohl der Gesamtheit einen Ausgleich der Interessen erfordert und die einzelnen Wirtschaftsgruppen auf die Dauer nur bei Prosperität der Gesamtwirtschaft zu gedeihen vermögen.“

„Die Einführung des

obligatorischen Fähigkeitsausweises

gewährt dem Gewerbe nicht nur einen Schutz, sondern dient vor allem der Hebung der beruflichen Tüchtigkeit der gewerblichen Betriebsinhaber. Zu begrüssen ist die unablässige Mahnung der Leitung des Schweizerischen Gewerbeverbands, dass die Gewerbetreibenden sich zu nächst durch berufliche Weiterbildung und betriebliche Verbesserung selbst helfen müssten.“

Plätze. Die „Automobil-Revue“ charakterisiert die Lage als derzeit noch äusserst gespannt, aber eine baldige gründliche Besserung sei in Sicht. Die Hoffnung sei berechtigt, dass bis Frühjahr 1946 sich alles zum Besseren wenden werde. Misse die Entwicklung den erhofften Verlauf nehmen.

Ein gemeinsamer Wunsch der Urlauber und der Hotellerie geht in Erfüllung

Der Territorialdienst teilt mit:
„Das Taschengeld für die amerikanischen Armee-Urlauber in der Schweiz ist provisorisch mit sofortiger Wirkung auf 175 Fr. pro Person und Aufenthaltswoche erhöht worden. Diese Massnahme entspricht einer mit den Vertretern der amerikanischen Hauptquartiere im europäischen Mittelmeerraum getroffenen Vereinbarung. Wegleitend dafür waren einerseits die erhöhten Ausgaben, welche den Urlaubern für die Bestreitung ihres persönlichen Bedarfs in der Schweiz entstehen (Bügelkosten für Kleider und Wäsche, Konsumation, Souvenirkäufe, Telefonkosten) und andererseits die in Aussicht gestellte Verbesserung der Zufuhren. Die Auswirkungen der Erhöhung werden im gegenseitigen Einvernehmen laufend überwacht. Für den Fall, daß sich nachteilige Folgen zeigen sollten, welche die guten Beziehungen zwischen Schweizern und Amerikanern trüben könnten, wird der zugestandene Betrag wieder herabgesetzt. Dagegen ist bei andauernder Bewahrung und tatsächlicher Verbesserung der Zufuhrverhältnisse eine weitere Erhöhung nicht ausgeschlossen.“

Von Beginn der USA-Urlauberaktion an hat es sich klar gezeigt, dass die 150 Franken Taschengeld für die Urlauber für den 7tägigen Schweizeraufenthalt der amerikanischen Urlauber nicht ausreichen werden. Das versteht man sofort, wenn man bedenkt, dass die USA-Militärurlauber weder in Deutschland noch in Italien die Möglichkeit haben, für ihren persönlichen Bedarf privat irgend etwas einzukaufen. So kommen denn die Urlauber in die Schweiz mit einem aufgestauten Einkaufsbedarf und sehen bei uns die Schaufenster der Läden in einer fast verschwenderischen Fülle trotzten. Wenn nun gleich am ersten Tag eine Uhr gekauft wird und an einem folgenden noch ein Telefongespräch mit dem Lieben jenseits des Ozeans geführt wird, dann ist leicht auszurechnen, dass für andere Bedürfnisse nicht mehr viel übrig bleibt. Das hat auch der Hotelier, wie die übrige Geschäftswelt feststellen müssen. Es darf deshalb als ein erfreulicher Verhandlungserfolg gebucht werden, dass die amerikanischen Hauptquartiere, nachdem namentlich auch von den

Urlaubern selbst eine solche Erhöhung gewünscht wurde, in eine Erhöhung des Taschengeldes der Urlauber auf Fr. 175. — eingewilligt haben. Dass sich daraus nachteilige Folgen für die guten Beziehungen zwischen Schweizern und Amerikanern ergeben könnten, ist nicht wohl anzunehmen.

Erneuerung der Heilbäder

Der Bundesrat hat mit Beschluss vom 12. September die Ausführungsvorschriften zum Bundesbeschluss vom 22. Juni 1945 über die Gewährung eines Kredites zur Erneuerung der schweizer. Heilbäder erlassen und der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft einen Kredit von 2 Mill. Fr. zur Verfügung gestellt. Dieser Kredit ist, wie Ständerat Dr. Völi s. Z. als Berichterstatter der ständischen Kommission in der Ständekammer ausführt, lediglich für die technische Erneuerung der Heilbäder bestimmt. Darunter ist zu verstehen die Erneuerung und Erweiterung der bestehenden Badeeinrichtungen und Trinkanlagen sowie die Erneuerung der Quellfassungen. Wie bei der Hotelerneuerung ist die Darlehensgewährung ebenfalls von der Mitwirkung der interessierten Kantone abhängig gemacht, die in der Regel der Leistung des Bundes entsprechen soll. Diese stellen keine Beiträge à fonds perdu dar, sondern es handelt sich um Hilfsdarlehen, die sich erst zu zahlen und innerhalb 15 Jahren zu amortisieren sind. Auch hierin unterscheidet sich die Heilbädererneuerung nicht von der Hotelerneuerung. Der Bundesratsbeschluss tritt sofort in Kraft. Gesuche um Gewährung von Darlehen sind der SHTG. in Zürich einzureichen.

Lohn- und Verdienstersatzordnung

Der Bundesrat hat am 31. Juli 1945 beschlossen, die Lohn- und Verdienstersatzordnung nach Beendigung des Aktivdienstes vorläufig weiterzuführen. Die Lohn- und Verdienstersatzordnung werden deshalb auch nach dem 20. August ihre Bedeutung beibehalten. Da die einschlägigen Bestimmungen in zahlreichen Erlassen zerstreut sind und wiederholt abgeändert wurden, hat das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit eine Neuausgabe der

„Wegleitung zur Lohn- und Verdienstersatzordnung“ veranlasst. Diese Wegleitung ist in erster Linie als Einführung in das weitreichende Gebiet des wirtschaftlichen Wehrmannschutzes gedacht und enthält auf knappem Raum alles Wesentliche, so dass sich auch der Ausenstehende leicht zurechtfindet.

Ebenso hat das Biga eine Sammlung von über 1000 Auszügen aus Entscheiden der eidgenössischen Aufsichtskommissionen herausgegeben, welche diese als oberste rechtsprechende Organe in den Jahren 1940 bis 1944 ausfüllten. Die „Rechtsprechung der eidgenössischen Aufsichtskommissionen für die Lohn- und Verdienstersatzordnung in den Jahren 1940 bis 1944“ stellt eine wertvolle Ergänzung der Wegleitung dar und dient insbesondere all denjenigen Personen, die sich regelmässig mit Fragen des wirtschaftlichen Wehrmannschutzes zu befassen haben. Ein Verzeichnis der Beschwerdeführer und ein ausführliches Sachregister erleichtern den Gebrauch.

Die beiden Schriften können bei der eidgenössischen Druckerei- und Materialzentrale in Bern bezogen werden. Der Verkaufspreis beträgt 60 Rp. für die Wegleitung und Fr. 2.50 für die Entscheidsammlung.

Aus unserer Fachschule

Höherer Kurs und Vorbereitung für die Meisterprüfung

Etwa 30 Schüler haben sich für unseren 2. Kurs eingeschrieben. Es handelt sich durchwegs um erfahrene Leute, die fähig sind, gute Hoteliers zu werden.

Wir geben nachstehend das Verzeichnis der prominenten Mitarbeiter bekannt, die sich die Schule sichern konnte und die, sei es in französischer, sei es in deutscher Sprache, vom 1. Oktober an unterrichten werden. Die Namen der Persönlichkeiten, die Lehraufträge angenommen haben, sind in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt.

1. Organisation

Dr. Ammann, Vizedirektor der SHTG.: Steuerwesen, Hotelrecht.

Dr. Bridel, Professor an der Universität: Versicherungswesen.
E. Dupraz, Crédit foncier vaudois: Banken und Hoteliers.
G. Duttweiler, Direktor der Hotelfachschule: Psychologie der Korrespondenz.
M. Jaccard, Dir. der Intérêts de Lausanne: Individuelle Reklame.
Oberst Jaquillard, Kommandant der Kantons-polizei: Polizei.
Dir. Jaussi, Grd. Hôtel Territet: Hotel-Organisation.
Dr. Kaelin, Sekretär der Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung: Fremdenverkehr.
Dr. Krapp, Schweiz. Fremdenverkehrsverband: Kollektivwerbung.
Dr. Riesen, Dir. des Zentralbureau des SHV.: Organisation der Schweizer Hotellerie.
Dir. Schmid, Bellevue-Palace: Rendite.
Dir. Selter, Präsident des SHV.: Die SHTG.
M. Zwahlen, SHTG.: Buchhaltung.

2. Bewirtschaftung

E. Bébois, Architekt, Lausanne: Architektur, Reparaturen.
Breniano, Ingenieur, Bern: Technische Installationen.
Burki, Michel Hossli, Lausanne: Teppiche, Linoleum.
Furrer, Innovation, Lausanne: Wäsche.
Reymond, Dir., Steiger & Cie., Lausanne: Geschirr, Silberzeug.
Wasem, Dir. Simmen, Lausanne: Mobiliar.

3. Lebensmittelversorgung — Verkauf

a) Küche
Dr. Benoit, Dir., Schlachthaus: Fleischsorten (im Schlachthaus).



AUTO-DOPPIK
die Losblätter-Buchhaltung
mit zwangsläufiger Gruppierung nach dem Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotellerie
KOHLER-BUCHHALTUNG A.G., BIEL
(Auto-DoppiK) Telephone (032) 2 40 29

Die Brennstoffverteilung ist knapp und ungewiss... deshalb sichern Sie sich am besten schon heute einen
elektr. Heizofen
mit Stufenleistung 400—800—1200 Watt, 220/230 Volt, vom SED geprüft und genehmigt Preis Fr. 64.— plus Wust, ab Basel. Prospekte und Auskult durch Paul Essig-Wymann, Basel 10.

TEXTON WÜRZE
Schmackhaftigkeit ist eine der Voraussetzungen für gute Verdauung der Speisen.
Texton Würze verfeinert die Gerichte ohne den Eigengeschmack der Speisen zu verdrängen. Sie verbessert Ihre Küche. Der Versuch überzeugt!
MAGO-GESellschaft A.G. GÜMLINGEN b. BERN

Zu verkaufen
in bestbekanntem Luftkurort des Berner Oberlandes eine
Hotelbesitzung
mit 70 Betten, alles in tadellosem Zustand, seit 35 Jahren von gleichem Besitzer geführt. Sehr gute, beständige Schweizer Klientel. Anfragen unter Chiffre OFA 3697 B. an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.

Hotels
Kuranstalten
Sanatorien
Pensionen
Gasthöfe
Restaurants
vermittelt streng reell nnd diskret
G. KUHN
Hotel-Immobilien
Rennweg 58, Zürich
Erstes und ältestes
Treuhand-Bureau
auf diesem Gebiete
Erstklassige Referenzen
Telephon 23 63 64

UM- UND NEUGESTALTUNG IHRER HOTELRÄUME
MEER · BERN
WERKSTÄTTEN FÜR MÖBEL UND INNENAUSBAU
Verlangen Sie unseren Prospekt «Kultiviertes Wohnen»

Hotel
zu 50 Betten, in den Waadtländer-Alpen gelegen, mit Zentralheizung, fließendem Wasser, vollständig möbliert, Lingerie, Argenterie, ganz neuer Glace-Maschine u. automatisiertem Gefrierraum, zu vorteilhaftem Preis
zu verkaufen
Gefl. Anfragen unter Chiffre H. W. 2128 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
l'Hôtel des Bains et des Casernes
am Schwarzae, Kanton Freiburg, Bergstation mit Autobusverkehr. Hotel mit 14 Zimmern, gut gelegen, mit prächtiger Aussicht. Komplettes Mobiliar und Betriebsmaterial in vollkommenem Zustand. Großer Platz um das Hotel, welches 300 m von den Militärkasernen gelegen ist. Kann mit Leichtigkeit vergrößert werden. 40 Jucharten Weiden mit Stall und Châlet für das Vieh. Zur Zeit hat das Hotel Eigentum einer Aktiengesellschaft. Zum Vorhandeln, Auskünfte und Besuche wenden man sich an die Immobilien-Agentur Guillaume de Weck, in Freiburg, oder direkt an den Hotelier, Herrn H. Remy, in Schwarzae.

Bouillons Schittler
Zu verkaufen
GEBR. SCHITTLER
TEL. 441 50 NÄFELS

Hotel-Restaurant
ca. 50 Betten, Zentralschweiz. Wanderbare Seelage. Offerten unter Chiffre H. Z. 2188 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kochlehrstelle
gesucht
für tüchtigen aufgeweckten Jüngling.
Offerten an Em. Meisser, Stadt-Casino, Basel

Küchenchef
32 Jahre alt, bewandert für warme und kalte Küche, sowie auch Pâtisserie, sucht Stelle in Jahresbetrieb, evtl. auch Saison oder Aushilfe. Offerten an P. Graf-Timossi Oberstr. 185, St. Gallen.

Argentier
in Jahresstelle in Stadtraum zu suchen.
Bewerber mit Konstatierung der Silberpolier-Maschine wollen Offert. m. Zeugniszettel an Postfach 4892 liefern senden.
Fräulein, deutsch, franz., engl. sprechend sucht selbstständigen Posten i. Winter-saison für

Buffet-Bar
miskundig. Gefl. Offert. unter Chiffre M. S. 2271 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinimportier
tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle
auf 1. Okt. Kommt auch Aushilfe oder Ferienablösung in Frage. Prima Zeugnisse vorhanden. — Offerten an Josef Hüster, Kurhaus Ruti, Hasliberg B. O.

Preiswürdig ...
Wenn Sie eine Salatsauce oder gar eine Delikatess-Sauce wie zum Beispiel die Sauce genre Mayonnaise oder die Sauce Hollandaise mit
Saucenpulver DAWA
herstellen, dann wissen Sie: diese Sauce ist preiswürdig. Sie ist nicht nur billig, sondern — trotz ihres bescheidenen Preises — auch von einer feinen Qualität; und gerade das nennen wir preiswürdig.
Ein Liter Salatsauce mit Saucenpulver DAWA kommt Sie nur auf ca. einen Franken zu stehen. Ihr würziges Aroma und die Möglichkeit, sie nach Wunsch dick oder dünnflüssig zu gestalten, gewinnen ihr stets neue Freunde.
Ihnen liefern wir Saucenpulver DAWA in unsern preislich besonders vorteilhaften Kilopackungen. Dürfen wir Ihnen vielleicht gerade jetzt einige davon zustellen?
Dr. A. WANDER A. G., BERN Telephone 55021

Zu pachten gesucht
Passantenhotel mit Restaurant oder
Sporthotel oder
Dancing mit Bar
Zwei Saisons- oder Jahresbetrieb, von initiativem, fach-tüchtigem Hotelier. Strengste Diskretion wird geboten. Ausführliche Offerten mit Jahresumsatz sind zu richten unter Chiffre Mc 13371 Z an Publicitas Zürich.

HOTEL
zu verkaufen auf erstem Sommer- und Winter-platz des Berner Oberlandes, massiver Steinbau in gepflegtem Zustand 40 Betten, Fließendes Wasser. Beständige Kundschaft. Jahresrestaurant mit grosser Entwicklungsmöglichkeit. Nachweisbare Rendite. Grössere Anschaffung erforderlich. Für tüchtigen Geschäftsmann sichere Kapitalanlage. Interessenten wollen sich melden unter Chiff. M. H. 2186 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
junger, tüchtiger und gut ausgewiesener
Hotelier
für die Leitung (Pacht oder Direktion) eines grossen, modernen Pass-Berghotels im Berner Oberland mit Sommerausbetrieb.
Gefl. Offerten unter Chiffre P. D. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid
deutsch, französisch und englisch sprechend in grösserem Bar-Bereich
gesucht
Jahresbetrieb
Gefl. Offerten unter Chiffre M. D. 2117 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Barmaid
mit guten Referenzen, der vier Hauptsprachen kundig, sucht sich auf 1. event. 15. Dez. zu ver-ändern. Off. unter Chiffre B. A. 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Comptable-Contrôleur
espable,
cherche place pour se-condaire tenancier.
Offres sous chiffre J. N. 2172 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.
48jährige Witwe vom Hotelfach, tüchtig und seriös, sucht ge-bildeten, netten Herrn als
Ehe-partner
Offerten mit Bild unter Chiffre E. P. 2171 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Besucht, Dir., Union laitière vaudoise: Milch, Butter, Käse.
 Löwer, Buffet SBB., Lausanne: Küchenorganisation.
 Lüthi, Manuel & Cie., Lausanne: Spezereien, Kolonialwaren, Tee, Kaffee.
 Michel, Zimmerleuten, Zürich: Konserven, Konfitüren, Sirups, Gefrieren.
 Renaud, Comestibles, Basel: Geflügel, Wildpret, Fische.

b) Keller

Benegnin, Vizedir, Station fédérale: Weinkunde.
 Heusser, Dir. der Brauerei Beaugard: Bier.
 Muret, Dir. Off. vins vaud.: Westschweizerische Weine.
 Nussbaumer, Dir. Limmathof: Deutschschweizer Weine.
 Oyex, Ger. Buffet SBB., Lausanne: Arbeiten im Keller.
 Schaefer, Dir. Baur au Lac: Französische Weine usw.

c) Preise

Pally, Dir. Mirabeau, Genf: Berechnung der Menu- und Pensionspreise.

d) Service

Thurnheer, Dir. Eden au Lac, Zürich:

e) Verkaufspsychologie

Thurnheer, Dir. Eden au Lac, Zürich.

Kleine Auslandschronik

Doch noch zu etwas gut

Aus Bunker werden Hotels und Spitäler

Der Bahnhofbunker in Düsseldorf wird jetzt in ein Hotel umgebaut. Die Umbauarbeiten dürften gegen Weihnachten beendet sein. Das neue Bunkerhotel zählt 55 bis 60 Übernachtungsräume mit etwa 85 Betten, ferner Frühstückszimmer, Konferenzräume, Les- und Schreibzimmer sowie eine Gaststätte.

Auch in Hamburg haben die Luftschutzbunker und Flacktürme inzwischen eine neue Bestimmung erhalten. Sieben von ihnen sind zu modern eingerichteten Krankenhäusern um-

gebaut worden. Andere dienen als Obdachlosenunterkunft, sind zu Lebensmittelagaren geworden, enthalten grosse Schlächtereibetriebe oder bewahren wertvolle wissenschaftliche Werke in ihren Mauern auf.

Zur Hebung des Schottischen Fremdenverkehrs

In Glasgow fand kürzlich die Eröffnung einer Hotelfachschule statt, die vom schottischen Verband der Hotel- und Restaurantinhaber in Verbindung mit der höheren Handelsschule betrieben wird. Die bessere Ausbildung des Hotelpersonals wurde als ein wichtiger Schritt bezeichnet, um die Rückständigkeit in Hotelführung und -einrichtungen gegenüber dem Ausland aufzuheben. Eine im Rahmen der schottischen Industrievereinigung bestellte Kommission setzt sich darüber hinaus zur Aufgabe, den Fremdenverkehr Schottlands durch Ausbau der touristischen Sehenswürdigkeiten und Verbesserung der Verkehrsverhältnisse zu fördern. Von dieser Seite wurde auch der Wunsch ausgesprochen, die Hoteliers möchten ihre Menükarten in allen Gästen verständlicher Sprache, „understandable to common folk“, abfassen.

Aus den Sektionen

Sektion Adelboden SHV.

An seiner ordentlichen Hauptversammlung vom 11. September 1945 im Hotel Bären hat der Hotelier-Verein Adelboden seinen Vorstand für die neue Amtsperiode wie folgt bestimmt:

Präsident: (neu) Herr Chr. Aellig, Hotel Alpenruhe; Vizepräsident und Kassier: (bisher) Herr E. Nikles, Hotel Huldi; Sekretär: (bisher) Herr P. Petzold jun., Hotel Edelweiss-Schweizerhof; 1. Beisitzer: (neu) Herr E. Gurtner, Grand Hotel; 2. Beisitzer: (neu) Herr J. Friedli, Hotel Bristol-Oberland. Rechnungsrevisoren: Herr P. Burn (Bären) und Herr A. Kuhn (Adler) (beide bisher).

Totentafel

Jos. Märkle-Minder †

Nach längerem, geduldig ertragenem Leiden verschied am 8. September in Grindelwald Jos. Märkle-Minder, gew. Hotelier zur „Jungfrau“. In der Öffentlichkeit trat der Verstorbene nur wenig hervor. Dafür widmete er sich voll und ganz seinem Betrieb, der als Sporthotel einen hervorragenden Ruf geniesst. Mit Jos. Märkle ist wieder ein tüchtiger Hotelfachmann dahingegangen. Der Verstorbene war bis zur Übernahme seines Hauses durch seinen Sohn, Werner Märkle, Mitglied des SHV. Den Trauerfamilien bezeugen wir hiermit unser herzlichstes Beileid.

Dr. Otto Töndury †

Unmittelbar vor dem Redaktionsschluss erreicht uns die Kunde vom Hinschied unseres früheren Präsidenten Herrn Dr. Otto Töndury, Ehrenmitglied des SHV. Ein Nachruf wird in nächster Nummer folgen. Den Trauerfamilien sprechen wir unser herzlichstes Beileid aus.

Vecmisches

Kurhaus Bad Tarasp.

Eine Abschiedsfeier, wo sich Patron und Personal, nach einer strengen Saison zusammenfinden, um fröhlich und zufrieden bei Tanz und Spiel, die zum Teil düstere Vergangenheit zu vergessen und mit Zuversicht in die Zukunft zu blicken, ist etwas von bleibender Erinnerung. Herr Dir. F. Buchli-Sonderegger hatte auf Samstag, 8. 9. 45 abends seine gesamte Angestelltenschaft zu einer solchen Feier eingeladen, an der auch die Hotelgäste teilnahmen und die einen überaus schönen Verlauf nahm. Herr Buchli, der nun 22 Jahre diesem Betrieb vorsteht, gab in einer Ansprache einen kurzen Überblick über die besonders in den letzten Krisen-jahren schwere Arbeit. Er dankte dem Personal für die geleistete Mitarbeit und gab der Hoffnung Ausdruck, dass wir alle einer lichtvollen Zukunft entgegen steuern mögen. Von Seite der Angestellten sprach Koll. Thoma in meisterhafter

Weise zu Vater und Mutter Buchli aufrichtige Worte des Dankes und der Anerkennung und würdigte die Verdienste einer grossen Zahl alter und treuer Angestellten, was schliesslich der beste Garant einer ergrösslichten Zusammenarbeit im Hotel ist. Wir bedauern ausserordentlich, dass Koll. Thoma, der, ohne die Interessen des Hauses zu verletzen, ein unerschrockener Kämpfer für das soziale Wohl der Personals ist, das Hotelfach verlässt und wünschen ihm in seiner neuen Stellung als Lehrer in Brülisau und zu seiner bevorstehenden Verählung mit Fräulein Giamara von Tarasp, des Himmels und der Erde reichsten Segen. T. M.

Bücherfisch

„Die Schweiz im Herbst 1945“

Das Verzeichnis der in der Schweiz während des kommenden Herbstes, vom September bis in den November hinein, geplanten Veranstaltungen ist von der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung soeben in schmuckvoller Aufmachung veröffentlicht worden. Die einzelnen Anlässe, seien es Ausstellungen, Messen, Konzerte oder sportliche Darbietungen, sind wiederum in praktischer Anordnung, nach Daten in der Art eines Kalenders zusammengestellt, so dass man eine ausgezeichnete Übersicht über eine Fülle interessanter Ereignisse bekommt. Das Heftchen ist bei allen Verkehrs- und Reisebureaus kostenlos erhältlich.

PAHO

Sprechstunde des Kassenverwalters in Basel

Diese findet ausnahmsweise Dienstag, 25. September 1945, 15-17 Uhr, Restaurant Kronenhalle (H. Stock), Zentralbahnhofplatz, Basel, statt.

Redaktion — Rédaction:
 Ad. Pfister — P. Nantermod

SHERRY & PORT
DELAFORCE
 Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Genossenschaft sucht
HOTEL
 von 80-100 Betten für Eröffnung eines ganzjährigen Kurbadbetriebes. Arzt und Badepersonal vorhanden. Zentralschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre O. S. 2169 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pension en Montagne
 Construction soignée, genre chalet; tout confort, Parc, Tennis; 20 chambres à 1 ou 2 lits. Ouvert toute l'année. Très connu des skieurs. Près des Rives du Léman. Affaire sérieuse. — Prix fr. 85.000.—. S'adr.: Louis Stalder, 6, Rue Baurte, Genève.

Zu vergeben
Klinik für Leichtnervöskranke
 von ausgezeichnetem Ruf und in prächtiger Lage. Schreiben an Chiffre OFA 7539 L, Orel Füssli-Annoncen, Lausanne.

Ich suche für meinen bestausgewiesenen, erfahrenen
Küchenchef
 passendes Winterengagement.
 Paul Beck, Kurhaus Alvanen-Bad, Tel. 261 41.

Hotelier
 Amerikanische Verhältnisse und Sprache kennend, sucht Winterengagement bei einem Kollegen. In allen Zweigen des Hotels versiert, verlässlich, wenn gewünscht auch manuell mitarbeitend. Offerten unter Chiffre A. V. 2109 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service-Oberkellner gesucht
 für erstklassiges Café-Restaurant-Grill. Jahresstelle. Eintritt 10. Oktober 1945. In Frage kommen nur bestausgewiesene, sprachkundige Bewerber. Handgeschriebene Offerten unter Chiffre O. K. 2173 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Was Meister Escoffier über MAGGI'S WÜRZE schrieb:

L'arome Maggi, dont la capacité de conservation est illimitée, est l'auxiliaire de cuisine le plus parfait et le plus apprécié des connaisseurs.
 A. Escoffier

Alles zum Waschen und Reinigen liefert prompt & billig
ESWA
 ERNST & CO.
 Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
 - Zürich -
 Dreikönigstrasse 10, Telefon 31.808
 Gegründet 1912

ENKA
 für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenfloeken
 sehr ausgiebig und stark schäumend

Fleckenreinigungsmittel
 gegen Fett- und Ölflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzlappen, Scheuertücher, Schutzputz etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Junge Tochter mit Handelsausbildung und Bureaupraxis sucht Stelle als

Volontärin
 in Hotelbureau der Westschweiz wo sie die französische Sprache erlernen kann. - Offerten unter Chiffre R 13128 Ch an Publicitas Chur.

Gesucht absolut tüchtiger KOCH
 als 1. Aide. Eintritt 16. September. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnis-kopien erbeten an das Café du Théâtre, Neuchâtel.

Junger Koch
 aus Oesterreich mit erstkl. Zeugnissen sucht Stelle in Hotel in der Schweiz. Zuschriften erbeten unter Chiffre OFA 5742 an Orel Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

2 Sommelieres
 expérimentées, bons certificats, parlant 2 langues, libre à partir 20 oct., cherchent place dans grand restaurant, une en Suisse romande, une en Suisse allemande. Ecrivez sous Chiffre B. E. 2190 à Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht mit Eintritt am 1. Oktober in Jahresstelle
BUFFETDAME
 geübten Alters, seriös, tüchtig und zuverlässig, in alkoholfreies Hotelrestaurant. Beherrschung der deutschen und französischen Sprache Bedingung. Monatslohn bei freier Kost und Logis Fr. 180.— bis Fr. 220.—. Offerten mit Angabe des Alters und Referenzen unter Chiffre B. K. 2179 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle tüchtiger,
II. Heizer
 zu Hochdruck-Dampfanlage.
 Bewerber, die auch bei kleineren Reparaturen mithelfen können, belien Offerten mit Zeugnis-schriften und Gehaltsansprüchen bei freier Kost einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Ich suche für meine ausgezeichnete
Köchin
 Winterstelle
 Aross bevorzugt.
 Frau K. Roser, Hotel Felli, Schulstr.-Tarasp.

Tüchtiger, routinierter, sprachkundiger (Engl.)
Oberkellner
 oder
Chef de service
 frei ab 1. Oktober, sucht Jahresstelle in Hotel oder Grossrestaurant. Adresse A. Schwarz, Bahnhofstr., Utigen, bei Thun.

MILCHMANGEL?
 Dann hilft Felchlin's
DESSERT-PULVER
 für Puddings und Glacen denn es enthält
90% Milchpulver
 Verlangen Sie gratis Muster und Rezepte
Fr. 18.- per kg

felchlin
MAX FELCHLIN SCHWYZ

Gesucht
 in Jahresstelle nach Zürich in Erstklass-Restaurant per sofort oder nach Ueberkunft
Restaurant-Tochter
 Nur gut präsentierende, tranchier- und sprachkundige (Englisch erwünscht). Bewerberinnen mit tadellosem Umgang wollen sich melden mit Bildofferte unter Chiffre S. T. 2175 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundiges Ehepaar sucht Winterengagement als
Garderobier und Garderobiere
 Offerten unter Chiffre De 14023 Z an Publicitas Zürich.

Anfangs-Sekretär
 Dem Bewerber wird Gelegenheit geboten, sich in allen Teilen eines durchorganisierten Grossbetriebes die nötigen kommerziellen und administrativen Kenntnisse anzueignen. Alter: 20-25 Jahre. Deutsch und Französisch perfekt. — Handgeschriebene Offerten mit allen weiteren Unterlagen wollen man bitte richten an die Direktion des Hotel Bellevue-Palace, Bern.

Gesucht
 für ein zentralschweizerisches Hotel I. Ranges mit 100 Betten in Jahresengagement erfahrener, bestausgewiesener
Direktor
 mit ebenfalls fachtüchtiger und mitarbeitender Ehefrau. Beherrschung der Hauptsprachen. Guter Restaurateur, Administrator und Koch.
 Offerten unter Chiffre D. R. 2184 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tourisme international et complications monétaires

L'on s'étonne peut-être en certains milieux de voir que les hôteliers attendent toujours avec impatience la venue d'hôtes étrangers, alors qu'au mois de juin de cette année l'affluence record d'hôtes suisses qui séjournaient dans nos hôtels avait pour la première fois compensé l'absence de la clientèle étrangère. Mais, d'une part, si l'on tient compte de la répartition des hôtes dans les diverses catégories d'hôtels, on voit immédiatement que cette compensation n'est que numérique et qu'il y a encore maints grands hôtels ou régions touristiques qui n'y trouvent pas leur compte. En outre, il appert que ce record d'hôtes suisses pourrait bien être exceptionnel et constituer un record absolu. Cette affluence est due certainement à la détente qu'a provoqué la fin de la guerre en Europe et dans le monde, à la fin d'un service actif qui immobilisait souvent pendant l'été de nombreuses familles, et enfin au désir de profiter d'un rationnement atténué en échappant pour quelques jours aux vicissitudes quotidiennes.

Nécessité du trafic international

Mais, il n'en reste pas moins qu'il faut absolument pouvoir compter sur le trafic international, et que le but que les milieux touristiques est le retour dès que possible, ou par étape si des difficultés sont rencontrées, au *libéralisme touristique* d'autrefois qui a fait de notre pays un des premiers pays de tourisme du monde. Il faut pouvoir ranimer certaines régions qui sont loin encore de travailler à plein rendement et il faut que nos hôtels puissent compter sur des saisons plus longues que seules la différence qui existe dans les habitudes, et genre de vie des pays étrangers peut nous assurer. Actuellement la saison est nettement trop courte limitée qu'elle est indirectement par les vacances scolaires et autres. Cette concentration est défavorable pour l'hôtelier et pour son personnel ainsi que pour les hôtes qui n'arrivent plus toujours à trouver les chambres qu'ils voudraient. Enfin notre population est fatiguée de vivre en vase clos depuis plus de 6 ans et, sitôt que les barrières qui nous interdisent l'accès de l'étranger s'ouvriront ou s'entre-ouvriront, nos compatriotes ne manqueraient pas d'aller passer leurs vacances dans des pays qu'ils ont hâte de revoir et nos hôtels auront besoin d'hôtes étrangers pour les remplacer.

Symptômes encourageants

On a craint parfois que le trafic international ne reprenne plus en Suisse l'ampleur d'antan du fait de l'appauvrissement que la guerre a produit dans nombre de pays qui était pour nous une source précieuse de clientèle, et l'on nous a conseillé de nous adapter au seul tourisme soi-disant possible; le tourisme populaire. Or, il semble à première vue que les plaies de la guerre se guériront plus vite qu'on ne le pensait et que, après un certain temps de mise en train le *trafic international redeviendra normal*. On espère beaucoup dans ce domaine du développement de la navigation aérienne qui mettra la Suisse à la portée des hôtes d'outre-océan.

Divers signes montrent que les optimistes n'auront peut-être pas tort, et que l'on témoigne à l'étranger d'un vif intérêt à l'égard des voyages en Suisse. L'action des permissionnaires américains qui rencontre un grand succès n'y est peut-être pas étrangère. D'autre part, les communications avec divers pays d'Europe reprennent plus tôt qu'on ne le pensait. On a vu ainsi toutes nos communications ferroviaires se rétablir peu à peu avec la France. Il en va de même de certaines lignes aériennes avec la France et la Scandinavie. D'autre part, nous avons appris que la foule se presse dans les bureaux de voyages

français et anglais et que tout ce monde est avide de faire un voyage en Suisse. Ce sont certes des symptômes réjouissants, mais ce ne sont que des symptômes et il y a entre ces désirs et leur réalisation des obstacles économiques dont l'un des plus grands est bien le *problème monétaire*.

Conditions monétaires

L'on est encore fort loin de la *liberté du trafic des paiements* et cette situation est bien faite pour entraver le tourisme. Les possibilités de se procurer les moyens pour financer un voyage en Suisse sont en général les suivantes:

- Espèces.*
 - Devises*, sous forme de chèques de voyages, de chèques, d'accréditifs de voyages, de transferts, etc. en francs suisses ou en d'autres monnaies.
 - Avoirs existant en Suisse.*
- Il convient de remarquer au sujet des prescriptions en vigueur en Suisse actuellement qu'elles ne correspondent pas toujours aux dispositions prises par les pays d'où nous arrivent des hôtes étrangers.
- Espèces.*
 - Importation d'espèces en monnaie suisse est illimitée.* L'importation d'espèces en monnaies étrangères est limitée de la part des Suisses par des dispositions spéciales qui varient de pays à pays (nous renvoyons à ce sujet aux détails donnés dans la partie allemande du dernier numéro de l'*Hôtel-Revue*) au sujet des prescriptions relatives aux Etats-Unis, à l'Angleterre, à la France, à la Belgique et au Luxembourg et à la Suède). Conformément à l'arrêté du Conseil fédéral du 2 mars 1945, interdisant le commerce des billets de banque étrangers, ces espèces en monnaies étrangères ne sont pas convertibles en argent suisse et ne peuvent constituer qu'une réserve en espèces pour le voyage de retour.
 - Devises.* Pour celles-ci ce sont les prescriptions de chaque pays qui déterminent la somme dont chaque ressortissant peut disposer.
 - Avoirs en Suisse.* Pour ceux-ci c'est encore les dispositions de chacun des pays, qui sont valables; ces dispositions reposent, il est vrai, en partie sur des accords avec la Suisse. Il faut également tenir compte du blocage que la Suisse

S'actions des permissionnaires américains

Négociations à Caserta

Nous avons pu, dans notre dernier numéro, publier le *programme d'automne* qui est le résultat de négociations qui se sont déroulées à Berne à la fin d'août. Nous avons dit aussi que l'hôtelier avait pu obtenir des prix plus intéressants du fait que les voyages prévus seraient moins longs. Dorénavant l'on peut dire, qu'à part quelques rares exceptions dans des cas limites, les prix minimums de chaque maison pourront être respectés.

Après les premières discussions, le programme d'automne dut être soumis et mis au point avec les *délégations américaines* elles-mêmes. Tout d'abord les personnalités qui s'occupent de cette action furent *invitées* à un *rassemblement de Mulhouse* et nos lecteurs auront pu lire dans la partie allemande du N° 35 de l'*Hôtel-Revue*, un compte rendu de notre direction sur cette visite qui fut suivie de l'*invitation d'une délégation suisse au quartier général américain à Caserta*. Cette délégation, dans laquelle la Société suisse des hôteliers était représentée par M. H. Schmid, vice-président central, et le Dr M. Riesen, directeur du Bureau central, se réunit à Chiasso où des officiers de liaison du quartier général américain vinrent la chercher en automobile; puis elle fut transportée de Milan à Naples en avion en passant par Rome. Les négociations qui se déroulèrent très favorablement eurent lieu au château royal de Caserta et furent présidées d'abord par le *major général White*, puis par le *colonel Hyde*. Le résultat de ces négociations doit cependant encore être soumis aux officiers compétents pour les permissionnaires qui entrent par Bâle puisque, comme on le sait, les armées américaines du Sud et du Nord de l'Europe sont indépendantes l'une de l'autre.

A l'issue des négociations, la délégation suisse fut conduite en voiture à Rome en passant par le champ de bataille de Cassino et de là fut reconduite à Milan en avion par Venise et en longeant les Alpes.

L'enquête faite par la Société suisse des hôteliers sur le nombre de lits disponibles pour l'action d'automne a permis de discuter définitivement le programme d'automne qui a déjà été exposé. En établissant celui-ci, il a fallu naturellement tenir compte des *vœux des Américains* eux-mêmes. Il a fallu composer certains voyages tout en stabilisant et en concentrant les séjours sur certaines grandes villes ou stations, car les autorités américaines veulent que les permis-

si onnément à l'égard des avoirs des ressortissants de quelques pays étrangers.

En examinant la question, on constate que même avec des pays tels que les *Etats-Unis* et la *Suède*, le trafic touristique est soumis à quelques restrictions du point de vue de l'obtention de devises. L'*Angleterre* ne tolère que les voyages d'affaires, tandis qu'en *France* ce trafic peut se faire sur des bases un tout petit peu plus étendues.

La possibilité de financer un voyage en Suisse n'indique pas encore l'ampleur que pourrait prendre de tels voyages. A l'exception des *Etats-Unis* et de la *Suède*, pour des raisons de paiement, un important trafic est pratiquement impossible. Qu'on ne se laisse point abuser par la foule qui se presse dans les agences de voyages parisiennes. Indépendamment de la limite de 450 francs suisses par séjour dans notre pays, les Français ne disposent naturellement pas d'un montant en devises illimité, puisque la France était encore récemment notre débitrice dans notre compte de clearing, ce qui signifie que des devises suisses ne pourraient être remises aux ressortissants français qu'à crédit. De son côté, la Suisse ne peut mettre à disposition également que des moyens limités à l'égard de la France, puisque nous devons changer le franc français à un cours qui est extraordinairement défavorable pour nous, puisqu'il ne tient pas compte de la capacité d'achat réduite du franc français. N'obtiennent pas le franc français au marché noir à un cours qui correspond à un quart ou même un cinquième du cours du clearing! On voit par là que le trafic touristique franco-suisse ne peut s'appuyer que sur des bases bien chancelantes pour le moment. S'il a prise certaine ampleur, c'est simplement parce que les Français ont été autorisés à disposer pour des voyages en Suisse de leurs avoirs dans des banques suisses.

A part l'*Amerique* et la *Suède*, ce sont les conditions techniques de paiement qui font défaut et il faut absolument que des *changements interviennent dans ce domaine* pour que l'on puisse espérer en une reprise et une renaissance du trafic touristique international.

Taxes de séjour

M. v. Planta, député, a posé une petite question au *Petit conseil du canton de Grisons* au sujet de l'application de la taxe de séjour aux permissionnaires américains. Il s'est étonné que cette taxe soit aussi prélevée sur cette catégorie d'hôtes et a demandé qu'ils en soient exemptés étant donné le caractère spécial de cette action.

L'on ne peut qu'approuver la position adoptée par M. v. Planta, car il est équitable que l'Etat ou la commune fasse aussi un léger sacrifice en faveur d'une action qui exige un effort général de tous les participants. Un certain nombre de communes ont d'ailleurs déjà donné le bon exemple en renonçant ou en abaissant la taxe de séjour prélevée sur les permissionnaires. Cela est d'autant plus indiqué qu'il s'agit de la plus vaste action de propagande que l'on puisse signaler dans l'histoire de notre économie touristique et dont l'utilité se fera probablement sentir dans bien des années encore.

Augmentation de l'argent de poche

L'argent de poche des permissionnaires américains en Suisse a été porté provisoirement et avec effet immédiat à 175 fr. par personne et par semaine dès qu'on l'on. Cette mesure est conforme à un accord intervenu avec les représentants du quartier général américain du secteur de l'Europe et de la Méditerranée. Elle a été motivée d'une part par l'accroissement des dépenses des permissionnaires pour leurs besoins personnels en Suisse (frais de repassage des vêtements et linge, consommations, achat de souvenirs, frais de téléphone) et d'autre part par l'amélioration des importations envisagées. Les effets de cette augmentation seront continuellement surveillés d'entente réciproque. Pour le cas où il en résulterait des inconvénients qui pourraient troubler les bonnes relations entre Suisses et Américains, le montant accordé serait de nouveau réduit. En revanche, l'amélioration des conditions d'importation pourrait amener une augmentation de cette somme pour le cas où elle aurait d'heureux effets.

Jusqu'au milieu du mois de septembre 1945, environ 50.000 permissionnaires américains sont arrivés en Suisse, dont 30.000 sont entrés par Bâle et 20.000 par Chiasso.

Chronique

Remise en vigueur des courses postales le dimanche

L'Office de guerre de l'industrie et du travail communique qu'il lève à partir du 8 octobre prochain l'interdiction faite aux services publics d'automobiles et de trolleybus de fonctionner le dimanche. Les *voitures automobiles* et *autocars de l'administration des postes, des entrepreneurs postaux et des entreprises de transports automobiles titulaires d'une concession postale*, ainsi que les trolleybus, pourront donc de nouveau, dès l'entrée en vigueur de l'horaire d'hiver, circuler le dimanche et les jours généralement fériés.

Si une amélioration est ainsi apportée aux services publics par voie routière, ce n'est pas que l'approvisionnement du pays en bandages de caoutchouc et en chambres à air, ainsi qu'en carburant, soit devenu moins précaire; c'est parce qu'on peut maintenant recourir à certaines innovations techniques qui permettent d'augmenter les courses sans que s'accroisse l'usure des pneus. Quant à desserrer les restrictions qui frappent les transports privés par véhicules à moteur, ce n'est malheureusement pas encore possible. Ainsi en est-il, notamment de l'interdiction de circuler le dimanche, qui devra être maintenue jusqu'à ce que les importations aient sensiblement amélioré notre approvisionnement en pneus.

C'est avec un réel soulagement que les milieux touristiques ont pris connaissance de ce communiqué de l'office fédéral de guerre, de l'industrie et du travail qui met ainsi fin à un état de chose quasi insupportable pour les régions de tourisme et les hôtels situés sur nos grandes routes alpines et des régions qui n'ont aucun autre moyen de communication avec le réseau ferroviaire. Tous ceux qui de ce fait ne seront plus séparés du monde le dimanche applaudiront sans réserve à l'invention mise au point par les Tramways lausannois, soit celle de la «*cuirasse T.L.*» qui consiste en une série de plaques métalliques reliées par des chaînettes, qui viennent s'appliquer sur toute la surface portante du pneu, un peu à la manière des chaînes à neige dont elles rappellent le bruit caractéristique sur la chaussée.

Si notre joie est grande, elle est cependant quelque peu mitigée par le regret de voir que cette invention n'aura d'effets pratiques qu'avec l'introduction de l'horaire d'hiver, et de penser que nos hôtels ont dû subir les restrictions imposées dans le trafic pendant une saison d'été qui s'est révélée favorable et qui aurait été d'autant plus si les voitures postales avaient circulé le dimanche, dès le début de mai.

Ecole hôtelière

Cours supérieur de préparation aux examens de maîtrise

Une trentaine d'élèves sont inscrits pour notre 2e cours. Ce sont tous gens d'expérience, aptes à devenir de bons hôteliers.

Voici la liste des éminents collaborateurs que l'école a pu s'attacher et qui enseigneront, soit en français, soit en allemand, dès le 1er octobre (les noms des professeurs sont donnés par ordre alphabétique).

1. Organisation

- Dr Ammann, dir. adj. de la Sté Fiduciaire: Impôts, droit hôtelier.
- Dr Bridel, professeur à l'Université: Assurances.
- E. Dupraz, Crédit foncier: Banques et hôteliers.
- G. Duttweiler, dir. Ec. hôt.: Psychologie de la correspondance.
- M. Jaccard, dir. Intérêts de Lausanne: Publicité individuelle.
- Col. Jaguillard, cdt pol. cantonale: Police.
- Dir. Jaussi, Grd Hôtel Territet: Organisation de l'hôtellerie.
- Dr Kaelin, secr. Off. Suisse Tourisme: Tourisme.
- Dr Krapp, Féd. Suisse du Tourisme: Publicité collective.
- Dr Riesen, dir. Bureau S.S.H.: Organisation de l'hôtellerie suisse.
- Dr Schmid, Bellevue-Palace, Berne: Rendement.
- Dir. Seiler, prés. S.S.H.: La Fiduciaire.
- M. Zwahlen, Sté fiduciaire: Comptabilité.

2. Aménagement

- E. Bâboix, architecte Lausanne: Architecture, réparations.
- Brentano, ing. Berne: Installations techniques.
- Burki, Michel Hossli, Lausanne: Tapis, linoléums.
- Furrer, Innovation, Lausanne: Lingerie.
- Reymond, dir. Steiger & Cie, Lausanne: Vaisselle, argenterie.
- Wasm, dir. Simmen, Lausanne: Mobilier.

3. Ravitaillement — Vente

a) Cuisine

- Dr Benoit, dir. Abattoirs: Viandes (aux abattoirs).
- Beschuet, dir. Union laitière vaudoise: Lait, beurre, fromage.
- Löber, buffet C.F.F., Lausanne: Organisation de la cuisine.
- Lüthi, Manuel & Cie, Lausanne: Epices, denrées coloniales, thé, café.
- Michel, Zimmerluten, Zurich: Conserves, confitures, sirops, congélation.
- Renard, comestibles, Bâle: Volaille, gibier, poissons.

b) Cave

Bemuegin, dir adj. Station fédérale: Oenologie. Heusser, dir Brasserie Beauregard: Bière. Muret, dir Off. vins vaud.: Vins romands. Nussbaumer, dir Limmathof: Vins de Suisse allemande. Oyes, gér. Buffet C.F.F. Lausanne: Travaux de cave. Schaerer, dir Baur au Lac: Vins français, etc.

c) Prix

Pally, dir Mirabeau, Genève: Calcul des prix de menus et de pensions.

d) Service

Turnheer, dir Eden au Lac, Zurich.

e) Psychologie de la vente

Turnheer, dir Eden au Lac, Zurich.

Trafic et Tourisme

Une taxe de séjour pour les hôtes de Neuchâtel

Le Conseil communal soumet à l'examen du Conseil général un projet d'arrêté instituant une taxe de séjour.

Cette mesure devrait contribuer dans une large part à l'amélioration de l'équipement touristique de Neuchâtel. La nécessité de la taxe de séjour a été reconnue par la section neuchâteloise de la Société suisse des hôteliers. Le montant de cet émoulement a été fixé, d'accord avec la société susmentionnée, à 20 cts par nuitée dans les hôtels de 1er et 2e rang, et à 10 cts dans les hôtels de 3e rang.

Malgré le manque de données précises, dû à l'absence de statistique, on peut supputer de 8000 fr. à 10,000 fr. le produit de la taxe de nuitée pour les seuls hôtes.

Une carte «d'hôte de Neuchâtel» sera délivrée comme contre-prestation. Elle procurera à son possesseur divers avantages.

Une perception précise et équitable pourrait entrer en vigueur dès l'expiration du délai réfractaire. Il est à souhaiter que ce projet visant à soutenir l'effort touristique dans notre ville soit accepté.

Pour une décentralisation des vacances horlogères

Nous avons à plusieurs reprises déjà fait remarquer combien il était malheureux, aussi bien pour les clients que pour les hôteliers, que les vacances horlogères soient fixées en général à un moment qui correspond au plus fort de la saison d'été. Il est inévitable que dans ces conditions les horlogers qui désirent passer leurs jours de vacances dans nos stations d'altitudes ou autres lieux très fréquentés aient de la peine à se procurer des chambres, qu'ils doivent payer les prix de pension de haute-saison et que le repos auquel beaucoup aspirent soit troublé par l'animation de la saison d'été. Nous avons toujours déclaré qu'une décentralisation de ces vacances était fort désirable. Il paraîtrait que ces inconvénients commencent à être, remarqués puisque la presse a publié le communiqué suivant émanant du Locle:

«Si les départs en masse lors des vacances horlogères offrent un pittoresque indéniable, il y a cependant quelques inconvénients dans ce système, en particulier pour les employés des C.F.F.»

qui sont surchargés, pour les laitiers qui perdent d'un coup toute une grande partie de leurs clients, pour les hôteliers des régions les plus fréquentées et pour les voyageurs eux-mêmes. Aussi se demande-t-on si l'on ne va pas chercher à équilibrer un peu les vacances, tout en assurant aux pères de famille le droit à les prendre pendant les vacances scolaires.»

Nous ne pourrions qu'applaudir à une telle décentralisation et nous sommes persuadés que les horlogers eux-mêmes y auraient tout intérêt.

Nouvelles de l'étranger

Une école hôtelière en Ecosse

Nous avons dit les efforts déployés par la Grande-Bretagne pour mettre dès que possible en valeur son tourisme national. En voici une nouvelle preuve:

A Glasgow s'est ouverte récemment une école hôtelière dirigée par la société des hôteliers et restaurateurs écossais en collaboration avec les grandes écoles de commerce. Une meilleure formation professionnelle du personnel d'hôtel est considérée comme indispensable au développement du tourisme. Ce sont d'ailleurs les mêmes buts que poursuit l'Ecole hôtelière de la S.H. dont le siège est à Lausanne. Une commission d'industriels s'est donnée pour tâche d'améliorer le trafic étranger en Ecosse, en perfectionnant les moyens de transports et en prévoyant toujours mieux les désirs des touristes.

Le vœu fu même émis que les hôteliers rédigent leurs cartes de mets de façon à les rendre compréhensibles à tous.

Petites Nouvelles

Le nouveau directeur des Intérêts de Genève

Le comité de l'Association des Intérêts de Genève, qui avait à désigner pour un an, et à titre d'essai, un directeur, en remplacement de M. Paul Trachsel, qui prendra sa retraite le 31 décembre 1945, après cinquante ans d'une belle activité, s'est réuni vendredi soir pour nommer son nouveau directeur.

Une trentaine de candidats étaient inscrits, et le choix se porta sur M. Marc Privat, Genevois, âgé de 39 ans, représentant à Genève de la compagnie Air-France. Ce n'est qu'après avoir minutieusement étudié, durant deux mois, les aptitudes des trente candidats inscrits, que le comité des Intérêts de Genève a désigné M. Marc Privat.

C'est là un choix tout particulièrement heureux, car le nouveau directeur, qui a déjà beaucoup voyagé et a fait un long séjour à Londres, possède un grand esprit d'initiative. Il est en outre l'amabilité même et sera un précieux collaborateur pour les Intérêts de Genève.

De nos sections

Dans l'hôtellerie vaudoise

L'assemblée générale ordinaire de l'Association Cantonale Vaudoise des Hôteliers est fixée à jeudi 27 septembre. Elle aura lieu à 11 h. à l'Hôtel des Rochers de Naye (qui vient d'être rénové) sur Montreux sera suivie à 13.15 d'un déjeuner à l'Hôtel Victoria à Ghion. Le Comité de l'A.C.V.H. espère que nombreux seront les sociétaires qui prendront part à cette assemblée générale.

Gesucht nach Zürich
Bar-Lehrtochter
mit guten Kenntnissen in Restaurationsbetrieb. Es kommen nur Bewerberinnen aus gutem Hause in Frage. Alter 20-28 (Logis ausser Hause).
Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Bild und Zeugniskopien unter Chiffre OFA 5905 Z an Orell Füssl-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Gesucht
von Zentralverwaltung eines führenden Hotelunternehmens der Ostschweiz (Jahresbetrieb) zu baldigem Eintritt an Dauerstelle in ihrem kaufmännischen Bureau
Hilfsbuchhalter(in)
Bewerber(innen) mit einigen Kenntnissen in Buchhaltung, Steno und franz. Sprache, wollen Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen (bestmöglicher Stellen) senden unter Chiffre Z. V. 2176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotellerstochter, 24jährig, tüchtig und zuverlässig, selbstständig in allen Büroarbeiten, sucht Vertrauensposten als
Sekretärin oder Stütze der Hausfrau
in gutes Hotel Graubündens für die Wintersaison. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre K. I. 2173 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Aerstin sucht
Hausbeamtin
zur Führung des Haushaltes neben Haushältertochter. Evtl. Mithilfe in der Praxis. Einfamilienhaus mit Garten. Wäscherin und Glätterin vorhanden, sowie Gartenhilfe, Ceregethe Freizeit. Offerten unter Chiffre H. B. 2183 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune hôtelière cherche place pour la saison d'hiver (fin septembre jusqu'au 1er mars) comme
aide du patron-contrôleur au bureau etc.,
Offres sous chiffre A. P. 2166 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle, tüchtige
I. Glätterin
Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit. Nur routinierte Bewerberinnen belieben Offerten mit Zeugniskopien einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Solventer Hotelfachmann sucht kleineres bis mittleres
Hotel oder Restaurant
in Pacht zu übernehmen, evtl. zu kaufen.
Offerten unter Chiffre H. F. 2191 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für die Wintersaison 1945/46 Stelle für unseren
Küchenchef
als Chef in mittlerem Betrieb. Anfragen sind zu richten an: Hotel Honenfels und Bigler, Bad Schuls-Tarasp-Valperca.

Bestbekanntes Bar-Duo
für November bis 15. Dezember noch freil. Verlangen Sie unverbindliche Offerte durch Chiffre X 33185 Lz an Publicitas Luzern.

Woldecken
Qualität Supra, kamelhaarfarbig mit breiter Bordüre, 150 x 235 cm, Fr. 42.50, 6 Coupons p. St.
Qualität Supra, mittelgrau mit schönen Streifen, 150 x 235 cm, Fr. 25.50, 7 Coupons per Stück.
Prompter Nachnahmeversand gegen Voreinsendung der Coupons, Umsatzsteuer und Porto im Preise inbegriffen.
Braun & Co., Luzern, Frankenstrasse 12, Spezialhaus für Textilwaren seit 1879.

Chef de cuisine
très qualifié, cherche engagement sérieux
S'adr. Paul Bricod, Hotel Müller, Gersau, Téléphone 608 12.

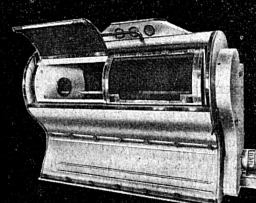
Gesucht jüngere, nette und freundliche
Barmaid
sowie
Bar-Serviertochter
Eintritt 1. Oktober für Stadthotel. Gefl. Offerten unter Chiffre B.A. 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. evtl. 15. Oktober 1945 tüchtiges, jungeres
Küchendief-Ehepaar
zur Leitung eines Passantenhotels in der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre OFA 7478 R an Orell Füssl-Annoncen Aarau.

Tüchtiges, sauberes
Küchenmädchen oder -bursche
gesucht. Hotel Bodan, Romanshorn.

Gesucht von mittlerem Hotel in Zürich in Jahresstelle tüchtige
Kaffee- u. Angestellten-Köchin
sowie jüngere
Sekretärin mit Sprachkenntnissen.
Gefl. Offerten unter Chiffre H.Z. 2199 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

FERRUM
Wäsche-Trockenmaschine RAPID
Der neuzeitliche Schnellrockner für elektrische, Dampf- oder Heißwasserheizung, wird in diversen Größen für Stundenleistungen von 25 bis 70 kg Trockenwäsche gebaut. Die großen Vorteile sind: **Wenig Platz! Wenig Zeit! Wenig Personal!** daher wirtschaftlich.
FERRUM A.G. RUPPERSWIL Aarg.
Verkaufsbüro ZÜRICH



Gesucht per sofort in Stadthotel
Commis de cuisine
mit absolvierter Pâtisserie-Lehre
sowie
Zimmermädchen
Jahresstellen. Gute Verdienstmöglichkeit. Gefl. Offerten unter Chiffre C. Z. 2210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner mit langjähriger Erfahrung im Fach, mit Fähigkeitenausweis, wünscht leitende Stelle als
GERANT
Eventuell Frau mitwirkend. Offerten unter Chiffre A. S. 2213 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort tüchtige, seriöse
Tochter
für Zimmer und Service. Gut bezahlte Jahresstelle mit ff. Verpflegung und Zimmer. Offerten unter Chiffre B 3323 Lz an Publicitas Luzern.

2 Sekretärinnen
(Rechte Hand der Betriebsleitung) für Grossrestaurants in Zürich gesucht. Gutbezahlte Jahresstellen. Offerten unter Chiffre A 14017 Z an Publicitas, Zürich.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscher-, individueller Unterricht. Besuche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Zu kaufen gesucht
eine Anzahl
Hotel-Betten
Offert. unt. Chiffre S. O. 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erste Buffetdame
in grösseres Stadtristorant gesucht. Jahresstelle. Offerten von Bewerberinnen mit entsprechenden Erfahrungen unter Beilage von Zeugniskopien, Bild und Angabe der Gehaltsansprüche, unter Chiffre B. D. 2197 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Konditor, 19jährig, mit guten Referenzen, sucht auf 1. November
Kochlehrstelle
möglichst in der Westschweiz. Offerten unter Chiffre Q 57629 G an Publicitas St. Gallen.

Gesucht tüchtige
Saal- und Restauranttochter
mit sofortigem Eintritt, evtl. nur als Aushilfe für ca. 6 Wochen. — Gefl. Offerten an Hotel Adler, Ermatingen, Telefon 89 713.

Schön gelegener Ausflugsort sucht arbeitsfreudige
Tochter
für Haushalt und Service, die geeignet wäre, dem Geschäft später vorzustehen. Gute Behandlung und gutbezahlte Stelle. Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit, Alter und Photo unter Chiffre Y 55955 O an Publicitas, Basel.

Horgen Glarus
Zeitgemäss formschön bequem preiswert
A.-B. Möbelwerk Horgen-Glarus in Horgen
296



Gesucht per sofort tüchtige
Lingere-Stooperin ev. Weissnäherin
in mittleres Hotel. Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre L.W. 2184 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

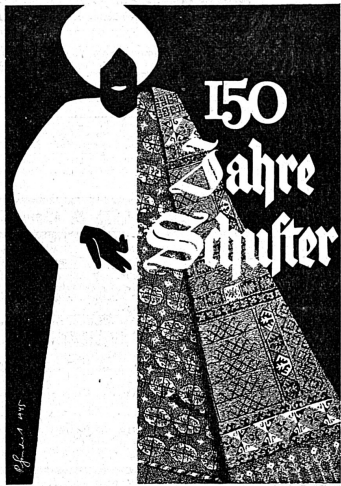
Gesucht in Jahresbetrieb:
1 Restaurationsstochter
1 Personalzimmermädchen
1 Officemädchen
1 Kaffeeköchin
1 Portier zur Aushilfe für ca. 2 Monate
Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Gurten-Kulm, Bern, Telefon 5 83 41.

Junge, tüchtige Hotellerstochter sucht für die Wintersaison Stelle als
Stütze der Hausfrau oder als Buffetköchin
in Hotel Graubündens. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre I. D. 2177 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
I. Buffetdame
in Vertrauensstelle nach Bern
Verlangt wird: 1. Kraft, die imstande ist, einem ordnl. Betrieb vorzustehen. Alter nicht über 25 Jahre.
Geboten wird: Gutbezahlte Jahresstelle und zuvorkommende Behandlung.
Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen (Logis ausser Hause) erbeten unter Chiffre OFA 5796 Z an Orell Füssl-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Aus Liquidation zu verkaufen:
Silber-Kaffeekannen
neuerwertig, Inhalt 4 dl (2 Port.) 9 Stück à Fr. 40.—
1 Flaschenputzmaschine
wenig gebraucht Fr. 30.—
1 Tranchiermesser Fr. 12.—
Angebote unter Chiffre J.O. 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelière
junge, mit Sommerhotel,
sucht interessanten Wirkungskreis
von Oktober bis April. Gefl. Offerten unter Chiffre H. O. 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2



TEPPICHHAUS SCHUSTER & CO., ST. GALLEN - ZÜRICH

Dank neuen Importen ist
es mir möglich meine

Kaffee und Tee-Mischungen

in den alten bewährten Qualitäten
abzugeben.



HANS GIGER BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telefon 227 35

LUGANO
gangbares und aufbaufähiges

RESTAURANT-BAR

im Zentrum zu verkaufen
oder zu vermieten.

Zuschriften an Postfach 390 Lugano.

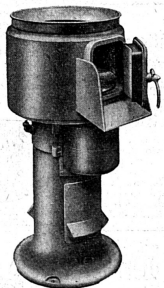


PERSONALMANGEL?

das soll Ihnen keine Sorge sein. Unsere
neue elektrische

Kartoffelschälmaschine

ersetzt Ihnen die Küchenhilfe. Ein sehr
sparsames Schälen von Kartoffeln und Rü-
ben gewährleistet. Ab einer Stundenleistung
von 150 Kg. Sofort ab Lager Lieferbar!



SCHWABENLAND & CIE AG.
Nüscherstrasse 44 Zürich 1

**FREIBURGER
HERBSTMESSE**

FREIBURG OFFERiert
ZUM VERKAUF DIE
ERZEUGNISSE SEINER
BODEN- UND SEINER
HANDWERK

27. Sept. bis 8. Okt. 1945

FREIBURG



Solange Vorrat!

Thon weiss in Olivenöl
brutto f. netto. Dosen zu ca. 2,9 u. 1,65 kg per kg 13.80
Thon la Qualität in Olivenöl
175 g Inhalt per Dose 2.95
Thon la Qualität in Olivenöl per Dose 1.75
1/8 Dosen, beschränkt lieferbar per Dose 1.75
Sardinen in Olivenöl
Inhalt 125 g netto per Dose 1.75
Alles Weissblechdosen!
Bestellungen nimmt entgegen
A. Häfiger-Bühler, Handlung, Nebikon, Tel. 851 66.

Wunder- Leckerli

heisst das gute Gebäck und ist
3 Monate haltbar. Wir liefern
Ihnen dieses wie folgt: 80 Päckli
2kg Brotcoupon 22 Rp. p. Stück.
Alle Sendungen franko! Probie-
ren Sie einmal! Conditorei-Bä-
kerei A. Häfiger, Nebikon, Te-
lephon 851 66.

Schöne, gesunde

Saucenzwiebeln

empfiehlt zur sofortigen
Abnahme per kg 70 Cts.
Gartenbau Schüepp-Gieder,
Kreuzlingen



Visitez
la maison de tapis

Geelhaar
THUNSTR. 7 BERNE

Cela vaut la peine!

JAGGI



FEINE

BORDEAUX UND BURGUNDER Flaschenweine

BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 23 01 05 — TURNERSTRASSE 97

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

an sehr guter Verkehrslege und gutem
Einzugsgebiet in der Nähe der Stadt Zürich,
Kaufpreis Fr. 220 000.—

Interessenten wollen sich melden unter Chiffre H. R.
2138 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertablets



in eckig und ovalem Birn-
und Nussbaumholz.

Sie sind wasserfest und
hitzebeständig und ge-
ben Ihrem Service eine
zeitgemässe persönliche
Note. — Offerten durch



seit 1808

Neuheiten in Glas-, Holz-
und Silberwaren

Hotelsekretär-Kurse

sowie kombinierte Kurse für
Handel und Hotelfach
beginnen am
27. Sept. und 30. Okt.

Handelsschule Rüedy BERN

Bollwerk 35 Telefon 3 10 90
Unterricht durch Fachlehrer
Prospekt gratis - Beste Referenzen
STELLENVERMITTLUNG

Zu verkaufen krankheitshalber
in grosser Ortschaft am Boden-
see neuereviertes

Gasthaus

mit div. Wohnungen und Läden.
Anzahlung ca. Fr. 35 000.— Ben-
dite 2 %
Offerten unter Chiffre Y 57499 G
an Publicitas AG, St. Gallen.