

Was ein gutes Hotel heute alles auf Lager haben muß

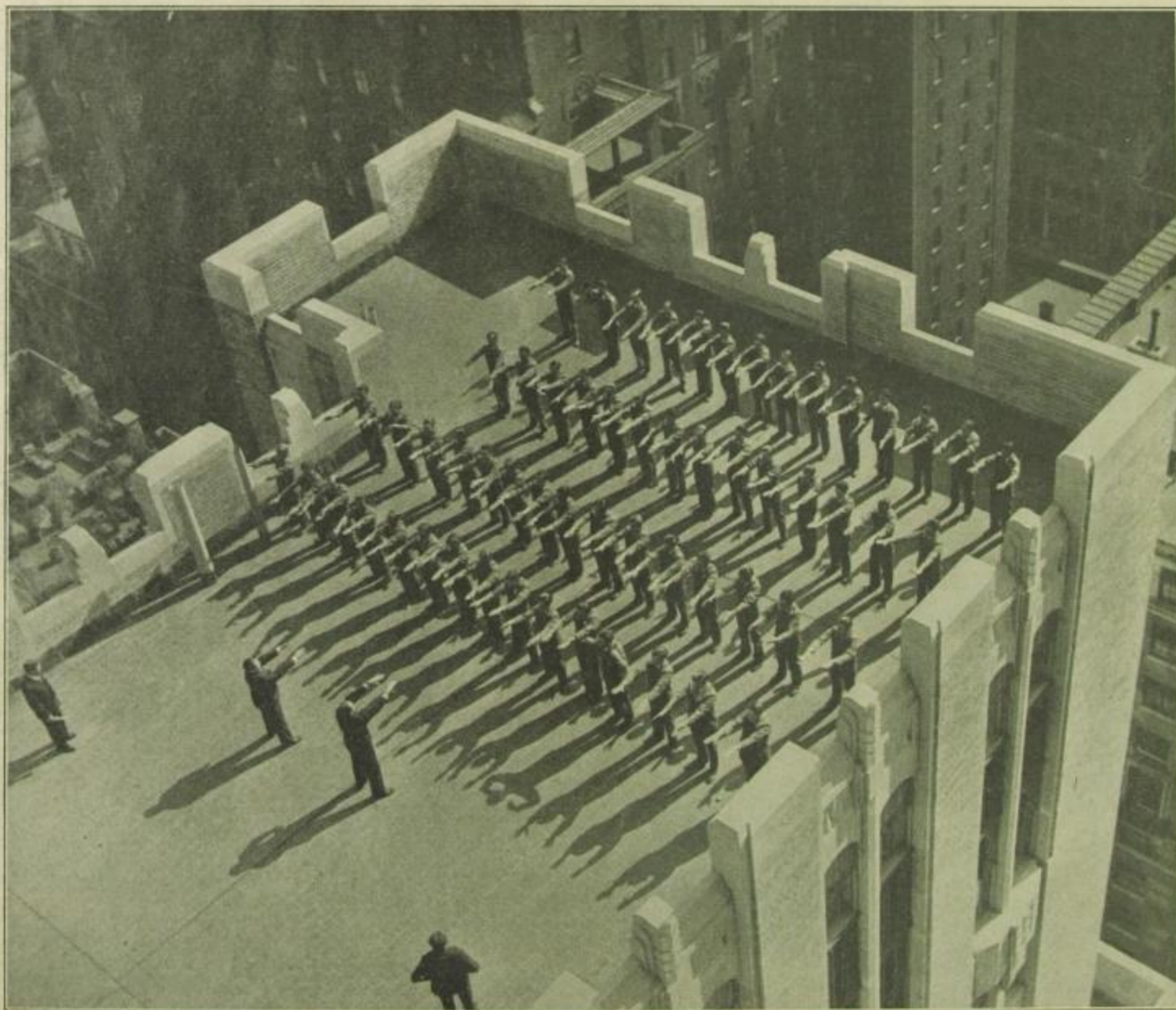
Zur Küche des Hotels gehört das Magazin und die Kühlkammer, wo die lagerungsfähigen Vorräte: Konserven, Eier, Butter, Brot, Wurst, Mehl usw. aufbewahrt werden. Sie unterstehen dem Küchenchef, genau wie die Fleischkammer und die Fischkammer mit ihren großen Beständen und die Gemüsekammer für Frischgemüse. Ein besonderer Magazinverwalter ist ihm beigegeben, der auf das richtige Gewicht bei der Lieferung achtet und die Sorge für die Aufbewahrung trägt. Den Einkauf der Lebensmittel läßt der kaufmännische Direktor auf Vorschlag des Küchenchefs besorgen. Sie werden je nach Bedarf bei den verschiedenen Lieferanten abgerufen. — Getrennt vom Lebensmittel-Magazin liegt der riesige Weinkeller, von einem Kellermeister verwaltet, der für die richtige Temperatur in den Lagerräumen, für die Lagerung, die Bestände und die Ergänzung verantwortlich ist.

Hotelpersonal ist Tag und Nacht auf dem Posten

Immer stehen zwei Hoteldirektoren einem großen Hotel vor: einer betreut die Gäste und steht ihnen bei besonderen Wünschen zur Verfügung. Er erledigt auch die Korrespon-

denz mit dem In- und Ausland. Der andere Direktor erledigt die kaufmännischen Aufgaben für das Hotel, die Bilanzen, die Steuern, die Bankgeschäfte und die Versicherungen; er verwaltet das Haus. Ein Hausinspektor beaufsichtigt als Personalchef das männliche gewerbliche Personal, während das kaufmännische dem einen der beiden Direktoren untersteht. Die dauernde Kontrolle der Zimmer, besonders der zur Wiederbesetzung hergerichteten, ist Aufgabe der Inspektoren, die dem weiblichen Personal vorsehen. — Sollte ein Gast plötzlich erkranken, so ist der Hotelarzt, der meist in unmittelbarer Nähe des Hotels seine Praxis hat, telefonisch schnell erreichbar.

Auch in der Nacht „schläft“ das Hotel nicht. Während die Bedienung in den Etagen nur bis 1 Uhr Dienst versieht, ist die Telefonzentrale die ganze Nacht hindurch mit einer Beamtin besetzt. Der Nachtportier läßt spät ankommende Gäste in das Hotel, der Nachtjournalführer empfängt sie, er macht auch die Rechnungen für die früh abreisenden Gäste fertig und vereinigt während der Nacht die Aufgaben des Empfangs-Chefs und des Kassierers. Zwei Nachtwächter durchwandern ununterbrochen das ganze Hotel, zur Sicherheit der Gäste. Auch an den Kesseln im Maschinenraum



Fot. A. P.

Das größte Hotel der Welt sorgt für die Arbeitsfähigkeit seiner Angestellten
Auf der Terrasse des 20. Stockwerkes des New-Yorker Waldorf-Astoria-Hotels werden regelmäßige Gymnastik-Kurse unter der Aufsicht eines Trainers für alle männlichen Angestellten abgehalten.