

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 11

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: 15.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:

Die einseitige Nonpareilzelle oder deren Raum 45 Cts. Reklamen 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 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 Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

ANNONCES:

La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. 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.

N^o 11 Basel, 16. März 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 16 mars 1944 N^o 11

Teilabkommen oder Gesamtarbeitsverträge?

Gedanken zum Waadtländer Kollektivvertrag

Der von den gastgewerblichen Organisationen des Kantons Waadt in mehrjährigen Vorarbeiten bereinigte Gesamtarbeitsvertrag liegt zur Zeit bei den Verbandsorganen zur Ratifikation. Wiederholt ist bei der Orientierung unserer Leserschaft über den Stand der Verhandlungen auf die besondere Bedeutung hingewiesen worden, die diesem Vertragswerk zugeschrieben wird, weil man es in weiteren Kreisen als Schrittmacher für andere Abkommen dieser Art bewertet. Wer die Vorlage studiert und sie mit den bereits vorhandenen Abmachungen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmergruppen des Gastgewerbes vergleicht, der wird Sinn und Berechtigung einer solchen Feststellung richtig zu deuten verstehen. Ohne heute auf die Detailbestimmungen und deren Tragweite eingehen zu wollen, ist der Zeitpunkt doch gekommen, sich einmal losgelöst von rein kantonalen Überlegungen grundsätzlich damit auseinanderzusetzen.

Zum Vergleich können einzig die Kantone Bern und Zürich herangezogen werden, weil dort ebenfalls Gesamtarbeitsverträge bestehen. In anderen Kantonen, wie z. B. Basel-Stadt, enthalten die Wirtschafts-gesetze bzw. die dazugehörigen Vollziehungsverordnungen eine Reihe von Vorschriften, die über die üblichen Richtlinien für die arbeitsvertraglichen Beziehungen hinausgehen und damit auch noch zur Betrachtung herangezogen werden können. Sonst beschränken sich die Vereinbarungen — abgesehen von gesamtschweizerischen Verträgen vom Ausmasse der Trinkgeldordnung oder des Abkommens mit dem Kochverband — auf lokale Übereinkommen betreffend die Ausrichtung von Teuerungszulagen. Setzt man die kantonalen zürcherischen und bernischen mit den neuen waadtländischen Bestimmungen in Parallele, so ist man überrascht, wie sehr die letzteren das herkömmliche Mass überschreiten und welche Proportionen die Kodifikation des Dienstverhältnisses angenommen hat.

Das Waadtländer Statut enthält eine ganze Reihe von Novitäten, die sich sonst nirgendswo anders finden. So sind hier erstmals neben der Arbeitszeit gleichzeitig noch die Minimalbarlöhne für die einzelnen Personalgruppen zahlenmässig festgelegt. Dazu kommt ein Katalog über zusätzliche Barentschädigungen, sowie ein Tarif für die Bezahlung von vorübergehenden Aushilfen. Einen solchen kennt man neustens zwar auch in der Stadt Luzern, doch wurde er dort als selbständige Vereinbarung ohne jegliches Beiwerk herausgegeben. Ferner sind andere Bestimmungen, denen man einzeln auch in den anderen genannten Vorlagen begegnet, erheblich erweitert und vertieft worden, so über die Regelung der Überzeitarbeit, die Ordnung bei Ferien und Krankheit, und bezüglich der obligatorischen Versicherung u. a. m. Sympathisch berührt der Umstand, dass man in diesem Vertragswerk auch einmal etwas von den Pflichten des Arbeitnehmers liest, obwohl man bei einer wohlwolligen Verteilung von Rechten und Verpflichtungen über die Begleitung, höflich zu sein und keine Kommissionen oder Trinkgelder von Lieferanten anzunehmen, hätte hinausgehen können. Festgehalten zu werden verdienen ferner die originelle Begleitung, dass sich

beide Parteien in der Stellenvermittlung weitmöglichst der Stellenbüros der Berufsverbände bedienen sollen, und die gerechtfertigte Bestimmung, wonach das Servierpersonal in Restaurants und Hotel-restaurants keinen Anspruch auf den vorgesehenen Minimalbarlohn hat, sofern sein Monatsinkasso Fr. 2500.— übersteigt.

Wenn der Waadtländer Vertrag praktisch in jedem einzelnen Detail von der bereits bekannten Praxis abweicht, von der man in grossen Zügen auch sagen darf, dass sie sich bewährt hat, so gibt das im Hinblick auf die künftige Regelung des Arbeitsvertrages in anderen Kantonen und Regionen doch allerhand zu denken. Man kann alle die zu registrierenden Unterschiede und Varianten nicht einfach mit der Vielgestaltigkeit der örtlichen Arbeits- und Betriebsverhältnisse oder damit begründen, dass vermehrtes soziales Entgegenkommen eben im Zuge der Zeit liege. Schliesslich sind innerhalb der Schweiz die Existenzbedingungen für beide Parteien in gleichartigen Unternehmen nun doch nicht derart differenziert, dass es für die Ganzjahres- und Stadthotellerie, oder dann die Saison- und Berghotellerie in jedem einzelnen Kanton einer besonderen Ordnung mit ganz ausgeprägtem Regional- oder Kantonalcharakter bedürfte. Auch müssen bei aller vertretbaren Berücksichtigung des sozialen Fortschrittes und der Erhaltung des Qualitätspersonals durch angemessene Existenzbedingungen die Aufwendungen im Personalsektor immer noch mit den erzielbaren Einnahmen in einem betriebswirtschaftlich gerechtfertigten Verhältnis stehen.

Es liegt ein doppeltes Risiko in so begrenzten Abmachungen, weil einerseits der Bereitwilligkeit nach Anpassung an örtliche Sonderwünsche und Gewohnheiten allzusehr Vorschub geleistet, andererseits jede neue Vereinbarung nicht nur bewusst als Sprungbrett für weitergehende Forderungen benützt wird, sondern aus menschlich gut verständlichen Motiven heraus Begehlichkeiten erweckt. Die Abmachung über örtliche Teuerungszulagen in Zürich ist ein illustratives Beispiel hierfür. Obwohl darin ausdrücklich erklärt wurde, dass die für die Limmatmetropole angenommene Ordnung weitere Vereinbarungen nicht präjudizieren dürfe, so sind doch die zürcherischen Ansätze in allen späteren Verhandlungen als Ausgangspunkt gewählt worden, auch wenn die Voraussetzungen grundverschieden waren.

Die Unbekümmertheit, mit welcher solche Teilabkommen ohne Berücksichtigung gesamtschweizerischer Berufs- oder Standesinteressen nur gerade auf örtlich begrenzte Bedürfnisse zugeschnitten werden, muss unweigerlich zu einem unüberschaubaren Wirrwarr von Spezialabkommen und Sonderregelungen führen, die gesunden Fortschritt und organische Weiterentwicklung der sozialen Bedingungen beinahe verunmöglichen. Schliesslich wird das Patronat zum Spielball willkürlicher Forderungen, und die sich gegenseitig zu übertreffen suchende Politik der Teilabkommen, die an Auktionen erinnert, wo jedes Stück dem Meistbietenden zugeschlagen wird, hätte eine andauernde Beunruhigung des Arbeitsmarktes zur Folge. Mit welcher Musterkarte an Ver-

einbarungen zu rechnen wäre, mag sich jeder selbst ausmalen, der die wenigen schon bestehenden Teil- oder Gesamtarbeitsverträge miteinander vergleicht. Er wird dann eine unverständliche Buntscheckigkeit von Bestimmungen finden, die leicht hätte vermieden oder gemildert werden können.

Die sich abzeichnende Entwicklung ist frühzeitig von unseren leitenden Vereinsinstanzen erkannt worden. Sie wurde bereits im Referat über Personalprobleme an der Delegiertenversammlung von 1939 angetönt und dann vom Berichterstatter über den Gesamtarbeitsvertrag mit der Köche-schaft an der Tagung von 1942 einlässlich geschildert. Vom Vorstandstische aus erging damals schon der Ruf nach gesamt-schweizerischen Abkommen, nach Gesamtarbeitsverträgen, die gewisse allgemeingültige Punkte vereinheitlichen sollten, ohne deswegen der Rücksichtnahme auf regionale Gegebenheiten Abbruch zu tun. Herr Cottier führte dabei folgendes aus:

«La solution idéale est un contrat collectif de travail général pour toutes les questions que relèvent déjà du droit fédéral des obligations (engagement, licenciement du personnel, congés, vacances, assurances, etc.) et de laisser aux cantons, aux régions ou aux sections le soin de fixer les salaires et les heures de travail sur la base et sous le contrôle des organes directeurs de notre société.»

Die seitherige Entwicklung hat gezeigt, dass dieser Vorschlag sehr zeitgemäss und wohlbegründet war. Wenn er damals einfach zur Kenntnis genommen wurde, ohne dementsprechende Beschlüsse zu zeitigen, so hatte dies seinen ganz besonderen Grund. Bis dahin waren in Arbeitsverträgen einzig und allein die Mitglieder unseres Vereins auf bestimmte soziale Minimalleistungen verpflichtet, während die Landesorganisation der Gastwirte nicht nur keine gleichwertigen Abkommen dieser Art kannte, sondern den von uns gemachten Zugeständnissen zum Teil sogar ablehnend gegenüberstand. Unser Verein hatte dann allerdings die Genug-tuung, dass städtische Sektionen oder Kantonalverbände der Wirte als gemacht den zwischen den Arbeitgebern aus der Hotellerie und dem gastgewerblichen Personal bestehenden Verträgen zustimmen und den geltenden Vereinbarungen beitreten, oder dass diese in erweiterter Form als für das gesamte Gastgewerbe verbindlich proklamiert wurden. Nach neuesten Berichten zeitigen Verhandlungen zwischen der Personalunion und dem schweizerischen Wirtverein die Bereitwilligkeit zur arbeitsvertraglichen Ordnung auf gesamtschweizerischer Basis, in der Erkenntnis, dass auf verschiedenen Gebieten, so bezüglich der Ferien, der Kündigung, der Versicherung usw. allgemeingültige Regelungen getroffen werden können.

Wenn die Erkenntnis nach der zweckmässigeren Ordnung auf nationalem Boden derart an Breite gewinnt, dass ein Gesamt-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Teilabkommen oder Gesamtarbeitsverträge? — Unser Fremdenverkehr in der ersten Nachkriegszeit — Schweizer Hotelführer 1944. Seite 2: Der Bedarf an touristischem Nachwuchs — Kriegswirtschaftliche Orientierung. Seite 3: Lebensmittelinflation im April — Quoten-tabelle für KH — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Trinkgeldabgabe der Handelsreisenden. Seite 4: Aus der Hotelfachschule — Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe — Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung — ASCO — Frage und Antwort — Totentafel.

Schweizer Hotelführer 1944

Die Neuauflage unseres Hotelführers ist erschienen und im Laufe der letzten Woche den Mitgliedern zugestellt worden.

Da über das im Rekursverfahren häufige Gesuch zur Erhöhung der Pensionspreise um 50 Rp. noch nicht entschieden ist, enthält die Publikation die letztjährigen Minimalpreise. Wir empfehlen aber allen Betrieben, bei Neudruck ihrer eigenen Prospekte bezüglich der Preise einen Vorbehalt in dem Sinne zu machen, dass die publizierten Ansätze nur solange gelten, als die bisherige Verfügung über die Hotelpreise noch in Kraft steht. Aus diesem Grunde enthält auch der Führer den Vermerk „Gültig bis auf Widerruf.“

arbeitsvertrag nicht mehr als Extrakt eines Verbandes angesehen wird, dann dürfte die Zeit von Teilabkommen aller Art bald vorüber sein. Das wird niemand tragisch nehmen, auch wenn die Notwendigkeit nach Berücksichtigung regionaler Sonderverhältnisse unbestritten ist. Welche merkwürdigen Blüten ein allzu üppig geratenes Regime der Teilabkommen hätte treiben können, zeigte die seinerzeit von der Union Helvetia ausgearbeitete Berufsordnung, die den Abschluss von Betriebskollektivverträgen in jedem einzelnen Jahresbetrieb mit mehr als 15 Angestellten vorschalt! Weder dieses System noch dasjenige der ausschliesslich zentralistisch gestalteten Arbeitsverträge wäre dem Gastgewerbe zuträglich. Es gilt also für alle Beteiligten, hier einen goldenen Mittelweg einzuschlagen, der den sozialen Fortschritt erleichtert, ihn aber so dosiert, dass die Leistungsfähigkeit der Betriebe nicht überbeansprucht wird, damit nicht schlussendlich das mühsam aufgebaute Gefüge doch noch gleich einem Kartenhaus in sich zusammenstürzt. b.

Unser Fremdenverkehr in der ersten Nachkriegszeit

Anmerkung der Red.: Der Zürcher Verkehrsdirektor, Herr Dr. A. 11h, referierte in einem Ferienkurs in sehr einlässlicher Weise über obiges Thema und zog dabei auch das Verkehrsproblem der Bahnen, Autos und Flugzeuge in den Kreis seiner Betrachtungen. Wir beschränken uns hier auf eine Wiedergabe seiner Ausführungen zum eigentlichen Tourismus.

Wenn wir von der Nachkriegszeit sprechen, meinen wir nicht die Zeit etwa der nächsten 10 Jahre, sondern die kurze Periode von 1—2 Jahren, die sich an das Ende der Kriegshandlungen

des gegenwärtigen Krieges in Europa anschliesst. Um den schweizerischen Fremdenverkehr in dieser ersten Nachkriegszeit sachgemäss besprechen zu können, müssen wir zunächst einen weiterverbreiteten Irrtum richtigstellen. Man ist im allgemeinen der Auffassung, dass die schweizerischen Luxus- und IA-Klassen-Hotels der massgebende Faktor im schweizerischen Gastgewerbe seien. Dem ist aber nicht so. Die schweizerischen Grosshotels mit 100 und mehr Betten sind im allgemeinen gleichzeitig auch die Luxus- und IA-Klassen-Hotels. Wie die Tabelle zeigt, machen diese Hotels aber nur 1,4 Prozent der schweizerischen Hotels und Gasthöfe (insgesamt 7346 Betriebe) aus.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelfraktionierung im April 1944

Gemäss Kreisschreiben No. 301 des KEA und der dazugehörigen Quotentabelle für den Bezugsantrag Ende März/Anfang April 1944 ergeben sich für kollektive Haushaltungen u. a. gegenüber dem Vormonat folgende Änderungen:

Warengruppe A:

Herabsetzung der Bezugsquote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 375 Gramm auf 225 g pro 100 Mc, mit gleichzeitiger Erhöhung der maximalen Bezugsberechtigung für Zucker von 70 auf 80%.

Warengruppe B:

Die Zuteilungsquoten bleiben in allen Bezugsklassen unverändert. An Stelle der Bezugsgruppe 5 (Hafer/Gerste/Hirse) werden zwei neue Bezugsgruppen geschaffen, nämlich 75 (Hafer/Hirse) und 76 (Gerste/Hirse). Die maximale Bezugsberechtigung beträgt für diese beiden neuen Bezugsgruppen je 10%. Im weiteren wird die Höchstbezugsbegrenzung für Hülsenfrüchte in allen Bezugsklassen von 80 auf 100% heraufgesetzt.

Warengruppe C:

Die Zuteilungsquoten bleiben gleich wie im Vormonat. Die Höchstbezugsbegrenzung für Bezugsgruppe 10 (Butter) wird in allen Bezugsklassen, ausgenommen in der Bezugsklasse 13 (F), auf 30% festgesetzt. Die Herabsetzung der Höchstbezugsbegrenzung für Butter bedeutet, dass in den Bezugsklassen 10 und 11 die Bezugsberechtigung in Warengruppen B nur noch in beschränktem Umfang in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden kann. Die Grenze ist gegeben durch die Höchstbezugsbegrenzung für Butter (30%) im Rahmen der Gesamtquote C. Ein Umtausch von Warengruppe B in die übrigen Fettstoffe der Warengruppe C (Bezugsgruppen 17., 7., 13., 19. und 12.) — ausgenommen für vegetarische KH — ist verboten.

Je 100 Mc können somit in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden:

In den Bezugsklassen 10 und 11 bis zu höchstens 500 g der Warengruppe B.

Beispiel: Für Bezugsklasse 10 und 11:
Warengruppe C (Bezugsquote je 100 Mc) 500 g
Umtausch 500 g B in C (nur Butter)
(100 g B = 40 g C) 200 g
Gesamtbezugsquote C nach Umtausch . . . 700 g
Höchstbezugsberechtigung für Butter
(30% der Gesamtbezugsquote C, je 100 Mc) 210 g

Der Umtausch von mehr als 500 g der Warengruppe B in Warengruppe C (nur Butter) je 100 Mc kann nicht vorgenommen werden, da sonst die 30%ige Bezugsberechtigung für Butter im Rahmen der Gesamtbezugsquote C (inkl. Umtausch) überschritten würde.

Warengruppe D:

Erhöhung der Zuteilungsquote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 2 auf 2,5 Stück, in den Bezugsklassen 10 (FMA) und 11 (MA) von 2,5 auf 3 Stück pro 100 Mc. Die Bezugsgruppen 36 und 37 werden neu benannt mit „Ei-Produkte“ resp. „Vollpulver“.

Warengruppe F:

Herabsetzung der Zuteilungsquote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 700 auf 600 Punkte pro 100 Mc.

Warengruppe J:

Erhöhung der Zuteilungsquoten in sämtlichen Bezugsklassen, und zwar in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 3750 auf 4200 g, in der Bezugsklasse 10 (FMA) von 4000 auf 4400 g, in der Bezugsklasse 11 (MA) von 2600 auf 3000 g, in der Bezugsklasse 13 (F) von 6300 auf 6700 g und in der Bezugsklasse 14 (Z) von 5500 g auf 5900 g pro 100 Mc.

Warengruppe M:

Reduktion in den Bezugsklassen 1 (Betriebsangehörige) und 10 (FMA) von 7 auf 6,5 Liter, in der Bezugsklasse 11 (MA) von 3 auf 2,5 Liter und in der Bezugsklasse 13 (F) von 12,5 auf 12 Liter pro 100 Mc.

Die Sonderzuteilung von Milch-Gc ist wiederum für je 100 Punkte der Bezugsgruppen 20, 21 und 22 auf höchstens 1,5 dl festgelegt.

Abtragung von Fleischpunktschulden

Für den Monat April wird die Tilgungsquote für Fleischpunktschulden der KH bei Metzgerei- und Handelsbetrieben wiederum auf 20% der gesamten Fleischzuteilung gemäss Bezugsantragsformular F 3 festgesetzt. Die Abzüge sind ohne Ausnahme bis zur völligen Tilgung der Punktschuld vorzunehmen. Im übrigen verweisen wir auf das Kr. KEA Nr. 244 vom 21. Juli 1943.

Höchstpreis für Obstsaftkonzentrate

Nach einer Verfügung, Nr. 602/A/44 der eidgenössischen Preiskontrollstelle (vom 8. März 1944) werden mit sofortiger Wirkung Höchstpreise für die Abgabe von Obstsaftkonzentraten der Ernte 1942 und 1943 bestimmt, ebenso für eingedickten Birnensaft zum Brotaufstrich. Die Fabrik-, Detailisten- und auch die Konsumentenpreise werden eingehend geregelt. Ferner wird bestimmt, dass Obstsaftkonzentrate, die für den Verkauf an Konsumenten bestimmt sind, der Qualitätskontrolle durch den Schweizerischen Überverband unterliegen.

Diese umfangreiche Verfügung wurde im Schweiz. Handelsamtsblatt Nr. 58 vom 9. März 1944 publiziert.

Erhöhte Punktbewertung für Kalbfleisch

In letzter Zeit vermag das Angebot an Schlachtkälbern infolge Einschränkung der Mast die Nachfrage nicht mehr überall zu decken. Um den Kalbfleischverbrauch einzuschränken, wird die Punktbewertung für frisches und gefrorenes Kalbfleisch mit und ohne Knochen um 10% (zehn Prozent) erhöht. Die erhöhte Punktbewertung trat am Dienstag, den 14. März 1944, in Kraft. Die Punktbewertung von Wurst- und Fleischwaren, einschliesslich Konserven, die Kalbfleisch enthalten, bleibt unverändert.

Die erhöhte Punkteinnahme der Metzgereibetriebe wird durch einen Zuschlag von 5% auf dem Schlachtgewicht aller im März-Rapport eingetragenen Kälber ausgeglichen.

Trockengemüse, ein unentbehrlicher Helfer in der Küche

Unsere Vorräte an Frischgemüse gehen zu Ende. Dadurch entstehen vermehrte Schwierigkeiten in der Zusammenstellung des täglichen Speisezettels. Wie willkommen sind uns deshalb in den gemüsearmen Monaten die Dörrprodukte, besonders das Trockengemüse.

Einige Vorurteile hinsichtlich Verwertung von Trockengemüse sind uns wohl bekannt, weshalb wir an dieser Stelle darauf eingehen möchten. Es wird den Trockengemüsen besonders vorgeworfen, sie bräuchten viel Brennstoff, würden ohne Zugabe von ziemlich viel Fett oder Speck nicht schmackhaft und verlieren durch das lange Einweichen und Kochen die frische Farbe und den typischen Geschmack des Frischgemüses. Um das Wichtigste vorab zu nennen, dürfen wir heute mit Genugtuung feststellen, dass eine

neutrale Kontrolle eingeführt wurde für das einheimische Trockengemüse (in den letzten Jahren kann he und da ausländische, qualitativ nicht einwandfreie Trockengemüse in den Handel, die die gute inländische Ware in Misskredit brachten).

Es ist sehr zu empfehlen, nur noch kontrolliertes Schweizer Trockengemüse zu kaufen, das in Packungen zum Verkauf gelangt, die mit einer grünen Kontrollmarke gekennzeichnet sind.

Qualitäts-Trockengemüse ergibt Gerichte, die in Form, Farbe und Geschmack dem Frischgemüse kaum merkbar nachstehen. Zudem ist es rasch gar und beansprucht dadurch wenig Brennstoff, vorausgesetzt, dass es richtig vorbereitet und gekocht wird. Qualitativ einwandfreies Trockengemüse braucht am Abend vor dem Zubereiten nicht einmal eingeweicht zu werden. Am vorteilhaftesten ist folgende Zubereitungsart:

Das Gemüse am frühen Morgen rasch waschen, mit kochendem Wasser überbrühen und zirka 2 Stunden stehen lassen. Damit das Wasser möglichst lange auf der gleichen Temperatur bleibt, verwendet man mit Vorteil die Kockkiste, Kochhaube oder Papierpackung. Hernach das Gemüse weichkochen. Diese Zubereitungsart kommt besonders für gröberes Trockengemüse in Frage, wie Bohnen, Kohlrabi, Rüebli, usw. Sehr dünnwandige Trockengemüse wie Spinat oder feingeschnittene Julienne können direkt ins kochende Wasser gegeben werden.

Gerichte aus Trockengemüse werden auch ohne Zugabe von Speck oder reichlich Fett schmackhaft, wenn je nach dem Gemüse und der Zubereitungsart feingeschnittene Zwiebeln, Knoblauch oder gehackte frische oder Dörrkräuter verwendet werden. Zudem lassen sich einzelne Trockengemüse verschieden halten in der Zubereitung: Dämpfen, in verschiedenen Saucen, gratinieren, Misch- oder Eintopfgericht, Salat usw. (Rezepte siehe in der Broschüre: „Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörr Obst“, erhältlich bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der Schweiz. Landwirtschaft, Zürich, Sihlstr. 43, zu 50 Rappen.) (S.P.Z.)

Trinkgeldabgabe der Handelsreisenden

Die Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dezember 1943, wodurch die Allgemeinverbindlicherklärung der Trinkgeldordnung für das Hotelgewerbe um ein weiteres Jahr, bis Ende 1944, ausgesprochen wurde (vgl. Hotel-Revue Nr. 1/1944), enthält die Vorschrift, dass der Trinkgeldansatz für Handelsreisende auch bei Aufenthalt von weniger als 4 Tagen nur 10% beträgt, sofern diese sich durch die eidg. Ausweiskarte als Handelsreisende legitimieren und sich an der Hotelkasse in eine besondere Kontrollliste eintragen. Die Hoteliers wurden eingeladen, bis zum Erscheinen des von der Aufsichtskommission für die Trinkgeldordnung genehmigten Formulars der Kontrollliste die Eintragungen in eine provisorische Liste vornehmen zu lassen.

Die definitive, obligatorische Kontrollliste ist nunmehr erschienen und kann zu dem von der Aufsichtskommission festgesetzten Preis von Fr. 1.— für 5 Stück beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins oder bei der Trinkgeldkontrollstelle, Marktgrasse 3, Basel, bezogen werden. Für die Mitglieder des SHV ist es am einfachsten, den Betrag von Fr. 1.— auf Postcheckkonto V 85 einzuzahlen und auf der Rückseite des Abschnitts die Bestellung zu notieren. Die Zusendung erfolgt portofrei. Wenn jedoch mangels Voreinsendung des Betrages Nachnahme sendung vorzunehmen ist, wird das Porto hinzugeschlagen.

Quotentabelle für kollektive Haushaltungen

Bezugsquoten pro 100 Mahlzeitencoupons (Mc) und Zuteilungsquoten für Kaffee, Tee, Kakao (KTK-Waren) für Ende März 1944/Anfang April 1944

Warengruppe	Bezugsgruppe	Höchstbezug für	Bezugskategorie I.				
			Betriebsangehörige	Speiserestaurants und Speisewirtschaften	Hotels, Garni, Gasthöfe, Fremdenpensionen mit hotelähnlichem Charakter	Gastwirtschaften, Cafés, Kioske und Tee-Rooms	Selbständige, Kioske und Perron-Buttets, Traiteurs, Wohltätigkeitsveranstaltungen
FMA = Frühstück-, Mittag- und Abendessenquoten MA = Mittag- und Abendessenquoten F = Frühstücksquoten Z = Zwischenverpflegungsquoten							
Bezugsklasse Nr.			1 +	10	11	13	14
Art der Bezugsklasse (siehe Erläuterungen oben links)			FMA	FMA	MA	F	Z
A	1. Zucker	von der Bezugsberechtigung A maximal:	325 gr	600 gr	550 gr	700 gr	—
	51. FH-Waren (Konfitüre usw.)	„	80%			60%	
	57. Schokolade- u. Zuckerwaren-Halbfabrikate/Konditoreihilfsstoffe	„	100%			100%	
		von der Bezugsberechtigung A maximal:	0%			30%	
B	2. Reis	von der Bezugsberechtigung B maximal:	1300 gr	1400 gr	2200 gr	—	3000 gr
	3. Teigwaren	„	+			20%	
	4. Hülsenfrüchte	„	+			50%	
	75. Hafer (Hirse)	„	0			100%	
	76. Gerste (Hirse)	„	0			10%	
	14. Mehl (Hirse)	„	10%			10%	
	6. Mehl/Mais (Hirse)	„	10%			40%	
	30. Käse	„	10%			0%	
		„				50%	(für Bezugsklassen 13 u. 14 — 100%)
C	17. Speiseöl	von der Bezugsberechtigung C maximal:	300 gr	500 gr	500 gr	600 gr	—
	7. Fett/Öl	„	+			0%	
	10. Butter	„	+			100%	
	13. Bäckermargarine	„	+			100%	
	19. Speck/Schweinefett	„	+			100%	
	12. Rahm, 2 1/2 dl = 100 gr	„	+			10%	
		„	+			0%	
D	35. Schaleneier	von der Bezugsberechtigung D maximal:	2,5 St.	3 St.	3 St.	—	—
	36. Eiprodukte	„	+			80% S\$	
	37. Vollpulver	„	+			30%	
		„	+			▲ unbeschränkt	
F	45. Fleisch		600 P.	2400 P.	3600 P.	—	3600 P.
J	60. Brot		4200 gr	4400 gr	3000 gr	6700 gr	5900 gr
M	70. Milch		6,5 lt	6,5 lt	2,5 lt	12 lt	—
KTK	20. Zuteilungsquoten für KTK-Waren in % des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes.					75%	
	21. Tee (Sonderzuteilung). 10% der Gesamtzuteilung in den Bezugsgruppen 20. und 21.					60%	
	22. Sonderzuteilung von Milch-Gc: je 100 P. der Bezugsgruppen 20., 21. und 22. höchstens 1,5 dl Milch.					10%	
Umtauschmöglichkeiten und Umtauschverhältnisse:			B in C (nur Butter) 100 gr = 40 gr C in B 100 gr = 200 gr F in B 100 P. = 50 gr M in B 1 dl = 15 gr A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr A in J 100 gr = 150 gr A in M 100 gr = 5 dl C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr C in J 100 gr = 350 gr C in M 100 gr = 10 dl J in M 100 gr = 3,5 dl M in A 1 dl = 15 gr M in J 1 dl = 25 gr				
Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen:			Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages F 3b erfolgen. Ein Umtausch von bereits zuteilten Gc einer Ware in andere Gc darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.				
Hinweise:			Die KH der Bezugsgruppen I, II, III und IV können bei Belegung von Bezugsklasse 13 die Warengruppen A, C und M in Warengruppe J (Brot) bzw. die Warengruppen A, C und J in Warengruppe M (Milch) umtauschen; diese Umtauschmöglichkeiten sind geschaffen worden im Hinblick auf die Verpflichtung, gegen 1 Mc 100 gr Brot oder 4 dl Milch abzugeben. Umtausch B in C (nur Butter): Die Bezugsberechtigung in Warengruppe B kann nur in beschränktem Umfang in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden; die Grenze ist gegeben durch die Höchstbezugsbegrenzung für Butter (30%) im Rahmen der Gesamtquote C. Ein Umtausch von Warengruppe B in Warengruppe C (außerhalb Fettstoffe, Bezugsgruppen 17., 7., 13., 19. und 12.) — ausgenommen für vegetarische KH — ist verboten.				
Bemerkungen:			+ Für die Bezugsklasse 1 sind, mit Ausnahme der Warengruppe A, die gleichen Höchstbegrenzungen und Umtauschmöglichkeiten wie für die jeweilige Bezugsgruppe des Betriebes anzuwenden. ▲ Zur normalen Bezugsberechtigung auf Grund der abgegebenen Mc sowie ausserhalb des monatlichen Bezugsantrages können alle Kategorien von KH in unbeschränktem Umfang Gc der Bezugsgruppe 37. (Vollpulver) anfordern. Ⓢ Die KH sind verpflichtet, mindestens 20% der Bezugsberechtigungen in Hülsenfrüchten (Bezugsgruppe 4.) zu beziehen. S\$ KH mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schäleneiern aus der eigenen Produktion versorgen. Die				
			ihnen auf Grund des Bezugsantrages F 3b zustehenden Eier-Gc sind von der zuständigen Stelle in Form von Gc 35. direkt der Eiersammelstelle zu Kontrollzwecken zuzusenden. Dagegen sind für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, der KH Gc der Bezugsgruppe 35. auszuhändigen, jedoch nur bis zur Höhe des sich gemäss Form. F 3b jeweils ergebenden Schäleneier-Anteils.				

Aus der Hotelfachschule

Wechsel in der Fachschuldirektion

Zufolge der vor einiger Zeit erfolgten Wahl von Herrn F. Cottier in den engeren Stadtrat von Genf, sah sich der Zentralvorstand veranlasst, den Posten des Schuldirektors auszusprechen. Herr Cottier tritt seinerseits von der Leitung der Fachschule zurück und wird seit dem 1. März durch Herrn H. R. Jaussi, Präsident der Schulkommission, vorübergehend, d. h. bis zur Wahl eines neuen Direktors, ersetzt.

Der Zentralvorstand benützt diese Gelegenheit, um dem scheidenden Herrn Cottier seinen wärmsten Dank für die grosse Arbeit auszusprechen, die er sowohl im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung unseres Fachinstitutes, aber auch in der Zeit geleistet hat, da es unter seiner Leitung einen erfreulichen Aufschwung nahm. Die Vereinstleitung weiss es zu schätzen, dass Herr Cottier in der Lage ist, auch fernerhin den von ihm gegebenen Unterricht fortzusetzen und der Schulkommission als Mitglied seines Mitarbeiter zur Verfügung zu stellen.

Hotelfachschüler treten in die Praxis

In einer Schlussfeier am 3. März nahmen die Schüler des zweiten Koch-, Servier- und Sekretärkurses von der Hotelfachschule Abschied, um zur weiteren Ausbildung in die Praxis einzutreten. Die anwesenden Mitglieder der Schulkommission, des Verbandes ehemaliger Hotelfachschüler, die Professoren und Schüler wurden durch den Präsidenten der Schulkommission, Herrn H. R. Jaussi, begrüsst. Er sprach allen, welche während des Semesters der Schule ihre Mitarbeit zur Verfügung gestellt haben, den Dank der Schulkommission aus; insbesondere dankte er Herrn F. Cottier, dem bisherigen Leiter der Anstalt für die grosse Arbeit, welche er für die Wiedereröffnung der Schule und die Organisation der Kurse geleistet hat. Hernach ergriff Herr F. Cottier das Wort. In seiner Ansprache, verbunden mit einem Dank an alle seine Mitarbeiter und Schüler, wies er auf das Wesen und den Zweck der durchgeführten Reorganisation hin. Namens des Verbandes der „Ehemaligen“ sprach Herr Dir. Müller, Hotel Beau-Rivage, Ouchy; er betonte den Unterschied zwischen Schule und Praxis und deutete den „Zukünftigen“ an, dass sie in der Praxis manches anders finden werden, als sie sich als Schüler vorgestellt haben, dass es aber notwendig sei, die Praxis unten zu beginnen, wenn man im Beruf tüchtig werden wollte.

Folgende Schüler haben die Kurse mit Erfolg besucht: Kochkurs: Guggenbühl, Werner; Helfling, Franz; Helfenstein, René; Küpfer, Mariane; Laporte, Hedwig; Nussbaum, Hans; Bömer, Willy; Schürch, Peter. Servierkurs: Baechli, Konrad; Claerebouts, Albert; Gerber, Bernard; Hof, Mathilde; Noveraz, Robert; Schmidt, Johann; Walch, André; Weber, Werner. Sekretärkurs: Auffermaur, Béatrice; Britschgi, Rafael; Chappex, Edmond; Egeler, Freddy; Lenhard, Ines; Leuenberger, Daisy; Ritter, René-Armand; Stauffeneger, Caryl; Thür, Maya.

Die besten Schüler konnten mit Preisen ausgezeichnet werden; es sind dies: Kochkurs: Schürch P. und Guggenbühl Werner. Servierkurs: Baechli K. und Hof M. Sekretärkurs: Britschgi R. und Ritter R.-A.; den Preis für die beste Schülerin erwarb Thür Maya. Die Preise wurden gestiftet von: Berner-, Luzerner- und Zürcher-Hoteler-Verein, Verband ehemaliger Hotelfachschüler, Dir. H. Schmid, Hotel Bellevue-Palace, Bern, und M. Rappaz, Ouchy. Wir danken den Preispendern.

Die Fachschüler besuchen die Porzellanfabrik Langenthal

Der Tradition getreu, besuchten die Hotelfachschüler am zweitletzten Tag des Semesters einen Fabrikbetrieb. Der Besuch galt diesmal der Porzellanfabrik in Langenthal. Geteilt in eine „welsche“ und eine „deutsche“ Gruppe wurden sie unter kundiger Führung durch die verschiedenen Fabrik-Abteilungen begleitet, wo ausser der Formerei besonders die Porzellan-Malerei mit ihren verschiedenen Arbeitsmethoden allergrösstes Interesse fand. Im Musteralter erhielten die Schüler einen Überblick über die mannigfachen Erzeugnisse unserer einheimischen

Porzellan-Industrie. Herr Dir. Müller hatte die Freundlichkeit, den Schülern einige belehrende Mitteilungen zu machen speziell über das in Langenthal hergestellte Hotel-Porzellan und dessen Behandlung. Wir sprechen der Leitung der Porzellanfabrik Langenthal für den freundlichen Empfang unsern besten Dank aus.

Aus den Verbänden

Aus der Schweizer Fachkommission für das Gastgewerbe

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) trat am 8. März in einer Plenarsitzung unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, H. Golden-Morlock, in Zürich zu sammen, um die statutarischen Geschäfte zu erledigen und zu verschiedenen wichtigen Fragen Stellung zu nehmen. Die Abnahme des Jahresberichtes und der Jahresrechnung pro 1943, wie die Behandlung des Budgets pro 1944 wurden in rascher Reihenfolge erledigt. Der vom Präsidenten verfasste Jahresbericht legt Zeugnis ab über den grossen Umfang an Aufgaben, die die SFG im Jahre 1943 zu bewältigen hatte. Verschiedene neue Aufgaben erfordern vermehrte finanzielle Mittel, die durch eine Erhöhung der Verbandsbeiträge beschafft werden müssen. Mit grossem Bedauern nahm die Tagung vom Rücktritt von Generaldirektor R. Baumann als Mitglied der Geschäftsleitung Kenntnis, der dieser seit der Gründung der Fachkommission als initiativer Mitarbeiter angehört hat. Der Scheidende hat an sämtlichen Arbeiten und Errungenschaften der SFG in entscheidender Weise mitgewirkt und hat sich damit ausgezeichnete Verdienste um diese Institution und um die Förderung des gastgewerblichen Nachwuchses erworben. Als Nachfolger wurde einstimmig Herr Simon Lötcher, Leiter des Facharbeitsnachweises der Union Helvetia, als neues Mitglied in die Geschäftsleitung delegiert.

Im Vordergrund der übrigen Geschäfte stand die Bildung der Kreiskommissionen, denen als Verbindungsorgan der SFG mit den kantonalen Lehrämtern und den Sektionen der Berufsverbände die Aufgabe der Überwachung und Förderung des Lehrlingswesens in den verschiedenen Landesregionen zusteht. Die Plenarkommission bestellte vorläufig 9 Kreiskommissionen, von deren Tätigkeit sie eine erhebliche Förderung des Berufsnachwuchses erwartet. Sodann fand ein Reglemententwurf des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit für die Einführung einer 1½-jährigen Berufslernlehre für das weibliche Servicepersonal und ein Antrag der Geschäftsleitung auf Verlängerung der Kellnerlehre auf 2 Jahre, unter Beibehaltung des bisherigen Umfangs des Lehr- und Prüfungsprogrammes, die Zustimmung der Tagung, die auch die erforderlichen Dispositionen für eine methodische Ausbildung der Kellnerlehrlinge und Serviertöchter in den Berufsschulen traf. In Ausführung des am 1. November 1943 in Kraft getretenen Kellner-Statuts befasste sich die Plenarsitzung auch mit der Erstellung eines Arbeitsbuches für Kellner, dessen Ausgabe unter Vorbehalt der Genehmigung durch die Verbände auf den 1. Januar 1945 vorgesehen wird. Die Tagung nahm des weitern in zustimmendem Sinne Kenntnis von den Vorschlägen für die Einführung einer kaufmännischen Hotellehre, einer Berufsnachfolge für den Portierberuf und einer Fähigkeitsprüfung für Concierges, zu welchen Projekten ebenfalls noch die Stellungnahme der Verbände abzuwarten ist. Das Reglement für die Durchführung von höheren Fachprüfungen in der Kocherei kann nunmehr dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit zur Inkraftsetzung unterbreitet werden. Mit diesen Prüfungen wird jedoch erst nach Kriegsende begonnen werden. Für die Vorbereitung der Kandidaten, wie für die Retablierung der Fachkenntnisse des übrigen Kochpersonals, die unter den Kriegsauswirkungen gelitten haben, werden für die unmittelbare Nachkriegszeit geeignete Ausbildungskurse vorgesehen. Eine eingehende Behandlung erfuhr auch die Frage der Einführung eines paritätischen Facharbeitsnachweises, die demnächst Gegenstand einer besonderen Konferenz der interessierten Berufsverbände bilden wird. Schlussendlich würdigte die Plenarkommission noch den von der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln herausgegebenen kitchenfachlichen Leitfaden, der geeignet ist, die methodische Ausbildung der Kochlehrlinge in der Berufsschule und im praktischen Betrieb zu fördern. Mitget.

Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung

Am 10./11. März tagte im Hotel Silvretta in Klosters unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Herrn Nationalrat Dr. h. c. Meili, der Ausschuss der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung. Aus den zahlreichen Traktanden der zweitägigen Sitzung heben wir hervor:

Exposé des Präsidenten Dr. Meili über die Zusammenarbeit mit andern Organisationen der schweizerischen Werbung. Eine Koordination in der Arbeitstätigkeit ist erforderlich, wenn auch selbstverständlich in den verschiedenen schweizerischen Organisationen, die sich mit der Werbung befassen, selbständige Interessen vorhanden sind und auch nicht beseitigt werden sollen. Die Direktion der Zentrale unter Führung ihres Präsidenten wird sich dieser wichtigen Angelegenheit weiter annehmen.

Aus den Berichten der Direktoren Bittel und Thiesing war namentlich der Überblick über die Lage im Ausland und die Tätigkeit im Inland seit dem letzten Herbst sehr interessant. Den Berichten konnte entnommen werden, dass das Haus der Schweiz in Berlin, wenigstens im Augenblick der Berichterstattung, immer noch relativ unbeschädigt ist, ebenso die Agentur in Rom, die bisher nur durch einen Streifschuss an ein Schaufenster getroffen wurde.

Die Werbung in Amerika, namentlich auch in Südamerika, rief eine grosse Diskussion. Über die Wichtigkeit einer nachhaltigen und möglichst sofortigen Werbeaktion ist man sich im klaren, und es sollen in dieser Beziehung weitere Schritte eingeleitet werden. Das betrifft auch die Frage einer Agentur in Lissabon und die nicht unwichtige Werbung in Nordwest-Afrika, dessen Verhältnisse nun etwas genauer abgeklärt werden sollen.

Für das Frühjahr, den Sommer und den Herbst 1944 wurde seitens der Direktion das Aktionsprogramm vorgelegt. Neben den üblich vorgesehenen Werbemassnahmen in der Presse, bei Ausstellungen im In- und Ausland, im Film und Radio, in den Schaufenstern der schweizerischen Geschäfte und durch Drucksachen sowie Vorträge sind wiederum besondere Aktionen in Aussicht genommen, über welche dann der Vorstand der Zentrale für Verkehrsförderung noch zu befinden hat. Eine Vorstandssitzung ist auf Ende April 1944 nach Biel und an den Bielersee vorgesehen. M. R.

Verband schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten Walter Kern (Davos) tagte der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren am 11. und 12. März in Gstaad. Nach Besprechung der statutarischen Geschäfte sprach Dir. Kern über die Notwendigkeit einer verstärkten Kulturwerbung im Ausland nach dem Kriege. Unter anderem regte er die Schaffung einer hochstehenden kulturellen Zeitschrift an, die ein treuer Spiegel des geistigen und künstlerischen Schaffens unseres Landes sein sollte. Ferner wurde beschlossen, die Ortsvereine unserer Fremdenorte den Beamten der Reise- und Verkehrsvereine durch Studienreisen in vermehrtem Masse zu vermitteln.

Veranstaltungen

Verband Schweizerischer Konzertlokal-Inhaber ASCO

Die Asco hält am Donnerstag, den 23. März, nachmittags 14.30 Uhr, im Kongresshaus in Zürich die

ordentliche Generalversammlung

ab. Die Traktanden sind folgende:

1. Jahresbericht des Präsidenten;
2. Protokoll der letzten Versammlung;
3. Abgabe der Kassa-rechnung und Vorlage des Budgets pro 1944;
4. Bericht über die Verhandlungen mit der Suisa und daherige heutige Situation;
5. Bericht über die Tätigkeit des S.F.M. Bern; a) Einführung des Fähigkeitsausweises für Musiker und daherige Anordnungen; b) Beschäftigung ausländischer Musiker; c) Platzierungswesen und Organisatorisches; 6. Antrag des Vorstandes betr. Massnahmen zur Verhütung ungebührlicher Preis-

steigerungen im Musikerberuf; 7. Stellungnahme des Vorstandes zur Beanstandung von Konsumtionspreisen in Bars und Konzertlokalen durch die Organe der Eidg. Preiskontrolle; 8. Arbeitsprogramm pro 1944, evtl. Wahl von bez. spez. Kommissionen; 9. Varia.

An alle uns bekannten Teilhaber und Leiter solcher Betriebe wurden noch spezielle Einladungen versandt. Wir möchten aber auch auf diesem Wege nochmals alle Herren Kollegen freundlich einladen, an dieser Versammlung teilzunehmen.

Die Wichtigkeit dieser Traktanden ist für jedermann unbestritten. Eine grosse Beteiligung erwartet der Vorstand.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 273: Umtauschmöglichkeit der Bezugsberechtigung.

2. Antwort: Zu unserer Antwort auf obige Frage ist uns von der Sektion für Rationierungswesen noch eine ergänzende Orientierung zugegangen, die wir unseren Lesern nachstehend gerne vermitteln. Im übrigen ist das erwähnte Zahlenbeispiel für den Umtausch der Warengruppe B in C und die dabei beziehbaren Buttermengen durch die neue Einschränkung für den Butterbezug bereits wieder überholt. Die Änderungen folgen sich teilweise so rasch, dass die Fachpresse manchmal gar nicht mehr in der Lage ist, „aktuell“ zu sein.

Betreffs der Umtauschmöglichkeit ist zu sagen, dass sich der Umtausch jeweils von einer Warengruppe in eine andere Warengruppe und nicht in eine Bezugsgruppe vollzieht. Die in der Quotentabelle angegebenen Höchstbezugsberechtigungen und Pflichtbezüge besitzen dabei Geltung für die durch die Umtauschmanipulation sich ergebenden Netto-Bezugsberechtigungen. Es gilt dies sowohl für die Warengruppe, aus der ein Umtausch vorgenommen wird, wie auch für diejenige, in die ein Umtausch stattfindet. Beim Umtausch der Warengruppe B in Warengruppe C ist nun neuerdings zu berücksichtigen, dass die durch Kreisschreiben Nr. 297 bezüglich der Quotentabelle erfolgte Abänderung der Höchstbezugsberechtigung für Butter nur noch in beschränktem Umfang einen Umtausch der Warengruppe B in C ermöglicht. Die Grenze dieses Umtausches ist durch die 30proz. Höchstbezugsbegrenzung für Butter und durch das Verbot eines Umtausches der Warengruppe B in die übrigen Fettstoffe der Warengruppe C (Gruppen 17, 7, 19 und 12) gezogen. Diese beiden miteinander in Einklang zu bringenden Bedingungen bewirken, dass in den Bezugsklassen 10 und 11 ein Umtausch von mehr als 500 g der Warengruppe B pro 100 Mc in die Warengruppe C (nur Butter) nicht vorgenommen werden kann, ansonst die 30proz. Höchstbezugsbegrenzung für Butter von der abgedeckten Netto-Quote C überschritten würde.

Totentafel

F. Keller-Wiedmer, Fabrikant †

In Konolfingen ist nach längerem Leiden der Senior-Chef der Firma Keller & Cie., Chemische und Seifenfabrik, Herr Friedrich Keller-Wiedmer, gestorben. Mit dem Heimgegangenen war die Hotellerie seit Jahrzehnten durch enge Geschäftsbeziehungen verbunden. Wir entbieten der Trauerfamilie unser aufrichtigstes Beileid.

Saisoneröffnungen

Luگانo: Hotel Erica-Schweizerhof & Villa Amalia, 15. März.

Luگانo: Hotel International au Lac, 16. März.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Trinkgeldordnung

für das Hoteltgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Verlegung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeinverbindliche Preisbindung.
Preis inkl. Porto 70 Cts.

250 g Zucker
2 dl Wasser
4 kg Fruchtkonzentrat
1 Beutel Bonbons-PEC

Zucker u. Bonbons-PEC mischen, im Wasser auflösen, in das erwärmte Konzentrat einrühren und aufkochen.

Schlagen Sie 1 kg dieses süssen, dickflüssigen Sirups mit 1-2 Eiweiss zu einem steifen Schaum — und schon ist die zarte, dressierfähige

BONBONS-PEG

Schlagcreme

gebrauchsfähig. Sie ist unentbehrlich als Beigabe oder zum garnieren Ihrer Desserts — wirklich der vollwertige Rahm der Gegenwart.

Überzeugen Sie sich durch einen Versuch.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon 21733

Restaurant de la Suisse française demande

Filles d'office

Gages fr. 80.— à fr. 85.— par mois, nourrie et logée. Adresser offres avec références sous chiffre R. S. 2816 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht zu sof. Eintritt Allgemein-Hotel-

VOLONTÄR

für Korrespondenz, Büroarbeiten, Mithilfe am Buffet im Keller in gutes, mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Monatl. Gratifikation Fr. 80.— Hotelierssohn bevorzugt. In Frage kommt nur jüngerer Mann, der bereit ist, überall Hand anzulegen. — Offiziell unter Chiffre V. R. 2758 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A Genève, Hôtel-Pension, de bonne réputation, cherche

Gouvernante - Aide de la maîtresse de maison

de 28 à 35 ans, parlant français et allemand, connaissant tout les services; place stable. Faire offre détaillée, avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre LS 2742 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 111“
Bleichsoda offen oder in Paketen
Seifen-Spülmittel offen oder in Paketen

Beiken-u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Chefköchin

tüchtig, sparsam, mit verträglichem Charakter. Alter 30 bis 40 Jahre, beste Kenntnisse der österreich. (Entromets) und franz. Küche Bedingung, Vertrauens- und Jahresstelle, fam. Anschluss, in erstkl. Hotel-Pension nach Zürich gesucht. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Bild, 10 Referenzen und Gehaltsanspruch unter Chiffre C. K. 2804 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL
TELEPHON 318 BELZBERGSTRASSE

Experten. Betriebsreorganisationen.
Betriebs einschränkungen. Kostenreduktion.
Buchhaltungs-Services: Nachtragungen, Abschlüsse.
Neuanlage von Betriebsbuchführungen.

Wir bringen jede Maßnahme in Ordnung. Erster Besuch unverbindlich.

Ihr Chef spart gerne....

...geben Sie ihm nur die Möglichkeit dazu! Immer auf „coup de feu“ mit halben Betriebskosten arbeitet der

ESSE Sparherd*

...sauber, rasch, bequem

Prospekte und Offerte kostenlos durch die Fabrik

HÄLG & CO., ST. GALLEN
Tel. 28266

* in allen Grössen erhältlich.

Schweizer Mustermesse Basel, Halle V, Stand 1325

Conventions régionales et limitées ou contrats collectifs de travail?

Considérations sur le contrat collectif vaudois

Le contrat collectif de travail au préparatifs et à la mise au point duquel les organisations de l'hôtellerie et de la restauration vaudoises ont travaillé plusieurs années, vient d'être remis aux organes compétents des associations pour être ratifié. Nous avons à plusieurs reprises, en renseignant nos lecteurs sur les pourparlers qui se déroulaient, attiré l'attention sur l'importance spéciale de cette convention que certains milieux envisagent déjà de prendre comme modèle pour d'autres contrats collectifs de ce genre. Qui étudie ce contrat et le compare aux conventions qui existent actuellement entre employeurs et employés, comprendra aisément le sens et la raison de cette attitude. Sans entrer dans tous les détails et sans insister sur aujourd'hui sur leur portée, nous croyons cependant que le moment est venu de nous expliquer en principe à ce sujet sans nous embarrasser de considérations purement cantonales.

Seuls les contrats conclus dans les cantons de Berne et de Zurich peuvent se comparer à celui dont nous parlons, puisque ce sont les seuls cantons qui possèdent de véritables contrats collectifs de travail. Dans le canton de Bâle-Ville par exemple, la loi sur les auberges, qui est un contrat d'exécution qui s'accompagne comprennent une série de prescriptions qui dépassent les instructions habituelles sur les relations conventionnelles entre employeurs et employés, et ce canton mérite dans ce domaine d'occuper une place à part. Mais dans tous les autres cantons, on ne trouve que des accords locaux sur les allocations de renchérissement, exception faite bien entendu pour les conventions applicables sur tout le territoire de la Confédération, telles que le règlement sur les pourboires ou la convention passée avec la Société suisse des cuisiniers. Or si l'on met en parallèle les dispositions du nouveau contrat vaudois avec celles des contrats zuricois et bernois, on est étonné de voir combien le premier dépasse les normes et dans quelle mesure les conditions de travail sont codifiées. Le statut vaudois contient une série d'innovations qui ne se trouvent pas dans les autres œuvres législatives. C'est ainsi que pour la première fois, la durée du travail et les salaires minima en espèces, pour les différentes catégories d'employés, sont numériquement exprimés. A cela s'ajoute une liste des indemnités supplémentaires en espèces, ainsi qu'un tarif pour les employés engagés comme « extra ». Un tel tarif a bien été introduit dernièrement à Lucerne, mais en tant que convention purement indépendante. Il y a en outre un certain nombre de dispositions qui se retrouvent bien dans les autres contrats susnommés, mais qui, dans le canton de Vaud, mentionnons à ce sujet le règlement des heures de travail supplémentaires, le règlement relatif aux vacances et à la maladie, ainsi que l'assurance obligatoire, etc., etc. On constate aussi que ce contrat ne se contente pas de prescrire les devoirs des employeurs, mais il fait mention des obligations des employés. Ceux-ci doivent « montrer politesse envers la clientèle », leurs chefs et leurs subordonnés et ne peuvent toucher des commissions ou des bonnes-mains de la part des fournisseurs. Il convient encore de signaler les dispositions originales qui prévoient que, dans la mesure du possible, les membres des associations contractantes utilisent les services de placement des organisations professionnelles, ainsi que la réserve beaucoup à réfléchir, quant au fait que les conditions de travail dans les autres cantons ou régions. On ne peut pas en effet se borner à enregistrer ces différences et ces variantes et les considérer comme provenant simplement de la diversité des conditions de travail et d'exploitation locales. Finalement les conditions d'existence pour les deux parties ne sont pas si différentes que cela dans des entreprises de même classe en Suisse, et il ne semble pas absolument nécessaire que l'hôtellerie saisonnière et l'hôtellerie de montagne, l'hôtellerie annuelle et l'hôtellerie des villes aient un règlement spécial présentant des caractéristiques particulières pour chaque canton ou région.

Un tenant compte des progrès sociaux et du maintien du personnel qualifié, en assurant à ce dernier des conditions d'existence convenables, il ne faut cependant pas perdre de vue que les dépenses du compte salaire doivent demeurer en rapport avec les recettes possibles. On court en effet un double risque en concluant de telles conventions dans le cadre limité d'un canton ou d'une région: on favorise trop facilement des habitudes ou des desirs particuliers et, conséquemment on non s'élève soi-même un tremplin dont se serviront ceux qui veulent formuler de nouvelles exigences. De telles conventions, pour des motifs qui sont bien compréhensibles du point de vue humain, risquent fort d'éveiller d'autres convoitises. L'accord local passé à Zurich au sujet des allocations de renchérissement est un exemple typique de ce que nous avançons. Bien que la convention stipule expressément que le règlement adopté pour la métropole de la Limmat ne concerne qu'elle et ne puisse être invoqué lors de la conclusion de conventions semblables, les taux de Zurich n'en ont pas moins servis de base pour d'autres accords locaux, bien que les hôtels dont il s'agissait se soient trouvés dans des conditions bien différentes de ceux de Zurich.

Le peu de souci que l'on prend, en concluant de telles conventions, des intérêts généraux de

l'hôtellerie suisse dans son ensemble, et la place que l'on accorde à des besoins locaux limités, doivent inévitablement conduire à bref délai à un insupportable chaos de conventions et règlements spéciaux qui ne peuvent que nuire au développement normal des conditions sociales. En fin de compte le patronat risque fort de devenir le jouet d'exigences arbitraires et cette politique exagérée de conventions partielles peut avoir des répercussions fâcheuses pour notre profession, en créant des inégalités et des désordres sur le marché du travail. Certaines régions qui, pour des raisons financières, n'auraient pu suivre les précurseurs dans le domaine social, risquent fort de se voir désemparées par le personnel qui donnera sa préférence aux plus offrants. Rien qu'en voyant ce qui existe déjà on peut imaginer la diversité des prescriptions, en face desquelles on se trouvera dans un proche avenir, si l'on continue dans cette voie. On regrettera alors une situation que l'on aurait pu facilement éviter ou du moins atténuer.

Les organes directeurs de notre Société ont, dès le début, compris le danger que nous courrions et prévu une telle évolution. Il suffit de rappeler qu'en 1939 déjà à notre assemblée des délégués M. P. Cottier présenta un magistral exposé sur le problème social du personnel dans l'hôtellerie. Il démontrait péremptoirement à ceux qui ne voulaient pas encore y croire que l'on devait envisager la conclusion de contrats collectifs de travail pour mettre un terme au désordre et à la concurrence déloyale qui résultaient de conditions sociales par trop différentes suivant les établissements. M. P. Cottier mettait déjà en garde contre des transformations par trop radicales, tout en affirmant qu'un changement de méthode s'imposait dans le domaine social. En 1942, reprenant ce thème à l'occasion de l'examen par l'assemblée générale de la convention passée avec la Société suisse des cuisiniers et la ratification de la réglementation des pourboires, il démontra que le besoin se faisait sentir toujours davantage de contrats collectifs de travail établis sur des bases générales, tout en tenant compte de certains besoins ou données régionales. M. Cottier déclarait alors: « La solution idéale serait un contrat collectif de travail général pour toutes les questions qui relèvent déjà du droit fédéral des obligations (engagement, licenciement du personnel, jours de vacances, assurances, etc.), et de laisser aux cantons, aux villes ou aux sections le soin de fixer les salaires et les heures de

(Note de la réd.) On trouvera ci-dessous la traduction de l'article paru en allemand dans le dernier numéro de notre journal. Faute de place, nous n'avons pu le publier plus tôt, bien qu'on nous ait demandé de divers côtés de donner notre opinion à ce sujet. Nous prions nos lecteurs de nous excuser de ce retard.

On connaît l'histoire relatée par le journal «Fricktaler» qui vient de faire avec la rapidité de l'éclair le tour de la presse suisse, puisqu'elle a été reproduite par la plupart des quotidiens: Un brave père de famille conduisant son enfant malade à Davos cherchait dans cette station une chambre pour y loger lui-même et, dans un hôtel où il avait l'intention de demeurer, on lui aurait refusé la chambre par manque de place. Il se présenta à l'hôtel et fut reçu dans une chambre du tort qu'une pareille histoire a pu faire à notre industrie, si l'on songe que plusieurs rédactions de journaux importants ne se sont pas contentées de la publier telle quelle, mais l'ont accompagnée de commentaires assez amers. Il est évident que si l'enquête judiciaire qui vient d'être entreprise à ce sujet ne révèle que ces faits sont exacts, les plus sévères sanctions dont dispose l'association professionnelle des hôteliers de Davos devront être infligées au coupable car, indépendamment du fait qu'une attitude aussi peu compréhensible est inadmissible à l'égard de n'importe quel client, le bruit que cette aventure a fait risquer d'avoir des répercussions auxquelles il sera difficile de remédier.

Notre service de presse a suivi cette affaire dès le début et se serait volontiers employé à la mettre au clair, si la Société de développement de Davos et la Société des hôteliers de cette station ne s'en étaient déjà chargées elles-mêmes. Mais, dans ces conditions, nous n'avons pas insisté car trop de cuisiniers gâtent la sauce et notre propre intervention n'aurait peut-être servi qu'à embrouiller les fils au lieu d'en clarifier plus rapidement les faits.

Pour autant que notre bureau central se soit occupé de la chose, nous avons pu constater que cette histoire avait fait bouillir de la neige, s'était répandue dans les milieux les plus divers avec une rapidité incroyable et qu'elle avait grossi jusqu'à devenir véritablement « un cas ». Sans vouloir excuser ou atténuer l'incident, ni anticiper sur les résultats de l'enquête ni, bien sûr, vouloir jouer aux censeurs à l'égard de nos collègues de la presse quotidienne, nous pensons cependant que la publicité faite à cette affaire dénote un goût un peu prononcé pour la nouvelle sensationnelle et le besoin de stigmatiser une « gent féminine trop fardée », ou les « swingboys srotant des liqueurs ». Ces réflexions viennent immédiatement à l'esprit quand on se rappelle que cette histoire a été reprise par le service de presse de la « Nation ». Il faut en effet laisser à la rédaction du « Frick-

tal» qu'elle a fait tous ses efforts pour dépolluer cette anecdote de ses fioritures et pour ne pas y ajouter « du sien ». Les constatations faites sur place nous ont pourtant appris que ladite rédaction n'avait pas eu ces indications de première source, à savoir du père de famille en question, mais que cela lui était parvenu par ouï-dire. Ledit père de famille n'a pas été peu surpris lorsqu'il a lu la narration de cette histoire dans le journal local, et lorsqu'il a réalisé la publicité faite à son aventure, sans qu'il le sache et même contre sa volonté. Si nous ne pouvons nous empêcher de reprocher à ce journal de n'avoir pas utilisé les possibilités d'information contrôlées et autorisées dont il dispose, nous regrettons sincèrement que d'autres journaux aient repris sans vérification une nouvelle répandue par un service de presse qui a donné déjà lieu à bien des rectifications. Mais nous voulons, pour être équitable, dire aussi que notre Bureau central a reçu un certain nombre de lettres de réclamations qui déclarent que cette affaire était à quelques modifications près, elle présentait des lacunes d'information qui incitaient à renoncer à sa publication. D'autres rédactions n'ont pas jugé utile de prêter attention à cette aventure ou se sont adressées à notre service de presse pour de plus amples informations. Nous aimerions remercier ici ces rédactions pour leur attitude objective, non qu'elles aient voulu contribuer à étouffer une affaire qui devait être approfondie en elle-même, mais parce qu'elles ont su reconnaître d'emblée que la publication de ce fait, sous cette forme, n'était utile à personne c'est-à-dire ni à l'hôte intéressé en tant que représentant de la clientèle suisse, ni à l'hôtellerie, et encore moins à la station de Davos.

Entre temps, la Société des hôteliers de Davos a défini son attitude en adressant à la presse quotidienne le communiqué suivant:

La Société des hôteliers de Davos tient à faire la déclaration suivante au sujet des articles qui ont été diffusés par une partie de la presse suisse, sous le titre ci-dessus:

1. La Société des hôteliers de Davos a fait une enquête au sujet de cet incident. Elle regrette que cette enquête n'ait pu être faite plus tôt, mais cela était impossible puisqu'au début, ni le nom de l'hôtel où l'incident se serait déroulé, ni celui de l'hôte en question, n'ont été révélés.
2. L'enquête a établi que cette affaire se serait passée dans un hôtel de sport de Davos. Le propriétaire de cet établissement conteste les faits avec la dernière énergie et il a fait ouvrir une enquête judiciaire pour élucider la chose. La Société des hôteliers de Davos prie donc la presse d'attendre, pour se faire une opinion définitive (Suite page 6)

Appel à tous les hôteliers de la Suisse

Le Comité International de la Croix-Rouge procède actuellement à l'organisation d'un Train-Exposition qui circulera dans toute la Suisse pendant trois mois et touchera plus de soixante-dix stations réparties dans vingt cantons.

Nous demandons aux hôteliers établis en Suisse leur collaboration en les priant d'exposer, dans leur hôtel, une jolie affiche d'un format de 50x60 cm. et qui sera exonérée du droit de timbre. Ceux de nos membres qui désirent s'associer à cette initiative de la Croix-Rouge sont priés de se faire connaître en envoyant leurs noms et adresse à l'adresse suivante:

Train-Exposition du C.I.C.R.
Case postale Rive 28, Genève.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

XIV

Il ne faut pas se soustraire à des contrôles officiels

Les contrôles officiels appartiennent certainement aux choses désagréables de la vie; mais le directeur d'entreprise qui examine les choses posément comprendra bien que des ordonnances dont l'application n'est pas contrôlée, sont sans valeur.

Un système de contrôle fonctionnant bien est utile même à ceux qui se donnent la peine d'observer les dispositions légales, puisqu'ils se trouvent sans cela dans une situation défavorable par rapport à ceux de leur collègues qui n'en font pas autant. On ne doit donc pas considérer un tel contrôle comme une attaque personnelle et comme un signe de méfiance.

Les fonctionnaires des services de contrôle n'ont pas comme but de relever le plus d'infractions possibles, ils cherchent au contraire à faire naître une collaboration compréhensive entre les autorités et les particuliers. Cela n'est cependant possible que si le contrôleur ne rencontre pas d'obstacle dressé par le chef d'entreprise, mais qu'il est prêt à l'aider dans son travail. Celui qui empêche une enquête ordonnée par le Département fédéral de l'économie publique ou par ses organes exécutifs, ou qui fournit des indications incomplètes ou fausses, est punissable. L'arrêté fédéral du 1er septembre 1939 prévoit une amende de fr. 3000.— au plus ou un emprisonnement de 12 mois au plus.

C'est ce qu'a appris à ses dépens un restaurateur qui avait refusé carrément de laisser effectuer un contrôle dans son entreprise. Bien que l'enquête ultérieure ait révélé qu'il n'avait à se reprocher aucune infraction aux dispositions de l'économie de guerre, il fut condamné à une forte amende pour s'être opposé à un contrôle.

Les hôtels, restaurants, tea-rooms, etc., peuvent-ils servir des toasts?

L'OGA, dans son ordonnance No IV du 11 avril 1942, art. 4, interdit de maintenir frais ou de rafraîchir des articles de boulangerie. Il précise qu'il est interdit d'employer des ingrédients ou d'avoir recours à des manipulations destinées à maintenir frais ou à rafraîchir les articles de boulangerie après leur sortie du four. L'art. 14 de ladite ordonnance étend cette interdiction aux ménages collectifs. Cela ne signifie pas cependant que les toasts sont interdits; mais il doit s'agir véritablement de toasts, c'est-à-dire de pain grillé et non pas de pain seccato chauffé.

Diplomates étrangers et ordonnance No 102.

Il arrive que des diplomates commandent un menu ne tenant pas compte de l'ordonnance No 102 et prétendent que ses dispositions ne leur sont pas applicables, puisque, comme représentants d'Etats étrangers, ils ont droit à de plus grosses attributions de denrées alimentaires. Nous devons à nouveau affirmer que l'ordonnance No 102 s'applique à toutes les personnes, sans aucune distinction, et que l'on ne peut faire d'exception pour les diplomates étrangers.

Légumes séchés

Au printemps, saison pauvre en légumes frais, bien des entreprises sont obligées de servir des légumes séchés. On peut se procurer facilement dans le commerce des légumes séchés indigènes, non seulement de la julienne et des haricots, qui sont des articles connus, mais encore d'autres sortes de légumes. Pour permettre au public de distinguer les marchandises suisses de bonne qualité, préparées selon les procédés de séchage les plus récents, et les protéger contre la concurrence de marchandises étrangères laissant souvent à désirer, le Légume Union, suisse contrôlé de légume séché indigène et lui donne une « marque de contrôle » qui doit être suivie de la date.

La brochure: « Les bons mets à l'aide de légumes séchés et de fruits secs », publiée par l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse, à Zurich, donne des recettes variées. Les légumes séchés actuellement sur le marché sont d'une qualité bien supérieure à ceux que l'on avait auparavant, parce que, pour répondre aux règles modernes de séchage, ils ont été blanchis immédiatement avant d'être séchés; grâce à ce procédé, les éléments nutritifs et le goût sont beaucoup mieux conservés. (à suivre)

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

BLANK & Co. Vevey

la maison des vins rouges fins.

COGNAC CAMUS
"LA GRANDE MARQUE"

Agents généraux:
BAEHLER & CIE., ZÜRICH 6, Turnerstr. 37, Tel. 801 05

Einnahmen- und Ausgabenbücher
(Répartition)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschlüsse

● Verlangen Sie unsere Muster

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbüchereifabrik • Buchdruckerei

Für unser Café-Restaurant suchen wir einen fachkundigen, erfahrenen und tüchtigen

Chef de Service
Restaurateur

Es kommen nur Bewerber in Frage, welche sich über eine ähnliche erfolgreiche Tätigkeit und über einen einwandfreien Charakter ausweisen können.

Die Bewerber werden gebeten, handgeschriebene Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe der Saläransprüche einzureichen an das Personalbureau der Magazine zum

Globus
Zürich/Bahnhofbrücke

Tüchtiger, kapitalkräftiger Hotelier-Restaurateur sucht

Hotel
mittlerer Grösse, Saison- oder Jahresgeschäft, oder

Restaurant
gutgehendes, modernes

zu kaufen od. zu pachten.

Ausführliche Offerten unter Chiffre A. N. 2822 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen zu sofortigem Eintritt:

Bureauarbeiten
General-Gouvernante
Barman oder Barmaid
Servierhelfer für Saal und Restaurant
Etagen-Portier
Küchendienst
Personal-Hoch oder -Köchin
Aide de cuisine-pâtissier
Office- u. Küchenmädchen od. -Burschen
Casseroller
Kellerbursche

Gefl. Offerten an Hotel Adler & Kurssaal, Adelboden.

Hotel-Restaurant der Stadt Bern sucht zu sofortigem Eintritt:

1 gut ausgewiesene

II. Buffetdame
1 Kaffee-Köchin
1 Liftier

Offerten unter Chiffre H. R. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Sommersaison für grösseres Kurhaus im St. Galler Oberland:

1 Sekretär-Journalführer (linker)
1 Restaurationstochter
1 Saaltochter
1 Saallehrtochter
1 Kaffeeköchin
2 Küchenmädchen
1 Casseroller
1 Lingeriemädchen

Offert unt. Chiffre F. K. 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bouchons Schlittler
Korken

GEBR. SCHLITTLER
TEL. 44150 NÄFELS

120 Liter **GIN**
excellente qualité en 2 bon-honneurs, Fr. 11.— le litre.
Ecr. Morhard, Eaux-Vives, 69, Genève.

2 grosse **Wandgemälde**
alte unbekante Holländer, in schweren Goldrahmen, sofort **billig zu verkaufen**
Anfragen Tel. 22873, Zürich.

Zu kaufen gesucht
Wäsche, Silberbestecke, Silberkannen, Geschirr

Offerten unter OFA 2035 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Neue **Hotel-Kurse**
beginnen am
28. März und 27. April

Handelsschule Rüedy
BERN
Bollwerk 36 Telefon 31030

Unterricht durch Fachlehrer Beste Referenzen

Gesucht
für Sommersaison in kl. Hotel selbständige, gute

Köchin
Saaltochter
Saallehrtochter
sauberes

Zimmermädchen

Offerten an Fr. Camenzind-Eberhard, Hôtel des Alpes, Rigli-Klosterli.

Grossrestaurant der Innerschweiz sucht in Jahresstellen:

Chef-Gardemanger
mit Erfahrung in ähnl. Betrieben.

Chef-Tournant,
jüngere, in der Restauration bewandert. Offerten von Bewerbern mit besten Ausweisen u. Lohnansprüchen unter Chiffre G. R. 2806, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chef-Köchin
sowie 2 Köchin

Hoher Lohn. Off. unter Chiffre A. 3398 Q an Publicitas, Basel.

Tüchtiger Chef-Koch
wird nach Basel in besseres Restaurant gesucht, ebenso

Köchin

Guter Lohn. — Offerten unter Chiffre Z 3399 Q an Publicitas, Basel.

Hotel-Mobiliar
oder technische Einrichtungen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Wenn Sie

Waschen Sie rationell und schonend mit

Schnyder-PRODUKTEN

Besonders für maschinelle Wäsche in Grossbetrieben entwickelte Vorwasch-, Wasch- und Spülmittel.

Die modernen **Schnyder-Laboratorien**

beraten Sie gerne in sämtlichen Wäschereifragen. Neu entwickelte Prüfmethoden zur Kontrolle der Waschverfahren.

Die **Schnyder-Mitteilungen**

orientieren Sie laufend über die neueste Entwicklung auf dem Wäscheregebiet.

Seifenfabrik Gebr. Schnyder & Cie. A. G., Biel

Servieren Sie Ihren Gästen einen aromatischen

Kaffee oder Tee

von

HANS GIGER - BERN

Kaffee-Grossrösterei • Lebensmittelimport
Gutenbergstrasse 3 • Telefon 22735

Chef de cuisine
50 ans, veuf, capable et économe, désire place. Saison ou année. Bonnes références. Faire offres sous chiffres E. P. 2789 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Jeune homme, sérieux, cherche place comme
apprenti-cuisinier
Entrée début avril. Ferruccio, restaurant «Rössli», Winterthur.

Chef de service
mit besten Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Frei ab 15. April. Offerten unter Chiffre J. B. 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter
sucht Stelle in nettes, gangbares Restaurant. B a n b e v e r z u g t. Gut bewandert im Speiservice. Offerten unter S. 2806 Y an Publicitas Bern.

Gesucht
Chasseur
Buffet-Lehrtochter
Küchenmädchen

Stadt-Restaurant. Gute Lohnverhältnisse. Gefl. Offerten unter Chiffre T. E. 2819 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Küchendienst
pâtissierkundig, sucht Saison- od. Jahresstelle, allein oder in Brigade. Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten.

Gefl. Off. unter Chiffre A. R. 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Leitung oder Pacht
einer mittleren Pension.
Offerten an Berta Hager, Zandfeuron, Leysin.

SCHW. FACHSCHULE FÜR DAS GASTGEWERBE, NEUCHÂTEAU
Staat. subventionierte Lehranstalt
Beginn des nächsten Kurses: 2. Mai 1944
Küche, Service, Keller und in Verbindung mit der höheren Handelsschule Neuchâtel: Französisch, Buchhaltung und Handelskorrespondenz. Prosp. a. Vestl. durch d. Direktion.

Nous cherchons
pour fin mars
une secrétaire
gouvernante d'économat
femme de chambre
filie d'office
filie de cuisine
casseroller

offres avec copies de certificats sous Case postale 260, MONTREUX

Restaurant de la Suisse française, demande

CAISSIÈRE
bien au courant du service. Salaire de fr. 150.— à fr. 180.— par mois, nourrie et logée. Adresser offres, avec copies de certificat et photo sous chiffre C. A. 2815 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht
per 1. April in Jahresstellen nach Davos bei festem Gehalt

Obersaaltochter, evt. angehende
Köchin (neben Chef),
Zimmermädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre D. V. 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Flaschenwein-Bestände
kauft
Weinhandlung Voss, Zürich, Tel. 51541

ZU VERKAUFEN

elektr. Kochherd

Therma, neu, für 30—40 Pers., 6 Heissplatten, Grill, Backofen, 1,45 m lang, 84 cm breit, 80 cm hoch. Offert. an Grand Hotel, Adelboden.

Erfahrene, tüchtige

Sekretärin
gesucht.

Bedingungen: Kaufm. Bildung, allgemeine gute Kenntnisse der Hotel- und Restaurationsbranche, deutsche und französische Sprache perfekt, Stenographin und gute Maschinenschreiberin. — Eintritt: Nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien usw. gefl. an
R. A. LÜTHI, CASINO BERN

Gesucht per sofort evtl. 1. April jüngere

Buffettochter

in erskl. Betrieb nach Zürich. Offerten von deutsch und franz. sprachenden Bewerberinnen sind mit Beilage von Zeugnisabschriften und Photographie zu richten unter Chiffre B. T. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Important Etablissement de la Suisse romande demande

DAME DE BUFFET

Place à l'année. Gages à convenir. Parfaites connaissances de l'emploi exigées. Adresser offres avec copies de certificat et photo sous chiffre E. J. 2814 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Passantenhotel im Wallis sucht auf 1. April einen ehrlichen, fleissigen

Hausburschen-(Anfangsportier)

Offerten sind zu richten unter Chiffre P. H. 2799 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier-Restaurateur

(Suisse romande), connaissant à fond son métier, cherche situation soit

achat ou location d'un hôtel, restaurant ou gerance de plage, cantine ou autres.

Adresser offres sous chiffre L. P. 2817 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Kurhellenanstalt mit Hotelbetrieb (das ganze Jahr offen) **sucht:**

Saaltochter mit Aushilfe im H-Restaurant
2 Küchenmädchen
1 Lingeriemädchen

Bildofferten mit Zeugnissen an:
Kurhaus-Bad, Walzenhausen.