

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 54 (1945)
Heft: 49

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

INSERATE:

Die einseitige Nonparatelle oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatte.

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. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Postämtern 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 Riessen.
Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 279/34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

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, 9 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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:

Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riessen.
Compte de chèques postaux No. 95. Téléphone 279/34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr



Vierundfünfzigster Jahrgang

Cinquante-quatrième année

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

N° 49 Basel, 6. Dezember 1945

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 6 décembre 1945 N° 49

Für unsere Fachschule!

Vor einem Jahr hat der Zentralvorstand beschlossen, die Ablösungen der Neujahrsgratulationen, anstatt wie bis dahin dem Mitgliederunterstützungsfonds, der Fachschule zu überweisen. Diese neue Zweckbestimmung ist in unseren Mitgliederkreisen günstig aufgenommen worden, was namentlich auch in einer etwas erhöhten Gebefreudigkeit seinen Ausdruck fand.

Nun stehen wir bald wieder an der Schwelle eines neuen Jahres. Da möchten wir unsere Vereinsmitglieder und Freunde wiederum an die Existenz unserer Fachschule erinnern, die einen erfreulichen Aufschwung nimmt, der aber stetsfort unsere unablässige Sorge um den Ausbau und die Hebung des Unterrichtsniveaus gelten muss. Wir stehen in Cour-Lausanne vor neuen Projekten. Von der Qualität unseres beruflichen Nachwuchses hängt die Zukunft der Hotellerie ab. Berufliche und fachliche Tüchtigkeit und weltmännische Gewandtheit sind die unerlässlichen Requisiten auch der heranwachsenden Hoteliergeneration. Unsere Fachschule hilft einen Hotelierstand heranzubilden, der sich den Aufgaben der neuen Zeit gewachsen zeigen und insandne sein wird, unserem Lande die internationale Führerrolle auf dem Gebiete des Hotelwesens zu erhalten. Darum müssen wir ihr aus eigenem Interesse die Unterstützung angeheihen lassen, deren sie zur Erfüllung ihrer hohen Mission bedarf. Die Ablösung der Neujahrsgratulationen bietet hierzu eine treffliche Gelegenheit.

Hoteliers, die ihr von berechtigtem Berufsstolz erfüllt seid, und Freunde und Gönner unserer Geschäftsbranche, öffnet von nun an Euer Portemonnaie wenn immer möglich noch mehr als bisher! Denkt nicht, 5, 10 oder 20 Franken genügen, um den guten Willen zu dokumentieren. Gewiss, wir möchten die Treue zu und die Verbundenheit mit unserer Fachschule keinesfalls nach der Höhe jedes Einzelbeitrages bewerten, denn wir wissen nur zu gut, dass schwere Krisenjahre die finanziellen Grundlagen so mancher Betriebe zutiefst erschüttert haben. Ein Teil unserer Saisonhotellerie, jener, die in ausgesprochenem Masse von der Auslandskundschaft abhängt, liegt noch heute darnieder. Darum wollen wir jede, auch die kleinste Gabe, dankbar entgegennehmen, denn sie bedeutet gegebenenfalls für den Geber mehr als für denjenigen, der viel gibt. Aber allen jenen Hoteliers, die in dem zu Ende gehenden Jahre gut gearbeitet haben — und ihre Zahl ist nicht gering, wir denken hier vor allem auch an die Stadthotellerie — möchten wir ans Herz legen, es nicht bei einer symbolischen Geste zugunsten der Fachschule bewenden zu lassen, sondern durch namhafte Zuwendungen kräftig mitzuhelfen, dass der Ertrag der Ablösungen der Neujahrsgratulationen zum Spiegelbild der Frequenzen des zu Ende gehenden Fremdenverkehrsjahres wird.

Was wir für unsere Fachschule tun, das tun wir für unseren Nachwuchs. Gibt es eine bessere Lebensversicherung, als für die berufliche Ertüchtigung der jungen Hoteliergeneration zu sorgen? Wer an die Zukunft der Hotellerie glaubt, der kann nicht beiseite stehen, wenn es gilt, durch die Tat zu beweisen, dass wir entschlossen sind, mit Mut und Zuversicht Aufgabenarbeit für die neue Zeit zu leisten. Darum, verehrte Vereinsmitglieder, zaudert nicht mit den Ablösungen der Neujahrsgratulationen. Tragen Sie sich möglichst alle auf der Gratulationsliste ein. Die eingehenden Beträge dienen dem schönsten und würdigsten Vereinszweck.

Um auch jenen unserer Mitglieder, die

nicht in der Lage sind, grössere Beiträge zu zeichnen, die aber dennoch ihr Scherflein beitragen möchten, nicht durch hohe Zeichnungen ihrer Kollegen abzuschrecken oder sie ebenfalls zu Leistungen zu veranlassen, die ihre Möglichkeiten übersteigen, haben wir uns entschlossen, inkünftig nur noch die Namen der Spender in der Gratulationsliste aufzuführen, dagegen von der Nennung der gezeichneten Beträge abzusehen. Wir hoffen, dass dadurch

verständliche Hemmungen wegfallen werden und kein Mitglied oder Gönner des Vereins durch eine falsche Rücksichtnahme auf Spender grösserer Beträge sich in eine als unsympathisch empfundene Zwangslage versetzt fühle.

Allen Spendern im voraus unseren herzlichen Dank!

Der Vizepräsident des SHV.:

H. Schmid

Das Hotel als kaufmännisches Unternehmen

Im Anschluss an den Kurs über Fremdenverkehrsfragen, veranstaltet vom Seminar für Fremdenverkehr, an der Handelshochschule St. Gallen, über den wir an anderer Stelle dieses Blattes berichtet, sprach Herr Direktor H. Schmid, Bern, Vizepräsident des Schweizer Hotelier-Vereins über das Thema: „Das Hotel als kaufmännisches Unternehmen“. In seinem, von einer zahlreichen Zuhörerschaft mit grossem Beifall aufgenommenen Vortrag, führte der Referent unter anderem folgendes aus:

Wenn wir irgendeinen Hotelbetrieb während den letzten 30 Jahren als Unternehmen etwas näher betrachten, so stellen wir fest, dass in dem investierten Gelder, im Gegensatz zu denjenigen in der Industrie, dem Handel und den Gewerben, verhältnismässig grossen Risiken unterworfen waren.

Die Dividenden-Statistik des Eidg. Statistischen Amtes gibt z. B. pro 1942 als durchschnittlichen Kapitalertrag der schweizerischen Hotelaktiengesellschaften eine Dividende von 0,41 %, während die Industrie 7,02 %, der Handel 5,88 % und die Banken 4,21 % notieren. Es muss ein in Anbetracht dieser Tatsache gar nicht verwundern, wenn das Interesse für Investitionen in der Hotellerie gegenüber früher sehr gering, gleich Null geworden ist, und dass die Hotelinhaber immer noch grössten Schwierigkeiten in bezug auf Bankkredite begegnen.

Ausnahmen machen hiervon etwa kleine und mittlere Betriebe, wie eventuell auch in Städten gelegene Geschäfte, die sich hauptsächlich auf die ortsansässige Clientèle stützen können. Sicher ist jedoch, dass ein Hotelunternehmen, je grösser es ist und je nach seiner hypothekarischen Belastung Mühe hat, neben seinen Verbindlichkeiten noch eine angemessene Rendite herauszuwirtschaften.

In der Hotellerie ist es gerade das sehr schwankende Verhältnis zwischen Nachfrage und Angebot, das die Zimmer- und Pensionspreise, d. h. die Preisgestaltung ungünstig beeinflusst. Unsere Hotellerie hat in sehr vielen Fällen, durch besondere Umstände hervorgerufen, weit unter ihren Gesteungskosten arbeiten müssen.

Es wäre aber abwegig, in Anbetracht der prekären Ertragsmöglichkeiten, Mission der Hotelier einfach die Existenzberechtigung abzuspüren, oder die Sache beim alten Zustand lassen zu wollen. Im Gegenteil wollen wir die Basis für bessere Ertragsmöglichkeiten in der Zukunft schaffen. Die Hotellerie ist unbestreitbar der Hauptträger des schweizerischen und internationalen Fremdenverkehrs. Wir sind von der grossen volkswirtschaftlichen Mission der Hotellerie überzeugt, denn sie ist belegbar. Wir erwarten deshalb von unseren Behörden dementsprechende Beachtung und gegebenenfalls Unterstützung. Andere Gruppen unserer Wirtschaft geniessen z. B. bedeutend höheren Schutz und Subventionen. Es ist dies eine Tatsache, die ich mir gestatte, einmal mehr festzustellen.

Mit dem Wiederanstieg des internationalen Reiseverkehrs werden wir in der Hotellerie offenbar gut tun, uns unverzüglich in bezug auf die Rendite neu zu orientieren. Dies ist dringend notwendig. Der ganze Unkosten-Apparat und damit der Preisaufbau muss neu überprüft, die Unterlagen neu beschafft werden. Wir müssen unsere Unkosten genau überwachen. Der vor einiger Zeit von kompetenten Leuten aufgestellte Kontoplan zeigt uns neue brauchbare Wege. Er sollte im Interesse einer besseren Orientierung in unseren Hotels vermehrt Eingang finden. Etwas mehr Betriebswissenschaft in unseren Betrieben tut Not.

Als Geschäft und Unternehmen haben wir unsere Verbindlichkeiten. Es wird unsere nobleste Pflicht sein, denselben, sei es nun gegenüber der eigenen Familie, dem Personal, dem Hypothekargläubiger, dem Lieferanten, dem Aktionär, dem Fiskus usw. nachzukommen. Es gilt nicht zuletzt unseren Kredit neu zu erwerben und zu konsolidieren.

Wenn wir dieses eigentlich für jedermann als selbstverständlich zu erwerbende Ziel erreichen wollen, gilt es ohne Zweifel, sich von gewissen Gepflogenheiten zu trennen. Als Berufsmann muss jeder sein Geschäft auf eine solide, rationale und absolut kaufmännische Grundlage stellen.

Anders dürfte es bei den gegenwärtig hohen und wohl noch steigenden Betriebs- und Gesteungskosten nicht mehr gehen. Eine Neuorientierung in all diesen Fragen ist fällig. Zudem erwartet natürlich mit der Zeit auch die SITT, dass möglichst alle Betriebe ihren Weg wieder allein finden und, neben dem Einhalten ihrer Verpflichtungen, wie es sich ja jedermann wünscht, Geld verdienen, um so Sparkapital für zukünftige Erneuerungen zu schaffen.

Wenn wir auf Jahres- oder Saisonbeginn auch noch nicht genau wissen, wie sich das Jahr oder die Saison gestalten wird, so wird in der Zukunft ein sorgfältig aufgestelltes Jahres- oder Saisonbudget einfach unerlässlich sein. Es kann nicht mehr verantwortet werden, wenn der Hotelier nicht quartalsweise, viel besser aber sogar monatlich genau weiss, wie er steht.

Alle Betriebe sollten mit einem Budget arbeiten, worauf auf der Sollseite detailliert sämtliche vorgesehenen Jahresbetriebskosten mit den Auslagen für Anschaffungen, Unterhalt usw. figurieren. In diesen Kostenberechnungen dürfen die jährlichen Amortisationen und Abschreibungen nicht ausser Acht gelassen werden.

Rechts, d. h. auf der Habenseite, haben wir in der ersten Kolonne die Einnahmen detailliert, auf die wir abstellen, in der zweiten Kolonne den Aufwand von Küche und Keller usw., während die dritte Kolonne endlich die Bruttoüberschüsse der verschiedenen Konten mit deren auf Grund der Gesamtkosten kalkulierten Ertragskoeffizienten, figurieren. Durch ein solches Budget haben wir ein zuverlässiges Programm. Es liegt dann an uns, die monatlichen Resultate jeweils mit den Zahlen des Budgets zu vergleichen, um auf diese Art keinen unangenehmen Überraschungen irgendwelcher Art ausgesetzt zu sein.

Weil wir, um wieder auf den Gast zurückzukommen, zur Genüge wissen, dass er gegenüber früher andere Wünsche hat, so liegt es an uns, dieselben zu ergründen und unseren Betrieb darauf einzustellen. Ich kann hierfür natürlich keine allgemeine Regel angeben, jeder Betriebsinhaber muss je nach dem Charakter seines Geschäftes sich auf neue Möglichkeiten und Einnahmen einstellen. Insbesondere muss auch die Kaufkraft der Auslandsgäste mit in unsere Betrachtungen einbezogen werden. Der Preis, den der Ausländer, im Gegensatz zu früher, bezahlen kann, ist begrenzt und wird es während längerer Zeit bleiben.

Es ist für jedes Haus von grosser Wichtigkeit unter seinen Gästen einen möglichst hohen Prozentsatz Einheimische zu besitzen. Diejenigen, welche diesem Grundsatz nicht von jeher nachgekommen sind, leiden in Krisenzeiten mehr als andere.

Ein Stadthotel z. B. kann sich heute unmöglich wie früher lediglich nur noch auf seine Zimmervermietung und den Pensionsbetrieb einstellen. Es muss, ohne Zweifel, vermehrt auf den Passanten- und Restaurantsbetrieb zurückgreifen, auf den es während den längst vergangenen Zeiten der Hochkonjunktur freiwillig verzichtete.

Es ist von grosser Wichtigkeit, in jedem Hotelbetrieb alle Möglichkeiten auszuschöpfen. Die Einnahmen von jedem Rayon des Betriebes müssen zur Deckung der Betriebskosten herangezogen werden. Sie können gegebenenfalls mitgeholfen sein, die Ertragsseite der Betriebsrechnung günstig, ja massgebend beeinflussen zu können.

Nicht ganz gleich, jedoch in vielen Fällen ähnlich, liegen die Verhältnisse in der Saisonhotellerie.

Alle unsere Berufsschulen müssen aufgefördert werden, dem Faktor Ertrag, sich basierend auf den täglichen Unkosten (inkl. Gesamtunterhaltung und Erneuerung von Immobilien und Mobilien), vielmehr als es bis heute getan wurde, ihre volle Beachtung zu schenken.

Vor kurzem wurden kriegswirtschaftliche Bestimmungen aufgehoben, andere gelockert; wir stehen im Zeichen deren Abbaus.

Es wäre nun unklug, ja betriebswirtschaftlich unsinnig, sobald als möglich alles auf die Vorkriegsbasis umzustellen zu lassen, denn

Mitgliederbewegung — Movement des membres

| Neuanmeldungen Demandes d'admission | Betten Lits |
|---|-------------|
| Hr. Martin Fürst, Direktor, Palace-Hotel Davos | P.M. |
| Hr. Albert Rikli, Central-Hotel Bellevue, Kandersteg | 60 |
| Hr. Werner Hesser, Hotel Bahnhof, Linthal | 26 |
| Hr. Emilio Heim, Albergo Nazionale, Locarno-Muralto | 10 |
| Hr. Joh. Giger, Gigers Hotel Garni, St. Gallen | 18 |
| Hr. Dr. Franz Sellen, Präsident des Verwaltungsrates der Hotels Sellen A.-G., Zermatt | P.M. |
| Hr. Kurt Eugen Bentele, Hotel Merkur, Zürich | P.M. |
| Hr. A. R. Elwert, Hotel Central, Zürich/P.M. | |
| Hr. Erwin Nussbaumer, Dir., Hotel Bellevue au Lac, Zürich | P.M. |
| Hr. Fridolin Vogel, Stadthof-Posthotel, Zürich | P.M. |

alles, was wir mehr geben, ist mit neuen Kosten verbunden, die für die ohnehin schwachen Füsse der Betriebsrechnung kaum tragbar sind. Solche Feststellungen sind eigentlich selbstverständlich.

Wir mussten unter dem Zwange der beherrschenden Preiskontrolle in schweizer Gastgewerbe in den vergangenen Jahren verhältnismässig, trotz der grossen Warenverteuerung, ohne entsprechende Preiserhöhungen auskommen, weil das Angebot, z. B. im Essen, im Pensionsbetrieb an Qualität und Quantität infolge der Rationierung beschränkt war. Demzufolge wird der rechnende Hotelier alle neu hinzukommenden Mehrkosten genau feststellen, weil es einfach auf die Dauer nicht angeht, dass die Betriebsrechnung keinen befriedigenden Überschuss aufweist.

Andererseits hat die Schweiz gar kein Interesse, eine Preisinsel zu werden. Insbesondere sollten die Pensionspreise möglichst nicht mehr erhöht werden müssen. Wir können aber von Preiserhöhungen nur dann Abstand nehmen, wenn wir dem Pensionist nicht einen Aufwand aufkrotyieren, den er gar nicht wünscht und auch nicht bezahlen will. Derjenige unserer Gäste, der in der Zukunft z. B. eine besondere Küche, höhere Leistungen wünscht, dem steht wieder die besser dotierte Speisekarte zur Verfügung. Aber, wie es beim Kaufmann als selbstverständlich angesehen wird: Mehr Leistung = mehr Geld! Dass die Küche in einem Hotel oder Restaurant ohne Gewinn arbeiten soll, ist morsche und veraltete Theorie. Im übrigen empfiehlt es sich dringend, zwecks besserer Übersicht, die Einführung von täglichen Küchenberechnungen. Das Küchen-Konto beansprucht eine Fülle Geld, so dass ihm viel mehr als früher ganz spezielle Aufmerksamkeit zu schenken ist. Es ist aber auch notwendig, dass unsere Küchenchefs und Köche ihr richtiges Einkommen besitzen. Den Chef eventuell auf Nebeneinnahmen zu vertrusten, würde keinem seriösen Geschäftsgebern entsprechen.

Wir müssen uns in der Zukunft im gesamten Gastgewerbe die Verdienstmöglichkeiten auf einer soliden rechnerischen Grundlage ganz neu verankern. Spielball von irgendwelchen Inponderabilien zu sein, geben wir auf. Die Rendite eines Betriebes ist, Frequenz und eine normale Kapitalbelastung vorausgesetzt, eine rechnerische kommerzielle Angelegenheit. Nicht nur bei uns, sondern auch im Ausland (Italien, Frankreich, USA, usw.), sind in bezug auf die ertragswirtschaftliche Seite in der Hotellerie Kapitalfehler begangen worden. Die Überkapitalisierung der Hotellerie hat sich schlecht bezahlt gemacht. Sie darf nie mehr gemacht werden. Wir müssen in der Zukunft klüher rechnen, und bei Kapitalinvestitionen mehr auf die Ertragsmöglichkeiten abstellen. Die Spekulant kommen in der Regel in der Hotellerie nicht auf ihre Rechnung. Auch kommt es in einem Betrieb wenig auf die Fassade an, noch auf die Grösse eines Hotels, sondern auf dessen qualitative und mehrseitige Betriebsart, wie auf den Geist, wie es betrieben wird und auf das feu-sacré, das man darin — oder auch nicht feststellen kann. Geschäftlicher Erfolg ist weiter mit hohen, aber verantwortbaren Leistungen von seiten der Leitung, mit seriöser häuslicher Aufbauarbeit und mit viel Initiative verbunden.

Die Aktiengesellschaft als Unternehmensform war in vielen Fällen in der Vergangenheit auf Grund des ungesunden Kapitalbedarfs absolut notwendig. Sie hat sich jedoch sehr oft ungünstig ausgewirkt, denn viel zu gross sind die Einflüsse von seiten der Hypothekargläubiger, der Aktionäre usw., die gelegentlich aus Unkenntnis des Hotelfaches sonderbare Früchte reifen lassen.

Demzufolge sollte man möglichst zum Familienbetrieb zurückkehren, zu vermehrter Kompetenz und Verantwortung, oder dann in

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Ausserordentliche Zuckerzuteilungen

Nachdem die Transportlage sich anhaltend verbessert und auch die Aussichten für die künftigen Zuckerimporte etwas günstiger beurteilt werden dürfen, und ferner, was ebenfalls erfreulich ist, die Rübenanlieferung an die Zuckerfabrik Aarberg die Erwartungen weit übertrafen hat, sieht sich das KEA, in der Lage, im Dezember eine zusätzliche Zuckerzuteilung vornehmen zu können. Die Zuckerration, sowohl für die Erwachsenen als auch für die Kinder, wird durch die Inkraftsetzung blinder Coupons, die am 7. Dezember 1945 bekanntgegeben werden, im Weihnachtmonat auf 1 kg erhöht. Gleichzeitig erhalten auch die kollektiven Haushaltungen und das Bäckerei- und Konditoreigewerbe im Dezember eine ausserordentliche Zuckerzuteilung. Die ausserordentliche Zuteilung von Zucker erfolgt ausserhalb der in der Quotentabelle EO 94/76 festgesetzten Bezugsquote.

Berechnung der ausserordentlichen Zuteilung. Massgebend für die Berechnung der ausserordentlichen Zuteilung von Gc „Zucker“ (1.) sind die mit dem ordentlichen Bezugsantragsformular KEA F 3c per Ende November/Anfang Dezember 1945 ausgewiesenen Mc, die zum Bezuge von Gc auf die Bezugsklassen 10, 11, 13,

14 verlegt worden sind; keine Zuteilung erfolgt für die Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige). Dauerinsassen und Angestellte von kollektiven Haushaltungen, Angestellte in privaten Haushaltungen sowie Arbeitsdienstpflichtige haben hingegen die blinden Coupons N 12 vom SZK-Ergänzungstreifen der verpflegenden Haushaltung abzugeben, sofern diese dem verpflegenden Angestellten in entsprechend erhöhtem Umfang Zucker oder FH-Waren abgibt.

Ausmass der ausserordentlichen Zuteilung. Für je 100 Mc, die zum Bezuge von Gc berechtigen und auf die erwähnten bezugsberechtigten Bezugsklassen verlegt worden sind, sind 250 g Zucker in Gc der Bezugsgruppe (1.) zuzuteilen.

Zuteilungsverfahren. Die zuständigen Stellen haben von sich aus allen kollektiven Haushaltungen auf Grund der ihnen per Ende November/Anfang Dezember eingereichten ordentlichen Bezugsanträge eine ausserordentliche Zuteilung von Gc für Zucker zu gewähren.

Saisonbetrieben und kollektiven Haushaltungen mit Freizuteilung ist die ausserordentliche Zuteilung von Gc „Zucker“ auch auf Grund des gemäss der Quotentabelle EO 94/76 getätigten Vorbezuges zu gewähren.

Zusätzliche Mahlzeitencoupons

Das KEA teilt im Kreisschreiben Nr. 437 folgendes mit:

Im Dezember werden der gesamten Bevölkerung, mit Ausnahme der Kleinkinder — als Weihnachtsgeschenk —, 4 Mc zusätzlich zugeteilt.

Da die Dezember-Karten schon vor 2 Monaten in Druck gegeben werden mussten, erfolgt die Zuteilung nicht in Form effektiver Mc, sondern durch Inkraftsetzen der blinden Coupons O 12 (für je 2 Mc) des Monats Dezember 1945 (2 Coupons O 12 auf der gL-K-A und je 1 Coupon O 12 auf der hL-K-A und hL-K-B für je 2 Mc). Alle Mc-Bezügler gelangen beim Umtausch von LK durch die ergänzende Aushändigung des ganzen oder halben Schokoladestreifens in den Besitz der ihnen zustehenden, als Mc gültigen, Coupons O 12. Auf der KLK erfolgt keine Zuteilung. Sodann sind die Coupons O 12 allen amerikanischen Urlaubern abgetrennt worden, so dass auch diese keine Zuteilung erhalten. Den Insassen von Strafanstalten mussten die blinden Coupons O 12 abgetrennt werden.

Die rosafarbenen Coupons O 12 der Dezember-LK sind grundsätzlich wie normale blaue Mc verwendbar. Es ist besonders zu beachten, dass der blinde Coupon O 12 den Wert von 2 Mc hat. Lediglich die Gültigkeitsschicht dieser Coupons erfährt eine Einschränkung, indem sie auf die Zeit vom 7. Dezember 1945 bis 30. Juni 1946 befristet bleiben. Bis zum 30. Juni 1946 können die rosafarbenen Coupons O 12 der Dezember-LK, zusammen mit normalen blauen Mc, auch zum Rücktausch in LK verwendet werden.

Den kollektiven Haushaltungen ist zu empfehlen, bei Entgegennahme der für 2 Mc in Kraft gesetzten rosafarbenen Coupons O 12 der Dezember-LK Vorsicht walten zu lassen, um Unterschleibungen anderer blinder Coupons zu verhindern. Die entgegengenommenen Coupons O 12 der Dezember-LK müssen spätestens mit den Bezugsanträgen F 3c pro Juli/August 1946, wie Mc, jedoch, wenn möglich, auf separate Kontrollbogen aufgeklebt und der zuständigen Stelle eingereicht werden.

Rückgliederung des Specks in die Fleischrationierung

Das KEA teilt u. a. folgendes mit:

Im Herbst 1945 zwingen uns die wiederholten Kürzungen der Fettstoffzuteilungen zu einer Neuordnung der Rationierung des Speckes und des Schweinfettes mit dem Ziele einer schärferen Erfassung der Produktion und einer gleichmässigen Verteilung auf alle Verbraucher. Heute kann dank der verbesserten Zufuhr von Fettstoffen und der bevorstehenden Ankünfte südamerikanischen Speckes, dieses begehrte Nahrungsmittel aus der Fettrationierung herausgenommen und wieder der Fleischrationierung unterstellt werden.

Kollektive Haushaltungen und verarbeitende Betriebe können Speck gegen die ihnen zugewiesenen Gc für Fleisch beziehen, jedoch nur so weit, als ihre Lieferanten über Speck verfügen.

2 + 100 allg. für 1000
Veranstaltungen

Praktische Fragen der Hotel-sanierung und Hotelerneuerung

Dem am 29. November in St. Gallen vom Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule, in Gemeinschaft mit der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft veranstalteten 5. Kurs über Fremdenverkehrsfragen, der sich mit der Hotel-sanierung und Hotelerneuerung befasste, war ein voller Erfolg beschieden, konnte doch der Rektor, Herr Prof. Th. Keller, über 200 Kursteilnehmer begrüssen. Nach einem kurzen Einführungsvortrag des Leiters des Seminars, Herrn Dr. W. Hunziker, sprach einleitend Herr Dr. F. Seiler, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft in Zürich, über die allgemeinen Grundsätze der Hotelhilfsaktion des Bundes. Insbesondere legte er die Funktionen der SHTG dar, die sie im Rahmen der Hilfsaktion zu erfüllen hat.

Sodann folgte ein sehr instruktives Referat von Herrn Dr. M. Ammann, Vize-Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft über „Die Hotel-sanierung unter besonderer Berücksichtigung der Hotelverschuldung“. Der Referent besprach vorerst die einzelnen Hilfsmassnahmen und alle die Möglichkeiten, die dem notleidenden Hotelier, dem Pächter und Anteilhensschuldner offen stehen, um

eine finanzielle Sanierung herbeizuführen. Sodann wandte er sich dem Kernstück des neuen Bundesgesetzes zu, nämlich dem Abbau der Überschuldung. In vortrefflicher Art und Weise skizzierte der Referent den Weg, den der Hotelier einzuschlagen hat, wobei er insbesondere grosses Gewicht auf die Durchführung eines freiwilligen Verfahrens zwischen Hotelier und Gläubigern durch Vermittlung der SHTG legte.

Der Kurs selbst wurde durch ein äusserst interessantes, mit Bildern dokumentiertes Referat von Herrn Dr. O. Michel, Direktor der SHTG, über das Thema „Die Hotelerneuerung in ihrem Zusammenhang mit der Arbeitsbeschaffung“ abgeschlossen. Es war deshalb nicht verwunderlich, dass dieses sehr aktuelle Problem, zu einer sehr regen Diskussion unter den Teilnehmern führte, unter denen sich nicht nur Hoteliers, sondern auch eine grössere Zahl von Interessenten aus anderen Berufsgruppen, wie Architekten, Ingenieure, Bankfachleute, Vertreter von Behörden usw., befanden.

In der Diskussion wurden auch von verschiedener Seite gerügt, dass die Durchführung der Hotelerneuerung, welche an und für sich ein zeitgemässes Erfordernis darstellt, allzu sehr behindert werde durch die Verknüpfung der ganzen Aktion mit der Bekämpfung der Arbeitslosigkeit im Rahmen des eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsprogrammes. Auf die Frage, ob nicht die Hotelerneuerungaktion mit Hilfe der öffentlichen Hand, vermittels Bau-subventionen, auf eigene Füsse gestellt und unabhängig vom Grade der Arbeitslosigkeit durchgeführt werden könnte, antwortete der anwesende Chef der Eidg. Zentralstelle für Arbeitsbeschaffung, Herr Oberst Vifian, indem er auf die Entstehung der eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsmassnahmen hinwies, für die der Bund in erster Linie finanzielle Mittel zur Bekämpfung einer eventuellen, nach dem Kriege eintretenden Arbeitslosigkeit bereitstellt. Gesetzliche Grundlagen hingegen für die Gewährung von Subventionen für eine Hotelerneuerung ausserhalb des Arbeitsbeschaffungsprogrammes fehlen gänzlich und müssten erst noch geschaffen werden. Da hierüber das eidgenössische Parlament und evtl. das Volk zu beschliessen hätte, ist es äusserst fraglich, ob eine selbständige Aktion für ein einzelnes Gewerbe, wie für die Hotelbranche, zustande gebracht werden könnte. Andererseits wies der Redner aber darauf hin, dass im Rahmen der Winteraktion wesentliche Erneuerungen subventioniert werden können, vorausgesetzt, dass auch die Kantone, resp. die Gemeinden, die notwendigen Mittel zur Verfügung stellen.

Leider ist es uns wegen der Papierkontingierung nicht möglich, in dieser Nummer der Hotel-Revue auf die gehaltenen Referate ausführlich einzugehen. Durch die besonderen Verhältnisse sind wir gezwungen, die Wiedergabe der Referate auf die nachfolgenden Nummern der

NEUCHÂTEL CHATENAY
la marque des bons hôtels...

nahme, dass die Heraussetzung der Minimaltaxe für den Bezug von „Einfach- für Retourbillette“ sich kaum hemmend auf die Frequenz auswirken, dafür aber den Bahnen gewisse Mehreinnahmen bringen wird. Eine ins Gewicht fallende Benachteiligung für den Touristenverkehr dürfte daraus kaum resultieren. Man möchte indessen wünschen, dass nun die Minimaltaxe für den Bezug von Wochenbilletten keine weiteren Erhöhungen mehr erfährt.

Schliessung von Campione?

Nach einer Meldung aus dem Tessin hat der Bundesrat einen diplomatischen Schritt bei der Römer Regierung unternommen, um die Schliessung des Casinos von Campione zu erwirken. In Bern wird hierzu ergänzend beigefügt, dass sich der Bundesrat seit einiger Zeit mit der Prüfung eines Vorschlages des Tessiner Staatsrates an das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement befasste; die Tessiner Regierung ersuchte um eidgenössische Massnahmen, damit der Betrieb der Spielhölle stillgelegt werden könne. Der Bundesrat hat diesem Wunsche stattgegeben und das Eidg. Politische Departement beauftragt, in Rom vorstellig zu werden. Die schweizerische Gesandtschaft in Rom hat deshalb dieser Tage beim dortigen Ausserminister vorgeschrieben, jedoch wird die italienische Antwort einige Zeit erfordern. Der Wunsch des Tessins ist also dank der Intervention des Bundesrates bei der zuständigen ausländischen Stelle in aller Form angemeldet.

OVOMALTINE

im Hotel

Der ungeheure Run auf Ovomaltine, der sofort nach Aufhebung der Rationierung eingesetzt hat, beweist, dass in weitesten Konsumenten-Schichten ein grosses Bedürfnis nach diesem Nährpräparat vorhanden ist.

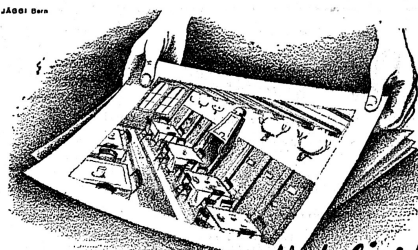
Wie können Sie diese gewaltige Nachfrage nach Ovomaltine ausnützen?

Sehr einfach: indem Sie in Ihrem Betrieb Ovomaltine ausschenken. Jetzt ist der günstigste Zeitpunkt, den Ovomaltine-Service einzuführen. Wir helfen Ihnen dabei:

Gratis erhalten Sie ein kleines Wandplakat sowie Tischkärtchen, die Ihre Gäste diskret auf den Ovomaltine-Service aufmerksam machen. Zudem ist der Service sehr einfach — dank unsern Portionsbeutchen, die Ihnen in Büchsen à 100 und 200 Stück zur Verfügung stehen.

Ovomaltine-Service!
Das wäre doch gerade etwas für Sie.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 5 50 21



Herr Wirt, Herr Hotelier!

Ein Gast sagt es dem andern: „Im Restaurant zum Weltmeister im Durstlöschen“ gibt es ein ganz vorzügliches Bier, für Liebhaber auch einen gepflegten Wein, von einem netten Tochterlein fein kredenzt. Und eine Luft ist da! Du magst rauchen soviel Du willst, immer ist sie gleich frisch. Das wird unser neues Stammlokal!“

Herr Wirt, Herr Hotelier, wie steht es bei Ihnen?

Beschäftigen Sie Fragen der Ventilation, setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir sind Spezialisten auf diesem Gebiet.

Einige von uns ausgeführte Anlagen:

- Musterhotel des Schweiz. Hotelvererens an der Landesausstellung in Zürich
- Grand Café du Théâtre, Bern
- Café-Restaurant Rudolf, Bern
- Kursaal Schänzli, Bern (Dancing)
- Groß-Restaurant Casino, Bern
- Bahnhofbuffet Zürich (Verschiedene Anlagen)
- Hotel-Restaurant Bellevue, Kleine Scheidegg
- Berghotel Jungfrauoch 3457 m ü. M.
- Café Huguenin, Zürich etc.

SIFRAG BERN
SPEZIALAPPARATEBAU & INGENIEURBUREAU FREI AG.
KONSUMSTR. 4 TEL. 54222

Thermo-frigor
der leistungsfähige, zuverlässige
Kühlschrank
Für eine genaue, Ihren Bedürfnissen angepaßte Kühlanlage verlangen Sie Vertreter-Besuch.
STANDARD-WERKE A.G.
Birmensdorf (Zürich)
Tel. (051) 95 42 02

Kühlschränke in verschiedenen Größen, auch mit Glace- und Tiefkühlanlagen.

Kellerkontrollen
entsprechend den Vorschriften der Eidg. Preiskontrollstelle liefert in verschiedenen Ausführungen, wie:
1. als gebundenes Buch mit Register
2. als losblattbuch mit Register
3. als Kartei mit schwenkbaren Aluminiumplatten
HOTELIA-VERLAG GSTAAD
Wir empfehlen uns für die Einrichtung kompletter Buchhaltungen, speziell moderner Gästebuchhaltungen.

Gesucht
in gutgeführten Landgasthof junger
Koch-Pâtissier
Eintritt nach Uebereinkunft. Anfragen an Fam. Gamper, Gasthof, Oetzen, Kraoldorf. Telephon 5 23 98.

Gebildete Frau aus gutem Hause, Mitte 45, z. Zt. in gehobener Stellung, mit allen Arbeiten eines gepflegten Hotels vertraut, sprachkundige Sekretärin, sucht
Bekanntschafft
zwecks späterer Heirat mit tüchtigem Hotelier oder selbständigem Angestellten, dem sie eine treue Mitarbeiterin sein kann. Gegenseitige Ehenotwendigkeit. Zuschriften wenn möglich mit Bild erbeten unter Chiffre H. D. 2723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter sucht Stelle als
Barmaid
in Hotel oder Apéro-Bar.
Absolventin eines Mixkurses. Zentralschweiz bevorzugt. Gefl. Offerten unter Chiffre B. A. 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner
32jährig, flüssend deutsch, französisch u. englisch sprechend, sucht Winterangemessen unter Chiffre M. E. 2895 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger
Barpianist
mit besten Referenzen ist für die Winterzeit noch frei. Offerten unter Chiffre OFA 8480 Z an Orell Füssli-Annoucen, Zürich, Zürcherhof.

Hotellierssohn, 30jährig, sucht
Vertrauensposten
als Stütze des Patrons oder Direktors.
Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch.
Offerten unter Chiffre H. S. 2898 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin
muss im Restaurationsbetrieb bewandert sein. 3 Küchenmädchen vorhanden. Schöner Lohn, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Frau Blattner, Rest. Gais, Aarau. Tel. 2 31 63.

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

Hotel-Revue zu verteilen, was der Leser gütigst entschuldigen möchte.

Nicht verfehlen möchten wir, bei dieser Gelegenheit den Veranstaltern, namentlich dem Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule in St. Gallen, sowie der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft den besten Dank auszusprechen, dass sie sich um die besonderen Fragen, welche für die Hotellerie heute von grösstem Interesse sind, befassten und so einem grossen Teilnehmerkreis eine instruktive Orientierung darboten. —St.

Groupement des Hôtels de tout Premier Rang de Suisse

Unter dem Vorsitz von Herrn G. H. Kraehenbuehl, Zürich, tagte am Samstag, den 24. November, nachmittags, im Hotel Beau Rivage in Ouchy-Lausanne die Generalversammlung des Groupement des Hôtels de tout Premier Rang de Suisse. Eine recht stattliche Zahl Mitglieder dieser Vereinigung hatte sich versammelt, um einerseits die ordentlichen Traktanden und sodann eine Reihe die allgemeine Hotellerie interessierende Geschäfte zu erledigen. Das Zentralbureau war durch Dr. M. Riessen vertreten.

Einleitend äusserte sich der Präsident, Herr G. H. Kraehenbuehl, über die Bedeutung der Erstklass-Hotellerie für den Berufsstand und ihre Aussichten für die Zukunft. Wir verweisen bezüglich dieses Referates auf den Leitartikel. Über die Tätigkeit im Jahre 1944 und die Jahresrechnung sprachen Herr E. Schaefer, Baur au Lac, Zürich, und der Vorsitzende. Die Berichte wurden ohne Opposition genehmigt.

Einem Aufnahmegesuch des Herrn Th. Hew für das Hotel Vereina in Klosters wurde stattgegeben, indem dieses Haus den Bedingungen des Groupement entspricht.

Über die Arbeiten der Technischen Kommission referierte Herr A. L. Theiler, Zürich, speziell über die Frage der Beibehaltung des dreiteiligen Menüs, die Telefonzuschläge, Standardisierung gewisser Bedarfstitel in der Hotellerie, Beibehaltung der Papierservietten und die Verwendung von Butter und Zucker angesichts der neuen Rationierungserleichterungen. Das Groupement beschloss nach einlässlicher

Diskussion, am dreiteiligen Menu festzuhalten, ausgenommen was bisher an den Sonntagen, und in diesem Sinn Antrag an den Zentralvorstand SHV. zu stellen. Auch die bisherige Regelung der Abgabe von Butter (drei Röllchen mit total 15 g, keine Abgabe zu Lunch und Dinners) und Zucker soll beibehalten bleiben. Der Zentralvorstand SHV. muss auch darüber zuhanden der gesamten Mitgliedschaft entscheiden. Für die Telefonzuschläge sollen die bisherigen Ansätze des SHV. gelten, wobei aber geprüft ist, ob nicht von der Telefonverwaltung bei grosser Beanspruchung der Telephone in den Hotels ein Mengenrabatt erhältlich wäre, wie dies auch bei andern Lieferungen an die Hotellerie vom Handel und der Industrie gewährt wird. Papierservietten sollen im Passantenverkehr wie bisher verwendet werden. Bei Hochzeiten und ähnlichen Anlässen kann eine Toleranz gewährt werden.

Über den Erfahrungsaustausch im Hotelgewerbe (Eria) referierte Herr Direktor H. Weissenberger, Zürich, als Vorsitzender der Eria-Gruppe II SHV. Auf seine interessanten Ausführungen, die allseitigen Beifall auslösten, werden wir gelegentlich in unserem Fachorgan zurückkommen. In der Diskussion kam der Wunsch zum Ausdruck, dass sich weitere Eria-Gruppen auch in der Erstklass-Hotellerie bilden möchten. Als Ausweis gegenüber den Behörden werden auch in Zukunft die notwendigen Kalkulationsgrundlagen im einzelnen Betrieb erforderlich sein, im Zeitpunkt des Preisabbaues der Nachkriegszeit vielleicht noch mehr als bisher, damit den Behörden unsere Preisnotierung beweiskräftig bleibt.

Herr Dr. K. Krapp von Schweizerischen Fremdenverkehrsverband hielt sodann ein aufschlussreiches Referat über die Einreiseerleichterungen. Er gab namentlich Kenntnis von den letzten Verfügungen der Eidg. Fremdenpolizei, welche Lockerungen an der Grenze erhoffen lassen. Vom Vortragenden wurde dringend gewünscht, dass, wenn sich Einzelfälle ereignen, die beanstandet werden können, der Hotelverein und der Fremdenverkehrsverband hiervon Kenntnis erhalten, damit man entsprechend intervenieren kann.

Ein letztes Traktandum betraf die kollektive Propaganda des Groupement, die fortgesetzt werden soll.

Auf eine Anfrage aus der Versammlung orientierte Dr. Riessen über die Einreisemöglichkeiten von fremdem Personal

für die Hotellerie. Mit Recht haben die Inhaber von Saisonbetrieben grosse Befürchtungen für eine genügende Organisation ihrer Häuser mittels Personal. Wenn sich auch in letzter Zeit die innere Arbeitsmarktfrage wesentlich verbessert hat, namentlich auch durch Zuzug von Schweizern, die aus dem Ausland zurückgekehrt sind, trifft das Zentralbureau durch seinen Stellen-dienst alle Vorkehrungen für die Hereinnahme von weiblichem Personal, das jetzt und in der Zukunft hauptsächlich fehlt. Leider waren kirchliche Schritte im Elsass bei den bezüglichen Arbeitsämtern in Mülhausen und Colmar ohne Erfolg. Auch die Verhandlungen über die deutsche Grenze stossen auf die bekannten Verhandlungsschwierigkeiten. Ob von Italien her Personal erhältlich sein wird, muss sich nun erst noch erweisen.

Nach der Sitzung fand im Hotel Beau Rivage ein gemeinsames Nachessen mit einem entsprechenden Unterhaltungsprogramm statt. Herr Direktor Müller vom Hotel Beau Rivage wurde seine wie immer fürsorgliche und gastfreundliche Aufnahme bestens verdankt. M. R.

Personaleubeit

Neue Hotel- und Fachschulleitung

Wie uns mitgeteilt wird, ist die Direktion des Hotels Montana A.G. in Lammstatt, Herr Direktor Müller vom Hotel Beau Rivage wurde seine wie immer fürsorgliche und gastfreundliche Aufnahme bestens verdankt. M. R.

H. Burkard-Spilmann 70jährig

Wir vernehmen, dass Herr Burkard-Spilmann, der sich nunmehr nach Rücktritt aus dem Hotel du Lac, Luzern, in Zürich aufhält, kürzlich seinen 70. Geburtstag gefeiert hat. Der Hotelier-

Verein Zentralschweiz hat ihm zu diesem Anlass die herzlichsten Glückwünsche überreichen lassen und ihm für seine vielen Verdienste für die Hotellerie in Luzern nochmals gedankt.

Unsererseits möchten wir uns dieser Gratulation und dem Dank ebenfalls anschliessen und wünschen, dass Herrn Burkard-Spilmann noch viele Jahre der Gesundheit und des Wohlergehens beschieden sein möchten.

Saisoneröffnungen

Gründelwald: Hotel Schweizerhof, 22. Dezember.

EIER?

Alles, was Sie bisher mit frischen oder Gefrier-Eiern gemacht haben, können Sie viel billiger und in gleicher Qualität mit unserer

gefrorenen

EIKONSERVE

«Racolin 100 naturel»

(wovon 1 kg 21 Eiern entspricht), herstellen, die sich in erstklassigen Hotels und Restaurants bereits bestens eingeführt hat.

Verlangen Sie gefl. Spezialofferte und Rezepte von

RACO AG.

BASEL — ZÜRICH — BERN

Del. 239 72 Del. 23 76 24 Del. 240 91

Fachliteratur

Zu beziehen durch die Schweizer Hotel-Revue:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| Rechtsbuch für den Schweizer Hotelier 2. Ausgabe (1937), bearbeitet im Auftrag des S.H.V. von Dr. B. Feuerzenger, 562 Seiten. Manuel de Droit civil à l'usage des hôteliers suisses. Fr. 5.30 | Preis inkl. Inlandporto: Fr. 5.30 |
| 4. édition, par le Dr. O. Leimgruber, 315 p. Die wirtschaftliche Bedeutung des schweizerischen Hotelgewerbes. Fr. 10.60 | |
| (1939), bearbeitet im Auftrag des S.H.V. von Dr. H. Gutter, 408 Seiten. Gutachten über die wirtschaftliche Lage der schweizerischen Hotellerie. Fr. 2.20 | |
| (1941), von Prof. Böhler und Dr. Böhler. Strukturveränderungen des schweizerischen Fremdenverkehrs 1890-1935. Fr. 24.80 | |
| (1939), von Dr. H. Guldin, 381 Seiten. Die schweizerische Hotellerie im Jahre 1937. Fr. 1.20 | |
| Zusammenfassung der statistischen Erhebungen des S.H.V., 33 Seiten. L'hôtellerie suisse en 1937. Résumé de l'enquête statistique de la S.H.V., 33 pages. Fr. 1.20 | |
| Entwicklung und Umfang des Fremdenverkehrs in der Schweiz, A. L. Theiler, Zürich, (1941), von Dr. O. Koller, 64 Seiten. «Zum ersten, zum zweiten und zum andern?» Betrachtungen über die schweizerische Hotellerie, von Leopold Hess, 63 Seiten. Fr. 2.20 | |
| Die Besteuerung von schweizerischen Hotelbetrieben (1943), von Dr. E. Sigeler, 99 Seiten. Allgemeine Fremdenverkehrskunde von Prof. Dr. R. Glöckmann, unter besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse, 159 Seiten. Fr. 9.30 | |
| Schweiz. Hotelstatistik 1941. Ausführliche Statistiken über die Entwicklung des schweizerischen Hotelwesens, 330 Seiten, nebst 46 Zahlenbeispielen, 24 graphischen Tafeln in Farbdruck u. zahlreichen Abbildg., verbilligt. Schema für Hotelbuchhaltung. Fr. 7.80 | |
| von A. Egli und E. Sigeler. Leitfaden zur Erlernung der Hotelbuchhaltung und Musterdarstellung von 10 Hotelgeschäftsblättern, nebst einer Einleitung. Fr. 7.80 | |
| Schema pour la comptabilité d'hôtel par A. Egli et E. Sigeler. Edition française. Guide pour l'étude de la comptabilité hôtelière avec modèles de 10 livres et une introduction. Fr. 7.80 | |
| Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotellerie, S. H. V. (1945). Fr. 2.20 | |
| Handbuch der Hotelkorrespondenz, von Dr. G. Odenholz, deutsche, französische und englische Hotelkorrespondenz, 308 S. Fr. 9.30 | |
| Handbuch der Biergärung, von Ad. Inrer. Grosse vollständige Sammlung von Biergärungs-Rezepten (gegen 1500 Rezepte), mit Illustrationen in Vierfarbendruck, 192 Seiten. Fr. 2.30 | |
| Zur Reformküche. Sammlung praktischer Rezepte. Fr. 3.20 | |
| Manuel élémentaire d'économie hôtelière par Ch.-Fr. Buttaz, ancien président de la commission de l'Ecole hôtelière à Cour-Lausanne, 100 pages. Fr. 2.70 | |
| Notions élémentaires de Viticulture et d'Oenologie par Ch.-Fr. Buttaz, 47 pages. Fr. 2.20 | |
| Connaissances des marchandises par A. Delaval, professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne, 95 pages. Fr. 12.80 | |
| Das Grosse Lehrbuch der Bar (1943), von Harry Schräml, 556 Seiten. Fr. 7.80 | |
| Die fleischlose Küche (1942), Ch. Financo u. M. Christen, 196 Seiten. Zeitgemässes Kochen. Fr. 3.20 | |
| (1943), von O. Künzler und E. Pauli, 120 Seiten. Vom Zimmermännchen zur Generalgouvernante von Frau Weisser-Metzner. Ratschläge aus der Praxis, 44 Seiten. Fr. —.55 | |

Bestellungen unter Einzahlung des entsprechenden Betrages auf Postkonto V 89 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verpacken auf 1. Januar 1946

Hotel-Restaurant

in schönster Lage bei Locarno. Für junges Ehepaar rote Existenz. Etwas Italienisch erwünscht. Nötiges Kapital Fr. 10,000.—. Näheres durch Ch. A. 13370 Lo. Schweizer Annoncen A.-G. Bellinzona.



Rhum Negrita

Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKEL IMPORT A. G., BASEL

Chef vendeur

Alimentation

Nous cherchons chef-vendeur pour notre magasin d'alimentation. Conditions exigées: 35-40 ans, présentant bien, connaissance des langues principales, capable de diriger un personnel important ainsi que d'organiser le contrôle des marchandises.

Inutile de faire des offres sans de sérieuses références. Ecrire sous chiffre P.D. 35114 L. à Publicitas, Lausanne.

In Basel schönes, grosses Restaurant zu verkaufen. Aussehenquartier, prima Lage. Offerten unter Chiffre Z 9573 Q an Publicitas Basel.

demi chef

20-jähriger, gut repräsentierender, fleischer mit deutschen und französischen Sprachkenntnissen sucht Stelle in gutem Hotel als Kellerlehrling oder Kellnervolontär. Gute Referenzen!

Offerten sind zu richten unter Chiffre A.M. 2740 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fischer Junger Mann sucht Stelle auf 15. Dez. 1945 als Chasseur oder Garderobier in Winter-Saison in Tea-room oder Restaurant oder Hotel. Offerten unter Chiffre W. E. 2741 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Orchester

frei für Wintersaison

Trio od. Duo. Tanz, Konzert. Beste Referenzen. Offerten: Kapellmeister M. F., poste restante, Schaflhauserplatz, Zürich.

Cuisinier

libre pour la saison ou à l'année évent. travaillerait seul, bonnes références. Offres Carte 602, poste restante Centre 1.

Büro-Volontärin

Gelegenheit sich gründlich auszubilden. Eventuell kommt auch Sekretärin-Anfängerin in Frage. Offerten mit Bild, Zeugnis-kopien und Altersangabe an R. Hanzler-Rinschard, Hotel Falken, Thun.

Ge sucht per Mitte Dezember in Jahresstelle

Büro-Volontärin

Gelegenheit sich gründlich auszubilden. Eventuell kommt auch Sekretärin-Anfängerin in Frage. Offerten mit Bild, Zeugnis-kopien und Altersangabe an R. Hanzler-Rinschard, Hotel Falken, Thun.

Die Schweiz - ein Gastland

Erneuerung Ihrer Hotelräume und Schlafzimmer



Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir: Innenausbauten, Möblierungen von Aufenthaltsräumen, Wohnhallen, Speise-sälen, Schlafzimmern in neuzeitl. Formen. Bettinhalb in bewährten Qualitäten, ebenfalls aus eigenen Werkstätten. Eigenes Architektur-Bureau - Vorschläge unverbindlich Erstklassige Referenzen

H. Woodtly & Co. AG., Aarau

Möbelwerkstätten

Mise en adjudication de l'affermage du buffet de la gare du Locle-Ville

La Direction du 1er arrondissement des chemins de fer fédéraux, à Lausanne, met en adjudication, pour le 1er mai 1946, l'affermage du buffet de la gare du Locle-Ville. Les prescriptions générales d'affermage, ainsi que les conditions propres à l'exploitation de cet établissement et les plans de situation peuvent être consultés dès maintenant au bureau du chef de gare du Locle-Ville ou au bureau No. 104 du bâtiment II d'administration, avenue de la gare 41, à Lausanne.

Ne peuvent être pris en considération que les candidats du métier, de nationalité suisse, solvables, ayant une expérience suffisante dans la branche.

Déjà d'inscription: 31 décembre 1945. Joindre à la soumission certificats (copies) et photographies, lesquels seront restitués ultérieurement; ne se présenter personnellement que sur convocation. Direction des chemins de fer fédéraux 1er arrondissement.

KÖCHIN

Gute Bezahlung, Geregelt Freizeit. Gefl. Offerten unter Chiffre S. H. 2738 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Pianist

Ge sucht für Wintersaison im Berner Oberland. Gefl. Offerten unter Chiffre B. O. 2737 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

demandé pour Hôtel-Clinique Lac Léman. Offres sous chiffre L. L. 2729 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



Universell

als Stoh- oder Wandlampe — so wie es gerade gebraucht wird — kann dieses Modell verwendet werden. Es ist speziell für Hotelzimmer entworfen worden. Verlangen Sie unsern Prospekt.

Baumann, Koelliker & Co. AG.

Zürich, Sihlstr. 37 Tel. 2 33 7 33

Ge sucht per sofort in Stadthotel 1. Ranges, Jahresstellen:

nüchtern Restaura-tions-Tochter Sekretärin-Volontärin Kochlehrling Saallehrtochter Grillkoch

Gefl. Offerten unter Chiffre S. H. 2738 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn!



Galban Tapeten

- Galban-Tapeten sind abwaschbar
- Galban-Tapeten sind desinfizierbar
- Galban-Tapeten sind leicht

Verlangen Sie die Galban-Hotel-Kollektion mit Spezialrabatt Verkauf durch Tapetenfachgeschäfte

Hersteller: AG. für Papierindustrie, Burgdorf

Rôle et avenir des hôtels de 1^{er} rang

(Note de la réd.) Nous avons l'avantage de donner ci-après la traduction de l'exposé fait par M. G. H. Kraehenbuehl, directeur du Grand Hôtel Dolder à Zurich, au cours de l'assemblée du groupement des hôtels de tout premier rang, qui a eu lieu le 24 novembre 1945 à Ouchy.

Dans la presse, dans le grand public, dans les milieux hôteliers-mêmes, on a déjà beaucoup médité des Palaces ainsi que des Grands Hôtels démodés et surannés, et l'on a aussi passablement parlé de leur transformation et de leur adaptation au tourisme populaire à bon marché auquel il faut, paraît-il, s'attendre. Tous ces hôtels n'auraient eu avant la guerre qu'une clientèle formée de la « crème » des capitalistes et des fainéants snobs et blasés dont la dernière heure a évidemment sonné. Comme l'on a souvent entendu des affirmations de ce genre, sinon des pires, il est enfin temps d'exposer une fois la situation telle qu'elle est.

Les hôtels de 1^{er} rang sont à notre industrie ce que la Haute-Couture est à l'industrie du vêtement, ce que les chronomètres de valeur sont à l'horlogerie et ce que les voitures de luxe sont à l'industrie automobile. En d'autres termes, grâce à cette catégorie d'établissements, l'hôtellerie a l'occasion de fournir des prestations de haute qualité qui sont nécessaires à toutes les industries et entreprises artisanales pour relever le niveau moyen des prestations de l'ensemble de la profession. Les hôtels de 1^{er} rang servent d'exemple aux hôtels des catégories inférieures et les incitent, dans le cadre de leurs possibilités financières, à fournir également des prestations de qualité.

Nous ne devons jamais oublier que la Suisse est connue dans le monde entier comme pays de tourisme international, grâce à nos hôtels de 1^{er} rang, grâce surtout aux pionniers et à ces janissaires de la qualité qui ont nom Ritz, Badrutt, Bucher-Durrer, Bon, Bühler, Schwabner, Hauser, et bien d'autres encore qui ont contribué à établir et à confirmer au loin notre réputation. Ce sont eux qui ont construit ou dirigé en Suisse-même et à l'étranger des hôtels qui, par leurs prestations, ont attiré l'attention du monde sur le berceau du tourisme.

Les hôtels de 1^{er} rang ont au début amené en Suisse la foule des touristes étrangers et ils ont été, à proprement parler, les *lèves écoles professionnelles*, avant que nos organisations professionnelles n'en créent. Ce n'est pas trop s'avancer que d'affirmer que la plupart des bons hôtels de deuxième rang qui existent aujourd'hui chez nous — et c'est la catégorie qui compte le plus d'entreprises — sont dirigés par des hôteliers qui ont acquis leur formation professionnelle dans les hôtels de 1^{er} rang suisses et étrangers, et qui, de ce fait, ont été en mesure de donner à nos hôtels de deuxième rang leur niveau élevé. C'est un des principaux actifs de notre hôtellerie et, dans ce domaine, nous conserverons encore longtemps notre avance sur l'étranger. Dans notre pays, nous trouvons en effet dans la moindre localité des hôtels ou auberges propres et bien dirigés où l'automobiliste le plus gâté peut passer la nuit, ce qui est loin d'être le cas dans le reste de l'Europe. Si nous recherchons les causes de cet état de choses réjouissant — que même les personnes les plus acharnées à nous critiquer ne peuvent contester — nous remarquons que le propriétaire de telle ou telle maison a été pendant de longues années chef de cuisine ou concierge au Palace ou Grand Hôtel de X, que l'autre a été maître d'hôtel ou même directeur d'une grande maison et qu'ils ont transposé dans leur nouvelle sphère le goût de la qualité qu'ils avaient acquis. L'hôtellerie suisse est inconcevable sans les hôtels de 1^{er} rang. Ils sont en quelque sorte les *Universités* de notre profession. Il n'est point exagéré de prétendre que les diplômés obtenus par nos écoles professionnelles équivalent à une maturité, et qu'il faut encore étudier de longues années dans les hôtels de 1^{er} rang avant d'être sacré hôtelier. Comme les universitaires, les futurs hôteliers doivent

aussi accomplir des semestres à l'étranger dans des hôtels de 1^{er} rang réputés. Le jeune hôtelier qui a l'intention de succéder à son père à la tête d'un hôtel de deuxième rang, préférera, aujourd'hui encore, acquiescer sa formation professionnelle dans un hôtel de 1^{er} rang, car c'est ainsi qu'il pourra le mieux transposer dans son champ d'activité ultérieur le maximum de prestations de qualité, dans les limites d'un judicieux calcul des prix.

Ceci entraîne naturellement, pour les hôtels de 1^{er} rang, l'obligation de toujours travailler à l'amélioration et au perfectionnement de leur exploitation. « Qui n'avance pas recule » dit un proverbe qui s'applique particulièrement à notre profession, car nous devons nous adapter constamment aux nouveautés techniques et aux exigences de notre temps. Et ce n'est pas seulement au point de vue administratif et technique que nous devons servir d'exemple, mais aussi au point de vue social. Si le personnel n'est pas content, il ne régnera pas un bon esprit dans nos maisons et cela est souvent plus important pour le client gâté que telle ou telle innovation technique. A plusieurs reprises des hôtes américains m'ont déclaré: Vos hôtels sont parfaitement pourvus d'installations modernes, mais il manque la « personnel attention » qui rend si confortable et si agréable de nombreux hôtels suisses, peut-être quelque peu démodés. Notre personnel qualifié et connaissant son métier et un de nos actifs les plus importants pour soutenir la concurrence future. C'est pourquoi nous devons tout faire pour lui permettre de rester fidèle à la profession. Nous ne devons pas être des modèles seulement dans tout ce que l'hôte voit, mais derrière les coulisses également. Il y a encore malheureusement des hôtels de 1^{er} rang qui ne font pas assez attention à cela. Je pense surtout aux conditions de logement et d'entretien du personnel. Les employés ont droit à des logements propres, sympathiques, chauffables et hygiéniques, ils doivent avoir l'occasion de prendre des bains et avoir à leur disposition un local où ils puissent s'installer pendant leurs heures de congé. La nourriture doit être suffisante, soigneusement préparée et présentée de façon appétissante. Souvent les marchandises employées sont excellentes et il ne manque qu'un peu de soin dans la préparation. Dans ce cas, le directeur de l'entreprise peut, par de constants contrôles et corrections, faire beaucoup. Je me suis un peu étendu sur ce point, car la rémunération, le traitement et la nourriture de nos collaborateurs doit, dans les hôtels de 1^{er} rang, être aussi de 1^{er} classe, sinon, nous ne remplissons qu'à moitié notre tâche au sein de notre profession. De même que nos grandes industries s'efforcent d'être des modèles au point de vue social, de même nous avons le devoir, pour autant que nos moyens financiers nous le permettent, de donner le bon exemple. Nous nous rendons ainsi, la plupart du temps, service à nous-mêmes, car nous conserverons nos bons et fidèles collaborateurs qui sont indispensables au succès de nos entreprises. Les milieux compétents ont déjà dit beaucoup de choses ces derniers temps sur l'importance de la formation professionnelle des apprentis et là aussi, comme nous venons de le dire, le rôle des hôtels de 1^{er} rang, en tant qu'« Universités hôtelières » peut être immense pour toute la profession.

Quant aux perspectives d'avenir des hôtels de 1^{er} rang, nous pouvons tranquillement nous laisser aller à un sain optimisme. Il est pourtant absolument clair qu'il y a aussi en Suisse des hôtels de premier rang qui ne seront plus jamais rentables, et qui ne l'ont jamais été, même pendant les années favorables de 1924-1929. Ces hôtels s'élimineront d'eux-mêmes ou seront transformés à d'autres fins. Notre catégorie d'hôtel en tant que telle restera cependant viable, car même en Russie communiste, on a, dans

toutes les grandes villes, reconnu l'importance et la nécessité d'hôtels de 1^{er} rang. Comme le confirment tous les voyageurs qui reviennent de l'U.R.S.S., ces hôtels existent pratiquement aussi. Les difficultés sont là pour être surmontées et il n'y a aucune industrie ni entreprise artisanale qui en soit préservée. Les conditions nécessaires pour diriger avec succès une entreprise peuvent se résumer ainsi: *solidarité*, en respectant strictement les prix minima et les arrangements, *calcul exact* et minutieux des prix des repas, des boissons et des prestations spéciales, *judicieuse rémunération*, *logement convenable*, *bonne nourriture* et *bon traitement* pour nos collaborateurs, *observation stricte* et application correcte du règlement sur les pourboires, de la loi sur les repos hebdomadaires, etc. Si nous faisons de plus un usage raisonnable des facilités de crédit et des subventions qui nous sont octroyées pour la rénovation de nos entreprises, au cas où les excédents de recettes d'exploitation ne sont pas suffisants pour faire ces travaux par nos propres moyens, je suis convaincu qu'à l'avenir aussi, sitôt que le transfert des devises et les conditions de transport le permettront, nous participerons sûrement à l'essor général de notre hôtellerie suisse.

L'équipement touristique à Genève

A Genève, comme dans toutes les grandes villes de notre pays, l'affluence d'hôtes suisses et étrangers est actuellement considérable et, à certaines occasions, la question du logement est un problème qu'il est parfois difficile de résoudre. Si les hôteliers, qui se souviennent des longues années de crise qu'ils ont traversées au prix d'énormes sacrifices, ne sont pas très favorables à la remise immédiate en exploitation d'hôtels désaffectés ou à la construction de nouveaux hôtels — ils aimeraient, et on les comprend, pouvoir bénéficier encore un peu de la situation actuelle, ou du moins qu'on leur donne la possibilité de s'équiper pour soutenir la concurrence que leur feraient des hôtels modernes — l'opinion publique et les autorités s'inquiètent de cette pénurie de lits et envisagent de favoriser le développement touristique de la ville.

Répondant à une interpellation, M. F. Cottier, vice-président du Conseil administratif de Genève, a lors de la dernière séance du Conseil municipal, fait une déclaration des plus intéressantes relative au logement hôtelier et aux perspectives touristiques à Genève.

Notre situation

L'hôtellerie d'une ville, dit M. Cottier, relève non seulement du domaine privé, mais aussi du domaine public par le fait qu'elle constitue l'un des éléments les plus importants de son équipement touristique. C'est la raison pour laquelle l'opinion publique, la presse, les conseils du pays, s'arrogent, avec raison, le droit de discuter ouvertement, chaque fois que l'occasion s'en présente, de la qualité de nos hôtels, les prix qu'ils pratiquent, des possibilités d'hébergement qu'ils offrent, du style de leur personnel, etc.

Mais, aujourd'hui, le problème de l'hébergement ne se pose pas seulement pour Genève. Il se pose pour toute la Suisse, voire pour toute l'Europe. En effet, Genève est actuellement la seule ville de Suisse qui dispose encore d'un peu plus d'un millier d'appartements vacants.

Quant aux hôtels, ils sont, dans les centres urbains du moins, très fortement occupés. Le taux d'occupation varie, suivant les villes, de 75 à 85%. Par contre, Genève a ceci de caractéristique, c'est qu'elle est de toutes les villes d'Europe celle qui, avant la guerre, recevait le plus grand nombre d'étrangers, et cela année par rapport à l'effectif de sa population.

Perspectives

Notre ville conservera son caractère international. Elle est et restera le siège du Comité international de la Croix-Rouge. Quant à la S. d. N., même si les Nations unies ne devaient pas choisir notre ville comme siège politique de leur organisation, on peut considérer, aujourd'hui déjà, comme certain, que les bâtiments de l'ancienne S. d. N. continueront à avoir une destination internationale, soit pour y recevoir des organismes dépendant de la nouvelle Société des Nations Unies, soit pour y accueillir d'autres institutions.

D'autre part, Genève a toujours été un centre géographique et touristique naturel de toute première importance. Elle se trouve être au centre des axes Nord-Sud Est-Ouest européen et bénéficiera, aussi bien par air que par rail et par route de voies de communications de tout premier ordre. On peut donc envisager l'avenir avec optimisme et parfaire l'équipement hôtelier de notre ville en l'aménageant au fur et à mesure des besoins et en fonction du caractère et de l'importance présente et future de notre Cité.

Travaux à entreprendre

Quels sont dès lors les travaux qui doivent être entrepris en matière de construction hôtelière? Plusieurs solutions peuvent être envisagées. Tout d'abord le retour à leur destination première des hôtels désaffectés pendant la guerre, puis, parallèlement, la rénovation technique et architecturale des hôtels existants, enfin, la démolition d'an-

Pour notre Ecole hôtelière

Le Comité central a décidé, il y a une année, d'attribuer les dons pour l'exonération des souhaits de Nouvelle année, non plus comme jusqu'alors au fonds d'assistance des bénéficiaires, mais à l'Ecole hôtelière. Cette destination a été favorablement accueillie par nos membres qui ont immédiatement manifesté plus d'empressement à donner et qui ont fait des dons plus importants.

Nous sommes bien sûr de nouveau au seuil d'une nouvelle année et nous aimerions rappeler à nos membres et amis l'existence de notre Ecole hôtelière qui prend un essor réjouissant, mais dont nous devons nous occuper sans relâche pour en développer et en élever encore le niveau d'enseignement. Nous avons encore des projets pour notre institut de Lausanne-Cour, car nous savons que l'avenir de l'hôtellerie dépend de la qualité de nos futurs collaborateurs. Or, les qualités que l'on exige de la génération montante sont de solides connaissances techniques et professionnelles et une habileté générale. Notre Ecole hôtelière aide à former des hôteliers qui soient capables de faire face aux tâches que les temps nouveaux nous imposent, et à maintenir le rôle prépondérant de notre pays dans le domaine de l'hôtellerie. C'est pourquoi, dans notre propre intérêt, nous devons assurer à notre Ecole l'appui dont elle a besoin pour accomplir sa haute mission. Les dons pour l'exonération des souhaits de Nouvelle année nous en fournissent l'occasion.

Hôteliers, qui êtes à juste titre fiers de votre profession, et amis de notre industrie, n'hésitez pas à ouvrir vos portefeuilles si possible encore plus largement que par le passé! Ne pensez pas que 5, 10 ou 20 francs suffisent à lémoigner de votre bonne volonté! Certes, nous ne souderions pas juger de la fidélité et de l'attachement à notre Ecole hôtelière d'après le montant de chaque don, car nous ne savons que trop combien les longues années de crise ont profondément ébranlé les bases financières de maintes exploitations. Une partie de notre hôtellerie saisonnière, celle qui dépend surtout de la clientèle étrangère, est aujourd'hui encore à bout de ressources. C'est pourquoi nous serons reconnaissants de tous les dons même des plus petits, car ils représentent souvent pour le donateur un plus grand sacrifice que pour ceux qui donnent beaucoup. Mais tous les hôteliers qui ont bien travaillé au cours de l'année qui s'achève — et leur nombre n'est pas mince, si l'on pense simplement à l'hôtellerie des villes en particulier — doivent avoir à cœur de ne pas se contenter de faire un geste symbolique en faveur de notre Ecole hôtelière, mais de contribuer par des dons substantiels à ce que le produit des dons pour l'exonération des souhaits de Nouvelle année reflète le mouvement hôtelier de l'année 1945.

Ce que nous faisons pour l'Ecole hôtelière, nous le faisons pour nos apprentis. Or, existe-t-il une meilleure assurance-vie que de veiller à la formation professionnelle de la jeune génération d'hôteliers? Celui qui croit à l'avenir de l'hôtellerie ne demeurera pas à l'écart et nous devons prouver par des actes que nous sommes décidés à faire avec courage et confiance du travail constructif pour les temps nouveaux dans lesquels nous entrons. C'est pourquoi, chers collègues, ne lésinez pas avec les dons d'exonération pour les souhaits de Nouvelle année. Faites-vous un devoir de tous figurer sur la liste de fin d'année. Les montants qui seront envoyés serviront la cause d'un des plus beaux et des plus dignes buts de notre Société.

Le vice-président de la S. S. H.:
H. SCHMID

ciennes entreprises et la reconstruction ou la construction de nouveaux hôtels.

La rénovation de l'équipement hôtelier existant est l'objet, depuis quelque temps déjà, des préoccupations de l'Etat et de la Ville. Il s'agit plus spécialement des hôtels *Métropole*, *Carlton*, *Bellevue* et *National*. Quant à la rénovation technique et architecturale, cette action est en cours. Le Conseil municipal de la Ville de Genève a du reste voté en 1944 un crédit permettant, en liaison avec le Canton et la Confédération, la mise à disposition d'un montant de 100 millions pour travaux d'études dans ce but. Ces opérations sont actuellement en cours; plusieurs architectes et de nombreux hôteliers ont déjà bénéficié de ces subventions et d'autres modernisations importantes vont être amorcées sous peu.

Il résulte de ce qui précède que, d'une manière générale, la rénovation et la remise en activité d'entreprises hôtelières est en bonne voie; les autorités et les intéressés eux-mêmes s'en occupent. Reste la construction d'un ou plusieurs hôtels. Le problème est plus délicat.

Il ne fait pas de doute que la construction d'un hôtel populaire en ville est fonction de la reprise et du développement du grand tourisme. Par contre, la construction d'un hôtel de luxe, au Grand-Corêt, paraît plus urgente. Mais il ne peut se concevoir que sur un emplacement donné, dans un parc, au bord du lac; la solution à trouver est beaucoup moins aisée, surtout si on veut l'aménager conformément aux données des architectures modernes. Il est incontestable qu'un hôtel semblable manque actuellement à Genève.

Conclusions

En conclusion, le problème de l'équipement hôtelier de Genève est urgent. Le Conseil administratif est intervenu, en septembre déjà, auprès du Conseil d'Etat pour que cette question entre maintenant dans la voie des réalisations. Les autorités, les organisations hôtelières et touristiques de Genève s'occupent activement de lui donner une solution. Une commission a été constituée récemment dans laquelle sont représentés l'Etat, la Ville, les Intérêts de Genève, le Chambre de commerce, les hôteliers, les banquiers, etc. Nous espérons que cette question en vue de lui donner la solution la plus conforme aux intérêts de la Cité.

STAEFA

Luftheizungen, Klima-Anlagen

Unsere Anlagen sorgen in vielen neuzzeitlichen Hotels, Restaurants, Speisesälen für reine, gesunde Luft. — Spezialausführungen für Küchen- und Bädereinflüftung. — Ventilatoren nach eigenen Entwicklungen. — Verlangen Sie unseren Besuch, wir beraten Sie gerne.

VENTILATOR A.G. STAEFA
Staeфа bei Zürich - Tel. 93.01.36
Spezialisiert seit 1890

FEINE
BORDEAUX UND BURGUNDER
Flaschenweine
BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 28.01.05 — TURNERSTRASSE 37

Das
Hotel „Krone“, Lichtensteig
mit Restaurant und Saal an bester Verkehrslage ist auf 1. Mai 1946 neu zu verpachten (evtl. zu verkaufen).
Interessenten wollen sich melden bei Gemeindevorstand A. Schmucki, Lichtensteig.

Gesucht in Jahresstelle:
1 **Sekretärin-Stütze der Leiterin**, deutsch u. franz. sprechend; 1 **Altenpfleger**, tüchtig und gewissenhaft (Hilfe im Saal-Service); 1 **tüchtige Saalführer**, deutsch und franz. sprechend; 1 **Zimmermädchen** (Mithilfe im Service), deutsch und franz. sprechend; 1 **Junger Hauswirtschafter-Casseroier**.
Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe des Alters sind zu richten an Ferienheim CO-OP, Jongny, ob Vevey.

Jeune directeur d'hôtel (ayant travaillé à l'étranger), 5 langues, parfaitement au courant de son métier et de l'organisation d'hôtels de 1er rang, cherche à reprendre, au cours de 1946, la
Direction
d'une grande entreprise saisonnière ou annuelle. — Offres sous chiffre F. R. 2677 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Serviertabletts



in eckig und ovalem Birn- und Nussbaumholz.

Sie sind wasserfest und hitzebeständig und geben Ihrem Service eine zeitgemässe, persönliche Note. — Offerten durch

Mahler
CHUR
seit 1808
Neuheiten in Glas-, Holz- und Silberwaren

Tüchtiger, erlöser

Koch
Mitte 33, mit sehr guten Empfehlungen, sucht Stelle als Altkoch. Geß. Zuschriften erbeten unter OFA 6443 Z. an Orell-Füssli-Annoncen, Zürich, Zürichsch.

Junger Koch
sucht Stelle
mit sofortigem Eintritt, evtl. Saison. Offerten mit Lohnangaben an Ernst Brännmann jun., Kurhaus Gyrenbad, Hünenwil (Zsch.).

Hotel

Jahresbetrieb
Zentralschweiz
100 Betten, Restaurant zu verkaufen
Anzahlung 150.000.—
Off. unt. Chiff. M 1120 Lz an Publicitas Luzern.

SEG Suppenhühner
Fr. 7.- je Ko.

SEG Poulets
Fr. 9.- je Ko.

Conserven
Stoessel-Comestibles
Burgdorf, Tel. 94

Longue-vue
Je cherche à acheter ou louer si possible avec appareil automatique payant. Faire offres au Restaurant Croix d'Erz, Mont Lachaux (Valais).

Gesucht in Jahresstelle

Servierföchter
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie an Kunsthaus-Restaurant Luzern.

Alle Anlagen für Schwachstrom

— Telephon, Lichtruf, Zahlensignal, Vivavox-Direktsprechen, Lautsprecher — sollten gerade Hotels stets zusammenhängend planen. Nur so werden die Eigenheiten jedes Betriebes und die Möglichkeiten späterer Entwicklung berücksichtigt. Wir sind seit vielen Jahren Hotelspezialisten. Bitte fordern Sie lange vorher unverbindliche Vorstudien.

Autophon

SOLOTHURN
für alle Fragen der Schwachstrom-Technik

GESUCHT für Grossrestaurant (Konzertlokal) Chef de service

Bewerber soll Organisations-talent besitzen, sowie imstande sein, die Service-Einstellungen und Kontrollarbeiten zu besorgen. Eintritt nach Ueber-einkunft. Jahresstelle. Gute Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre G. R. 2726 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Gesucht tüchtige
Köchin
in Heilstätte, neben Küchenchef, sowie
eine Kaffeeköchin

Eintritt 15. Dezember oder früher. Offerten unter Chiffre T. V. 2718 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tous les produits d'entretien

savons lessives encaustiques serpillières

sont livrés au meilleur prix par la fabrique
MAXOR SA., Eau-Vives 69, Genève.

Zwei Töchter

sprachenkundig, suchen Stelle für

Restauration und Saal

in die Wintersaison. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an E. A. Dubacher, Locarno (Murato) postlag.

Junge tüchtige

Sekretärin

sucht Stelle in Hotel nach Zürich. Offerten unter Chiff. B. M. 2724 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Wengen in mittleres Hotel tüchtiger, sauberer

Casseroier

1 Küchenpraktikant
Offerten unter Chiffre W. G. 2695 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für intelligenten, willigen, 16jährigen Jüngling, der seit Frühjahr 1945 bei uns als Küchenbursche tätig war, auf Frühjahr 1946 eine

Kochlehrstelle

Es kommt nur erstklassiges Hotel in Frage. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten sind erbeten an K. Wagn-Meisser, Rest.-Strauss, Winterthur.

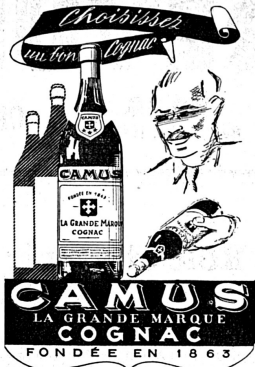
Zwei 25jährige Töchter, gut präsentierend, Mixkurs absolviert, suchen Stelle als

II. Barmaid

Barvolontärin

in erstklassiges Haus. Da Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch perfekt würde Kurort bevorzugt werden. Offerten unter Chiffre A. J. 2706 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbüros
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen



Seuls représentants pour la Suisse:
Berger & Cie., Langnau (Berne)

Für alles
Geflügel, Kaninchen, Neuenburger- od. Meertische
wenden Sie sich direkt an das Spezialhaus
Gebrüder Lehnerr, Neuenburg
Telephon 5 30 92.

Junger Hotelfachmann (Restaurateur - Réceptionnair)
sucht Posten als

Chef de service oder Concierge
in nur erstklassigen Betrieb. Offerten unter Chiffre O. N. 2710 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In einer Fabrikantene
finden Dauerstellung

Koch oder Köchin
sowie eine
Hilfskraft

Würde sich gut eignen für ein Ehepaar. Offerten sind zu richten unter Chiffre K. K. 2708 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtige Servierföchter

für Restaurationsbetrieb, Eintritt 15. Dez.,
junge Buffetföchter
anfangs Dezember. Offerten unter Chiffre G. L. 2707 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de réception-Sekretär-Kassier

Allgemein gebildet, 4 Hauptsprachen, fachkundig und tüchtig, mit erstklassigen Referenzen, sucht Saison- od. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre C. S. 2721 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fräulein, 37 Jahre alt, von angenehmer Art und Erscheinung, sprachkundig, tüchtig in Haus und Geschäft

sucht Bekanntschaft
zwecks Heirat

mit tüchtigem, charaktervollem Herrn. Hotelier oder Wirt. Offerten unter Nr. 13 775 A. an Postfach 20 991, Basel 1.

Gesucht auf ca. 20. Februar/Anfang März:

Obersaalföchter und 2 Saalföchter

Offerten unter Beilage aller wünschenswerten Unterlagen an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

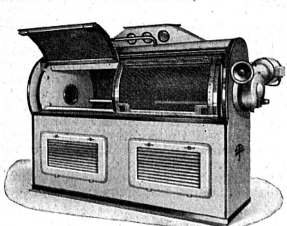
Gesucht zu sofortigem Eintritt in gutgehendes
Erstklasshotel Graubündens junger, gewissenhafter
und selbständiger

Buchhalter

Gutbezahlte Jahresstelle. Geß. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. H. 2730 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE



SUDAN
unsere neueste
WÄSCHE-TROCKENMASCHINE
mit den grossen Vorteilen:

- Wenig Platz — Wenig Zeit — Wenig Personal!
- Robuste Bauart, vollständig in Eisen und Metall!
- Direkter, riemenloser Antrieb!
- Anerkannt bestbewährtes Trocknungsverfahren!
- Garantierte Leistung bei höchster Wirtschaftlichkeit!

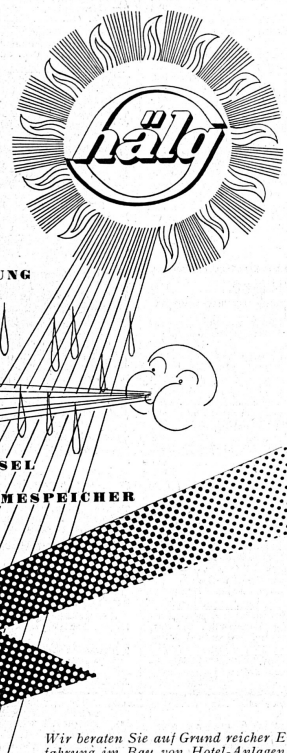
Lassen Sie sich unverbindlich von uns beraten.

FERRUM AG. RUPERSWIL VERKAUFSBÜRO ZÜRICH



★ **LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 4672 94**

HEIZUNG
LÜFTUNG
KLIMATISIERUNG
TROCKNUNG
ELEKTRO-KESEL
ELEKTRO-WÄRMESPEICHER



Wir beraten Sie auf Grund reicher Erfahrung im Bau von Hotel-Anlagen.

HÄLG & CO. Spezialfabrik für Heizung u. Lüftung **ST. GALLEN, ZÜRICH**

VERALTET?



Wir sind Spezialisten für stilvolle und elegante
UM- UND NEUGESTALTUNG
VON
HOTELHALLEN
und
GESELLSCHAFTSRÄUMEN

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

Philippe R. Trachsel
A.G.

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

Vorteile
die Ihnen **COGNAC GONZALEZ** bietet:

1. seit über 70 Jahren in der Schweiz eingeführt.
2. Schweizer-Markt jederzeit gepflegt, auch während der beiden Weltkriege!
3. anerkannt erstklassige, stets gleichbleibende Qualität.
4. die Präsentation der Flasche wirkt ebenso anziehend, wie ihr Inhalt.
5. trotz all dieser Vorteile: mittlere Preislage.

COGNAC GONZALEZ
DREISTERN
in Originalflaschen.



LE BON CRU VAUDOIS
l'Arbalète
DÉZALEY
J. & P. TESTUZ
TREYTORRENS près CULLY



Handtücher
hergestellt aus reiner Baumwolle
Stück Fr. 1.40
Postversand p. N. N.
Sack-Service, Basel 21,
Telephon 48071

Sieben aus frischem Import eingetroffen, getrocknete Vaidliner
Delikatess-Steinpilze
ganz helle Kontrollware à Fr. 26.— per Kilo.
Prompter Versand.
Casa Creanza, Minusio (Tessin).

L. M. KOHLER
PAPIERE & DRUCK
BERN

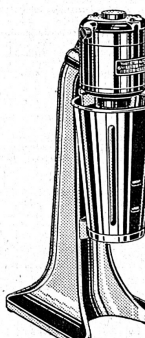


CORONA
Flegler
feinste, flüssige
Hochglanz-Bodenwärsche
in Vorkriegsqualität
Kannen à 10, 25, 50 kg.
A. Ziegler, Zürich
Desinfektionsmittelabrik
Tel. (051) 33 27 50

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

A vendre à Genève très bel
Hôtel
Occasion exceptionnelle
S'adresser Régie Portier, Piccioni et Cie,
1, Place du Lac, Genève, Tél. 4 52 78.

Frappés



Fruchtsäfte, Cocktails, forcieren Sie jetzt mit unseren preiswerten u. praktischen Misch- und Mixmaschinen. Sofort ab Lager lieferbar, an die Lichtleitung anschließbar.
Ein Apparat, der Ihnen gute Geschäfte ermöglicht.
Schwabenland Zürich
& Co. A.G.
Spezialhaus für die Hotelier
Nüscherstrasse 44

In Restaurationsbetrieb in Luzern wird ab Mitte Febr. 1946
SAUCIER
(Alter ca. 28—33 Jahre) in grössere Brigade
gesucht.
Jahresstelle. — Die Refraktanten müssen ihre Lehrzeit in einem erstklassigen Betrieb gemacht haben. Sie sollen sich über die Tätigkeit in grösseren Hotels und Restaurants ausweisen können. Auf den Herbst 1946 besteht die Möglichkeit, den Posten des Küchenchefs zu übernehmen. Schriftl. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Photo, sowie Referenzen an Postfach 4592 Luzern.

Sesselflechtröhre
Wir liefern Ihnen das beste Flechtröhre zum Flechten der Sitzmöbel. — Muster verlangen. Nr. 3 Fr. 3.80, Nr. 4 Fr. 4.20 per 100 m.
Auf Wunsch gedruckte Anleitung.
S. MEIER
Korbmaterialienversand
Schaffhausen

Magnifique meuble
Radio-grammo
avec tourne-disques automatique, marque Ge-loso, absolument neuf, valeur frs 3200.— à céder faute d'emploi frs 2500.—.
Ormax S. A., 69, Exau-Vives, Genève.

Hotelier im Tessin sucht für seine Tochter
Bekantschaft mit Hotelfachmann
zwecks Heirat
Bei Eignung besteht Aussicht, das Geschäft später übernehmen zu können.
Sich melden unter Chiffre H. T. 2712 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ich offeriere Ihnen
Kaffee stets frisch geröstet aromatisch
Tee kräftig und ergiebig
Gefrierwolle aus Argentinien Kisten à 6 u. 25 kg. netto
Trockenwolle beste Qualitäten
HANS GIGER BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telephon 227 35



SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
Im Hotel „Montana“ Luzern Staatl. subventioniert
Kochkurse! — Servierkurse!
Je vom 8. Jan. bis 28. Febr. / 4. März bis 27. April
Zur Aneignung einer guten, systematisch aufgebauten, grundlegenden Küchen- resp. Servicekenntnis in Theorie und Praxis.
Gute Kenntnisse — bessere Chancen!
Illustr. Prospekt verlangen.
Tel. (041) 2 55 51



Zu pachten gesucht evtl. zu kaufen auf Frühjahr 1946, von fachtüchtigem und initiativem Ehepaar gutgehendes
Café-Restaurant oder kleines Hotel-Pension
Zentralschweiz oder Berner Oberland. Geff. Offerten unter Chiff. H. R. 2719 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Journale
(Recettenbücher)
für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager
Extra-Anfertigung in kürzester Frist
U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbüchcherfabrik - Buchdruckerei

AVRO DRY-TUMBLER
mit dem SEV-Prüfzeichen — In- und Auslandpatente
Die Erfahrungen von über 60 Anlagen stehen zu Ihrer Verfügung
Vollautomatisch • Stahlkonstruktion • Eintüren-System • Rationelle Arbeitsweise • Grösste Schonung des Wäschegutes • Weiche griffige Wäsche • Raum- und Personal sparend • Kein Auf- und Abhängen der Wäsche • Unabhängig von der Witterung • **Kurzfristig lieferbar.**
Verlangen Sie unverbindlichen Ingenieurbesuch.
ALB. VON ROTZ, ING., BASEL 1
TECHN. BUREAU, MASCHINENBAU, TELEPHON 424 52