

V LJUBLJANI, JUNIJA 1936 / ŠTEVILKA 2 / LETNIK III

GOSTINSTVO KOT FAKTOR NAŠE- GA NARODNEGA GOSPODARSTVA

(Iz referata predsednika gostinskega odseka zbornice TOI
Cirila Majcna na seji 12. aprila 1935.)

Gostinstvo moramo imeti v našem narodnem gospodarstvu za izredno važen faktor, ker se po tej poti vrši zelo znatna izmenjava blaga in sicer v prvi vrsti proizvodov naše lastne zemlje, za katere se baš na ta način ustvarjajo nova kunzumna tržišča po eni strani, državnim, banovinskim in občinskim blagajnam pa stalen in močan vir dohodkov.

Kako važno je gostinstvo v naših samoupravnih finan-
cah, vidimo najbolj iz dejstva, da gre okrog 30 milijonov
dinarjev proračuna dravske banovine, t. j. $\frac{1}{3}$, skozi roke
gostinskega stanu. Isto sliko nam nudijo občinski pro-
računi, samo da je odstotek dohodkov, izviraajočih iz go-
stinstva, še večji. Saj so znani primeri, v katerih nekatere
občine postavljajo svoje proračune skoro izključno na
dohodke, ki izvirajo iz gostinstva. Ker imajo finančni
organi natančno sliko o prometu, ki ga napravi imetnik
gostinskega obrata, plača gostilničar vedno davek v polni
izmeri. Vsak lastnik gostinskega obrata je bil v preteklosti
že desetletja obremenjen z davkom po svojem faktično
čistem dohodku, pa naj se ta davek imenuje pridobnina,
osebna dohodnina, taksa ali kakorkoli. Najrazličnejši
uradi vodijo točno evidenco, koliko prodajo posamezna
podjetja alkoholnih pijač, koliko imajo oddanih gostin-
skih sob in koliko gostov imajo na hrani. Vse to je davč-
nim upravam dobro znano in sploh ni dvoma, da bi ne
bili gostinski obrati obremenjeni v tistem iznosu, ki se
zahteva v smislu zakona o državnih davkih.

V mrzlici gospodarske krize predstavlja gostinstvo naj-
občutljivejši barometer. Mali gostilničar, kakor tudi veliki
hotelir, razvidita po potrošnji pijač in po številu oddanih
sob najhitreje izpremenljivo črto konjunktura — in
številni dobavitelji gostinskega stanu občutijo takoj padeč
gostinskega prometa: mesarji, pivovarne, peki, trgovci -
grosisti in detajlisti, stavbni obrtniki itd. Gostinstvo pač
predstavlja panogo, ki ima največ dobaviteljev, radi česar
je najboljši konzument naše trgovine, obrti in industrije.
Je pa tudi najboljši kupec proizvodov našega kmetovalca.
Statistika mednarodne hotelske zveze je dokazala, da ostan-
e gostinskemu podjetniku od potroška gosta komaj čistih
8 %, 92 % pa odpade na davke in druge slične datatve,
na trgovino, industrijo, obrt in kmeta. S tem je obenem
dokazano, da je govorjenje o velikem zaslužku gostinskih
obratov prevara in da na gostilničarjevem delu v mnogo
večji meri kot on sam, participirajo drugi. Radi tega na-
pačnega pojmovanja je gostilničar vedno — zlasti v na-

vzkrižnem ognju konzumenta in producenta-vinogradnika,
ki mu oba očitata, da ima preveliko korist od razlike med
nakupno in prodajno ceno vina, dočim pokaže točna kal-
kulacija, da se vino od kraja nakupa do vkletenja podraži
nad 200 % nad nakupno ceno na račun tovarnine za po-
šiljanje sodov in vina, za dovoz in odvoz in zlasti za bano-
vinsko in občinsko trošarino, za prometni davek, pri čemer
pa gostilničar ni prav nič udeležen. Ako prištejemo k tej
režiji na transportu in obdavčenju vina še vso pravo
režijo, ki jo ima gostilničar sam, to je najemnino za lo-
kale, stroške za postrežno osebje itd., potem pač jasno
vidimo, da se mora gostilničar kot zadnji zadovoljiti s
skromnim dobičkom. Gostinstvo ima svoj poseben položaj
tudi zaradi tega, ker plačuje še posebne davščine: točilne,
policijske takse, takse za avtorsko pravo itd.

Bolj kakor v katerikoli drugi obrti je v gostinski stroki
klient ali gost tisti, ki diktira. Gost vedno zahteva obilno
jed, dobro pijačo, lepo opremo, čedno serviranje in sploh

Dotro za Vašega otroka
in prihranke za Vašo starost
Vam pripravi **z življenjsko
polico**

SLAVIJA

JUGOSLOVANSKA
ZAVAROVALNA BANKA
V LJUBLJANI

TELEFON 2176 in 2276

● Zavarujte tudi proti
ognju, nezgodam, ropu
i. t. d.



GRAND HOTEL »UNION« V LJUBLJANI

Lansko leto oktobra je poteklo 30 let, odkar je bil dograjen v Ljubljani »Grand hotel Union«, ki je še danes prvi, najmodernejši, največji in najbolj komfortni hotel v Ljubljani. V letu 1902. se je konstituiral ustanovni odbor, ki so ga tvorili: dr. Vinko



Gregorič, primarij in posestnik; Josip Jeglič, trgovec in posestnik; Franc Peterca, trgovec in posestnik; Alojzij Stare, župnik v p. in Ivan Sušnik, stolni kanonik, ter napravil za takratne razmere daljnosežen in drzen sklep, da se zgradi na Miklošičevi cesti modern, 100 sob obsegajoč, z vsem komfortom opremljen hotel, s katerim naj bo z zvezi najlepša kavarna ter najboljša restavracija. Centralna kurjava in dvigala za goste in prtljago, ki so bila takrat še velika redkost, so vzbujala posebno pozornost. Pod načelstvom ustanovitelja in prvega predsednika g. dr. Vinka Gregoriča je zgradba hitro napredovala in dne 28. oktobra 1905 je bil hotel dograjen in otvorjen. Radi rastočih zahtev tujskega prometa se je v letih 1926. in 1927. hotel moderniziral, vpeljala se je topla in mrzla tekoča voda v vse sobe, vpeljal se je v hotelske sobe telefon, napravile so se poleg sob kopalnice, uvedla se je še svetlobna signalizacija, nabavil se je moderni avtobus za dovoz gostov. Hotel je še vedno vodilni v Ljubljani in gotovo v prednji vrsti med prvimi v državi. Ustanovitelji so se zavedali velikega pomena tujskega prometa za po potresu se probujajočo belo Ljubljano in uresničili velikopotezno zamisel, kajti hotel »Union«, ki so ga zgradili, tvori še danes v Ljubljani središče vsega tujskega prometa, kjer se zbira vsa mednarodna publika in posebno trgovski svet.

Grand hotel »Union« je z uspehom prebrodil začetne težave in dobro prestal svojo krizo v letu 1912. Od takrat pa se lepo razvija ter se mora ugotoviti, da si je priboril po zaslugi strokovnega vodstva vodilno mesto in je tudi daleč izven mej naše države poznano in priznано podjetje, ki zelo mnogo pripomore k razvoju tujskega prometa v Ljubljani in v vsej naši državi.

prvovrstno postrežbo. Gotovo so to upravičene zahteve, da si gost ne upošteva vedno ogromne režije. Že uredba o ureditvi in ustanavljanju gostinskih obratov predvideva poleg vseh drugih malenkosti, ki stanejo vse skupaj mnogo denarja, tudi stalno kontrolo gostilniških lokalov, ki morajo biti prostorni, higienični itd. To je prav, toda baš zato tiči gostinstvo bolj kakor katerikoli drugi stan med Scilo in Karibdo: zahtevajo se od njega boljši in večji lokali, davčna oblast ga pa obremenjuje ravno zaradi večjega števila lokalov. Zato je upravičena zahteva, da se odpravi minimalizacija pridobnine, kajti ona predstavlja dejansko tribut, ki uničuje substanco našega gostinstva.

Tipično za gostinski stan in kar povečuje njegovo važnost v našem narodnem gospodarstvu, je to, da so gostinski obrati, izvzemši najmanjše krčme in bufete, kjer se enostavno kupuje in prodaja, vsi brez izjeme obrati, ki obsegajo celo vrsto drugih strok. Razen v dveh omenjenih primerih ima vsak gostinski obrat poleg kletarjenja še predelavo jedi, večje število oseb v notranjem gospodarstvu, poleg tega pa še večje število strežnega osebja. Večji obrati, kakor hoteli, pa so naravnost industrije svoje vrste,

saj zaposlujejo poleg navedenega osebja še cel štab izučeni, kvalificirani oseb, kakor monterje, osebje v pralnicah in čistilnicah itd. Glavno je pa dejstvo, da stoji personal v gostinskih podjetjih brez izjeme več kot polovico delovnega časa samo v tako zvanem delovni pripravljenosti, ki se pa šteje seveda ravno tako v 8-urni delavnik. Po cele tedne, da, po cele mesece vlada v hotelih često razmerje 20 do 40 gostov, pa dva- do trikrat toliko nastavljenec. Gostinstvo je tisti stan, ki sicer najhitreje reagira na krizne pojave, se pa ne more hitro prilagoditi sorazmerno padcu prometa s tem, da bi sorazmerno zmanjšal režijo, ampak ostane režija konstantna. Manjši promet ne dopušča zmanjšanja režije iz razloga, ker je treba oskrbovati vse prostore, vzdrževati prav tako razsvetlavo, osebje itd.

Izredno važen faktor je gostinstvo v našem narodnem gospodarstvu tudi radi tega, ker predstavlja številčno najmočnejše zastopano panogo. Okrog 6000 gostinskih obratov je v dravski banovini, torej toliko kot polovica vseh trgovcev oz. kot $\frac{1}{3}$ vseh obrtnikov. V teh 6000 obratih je zaposlenih najmanj 30.000 oseb, ako upoštevamo tudi vse

pomožno osebje v času sezije. Računati moramo namreč, da je v srednje velikih gostinskih obratih zaposlenih 5 do 10 oseb, v srednjih restavracijah po 20, v večjih hotelih pa celo po 60 do 70 in več oseb. Ako vzamemo, da ima vsak gostinski obrat na deželi vložnega v svojem podjetju vsaj Din 4000— obratnega kapitala, kar je gotovo preskromno vzeto, in če v mestih računamo na posamezna gostinska podjetja povprečno 20.000 Din obratnega kapitala, potem dobimo lepo vsoto 100 milijonov dinarjev obratnega kapitala. Če upoštevamo tudi, da imamo v dravski banovini 127 hotelskih objektov, ki predstavljajo na investicijah vrednost okrog 200 milijonov dinarjev, smo že tu prišli, skromno računano, na ogromno vsoto, ki presega eno četrtino milijarde dinarjev.

Gotovo najvažnejšo vlogo pa igra gostinstvo v tujskem prometu, ki mu tvori podlago in ki si ga brez gostinstva sploh misliti ne moremo. Če premislimo, da nam tujski promet v Sloveniji donaja letno samo okrog 100 milijonov dinarjev, potem vidimo važnost gostinstva za naše narodno gospodarstvo. Znano je, da je naša plačilna bilanca sestavljena iz dohodkov trgovske bilance, dotoka izseljeniškega denarja in iz dohodkov turizma. Če premislimo, da nam je prinesel tujski promet v državi eno leto 500 milijonov dinarjev, je to ogromnega pomena za nas, kajti to znači, da predstavlja tujski promet panogo, ki igra v današnjih razmerah pri nas večjo vlogo kakor najvažnejši izvozni promet. To je tem važnejše sedaj, ko je izostal dotok izseljeniškega denarja. Ako pri tem še vidimo, da tujski promet stalno rase, mu moramo posvečati tem večjo pozornost. To je treba poudariti zaradi tega, ker je tujski promet pri nas še na prav nizki stopnji razvoja in moramo še veliko storiti, da dosežemo tisto višino, da bi se lahko vsaj približno merili z ostalimi tujsko-prometnimi državami. Ako hočemo to doseči, moramo ustvariti predpogoje, pri čemer igra gostinstvo najvažnejšo vlogo. Ako je gostinstvo na višku, je to najvažnejši akviziter za tujski promet. Kot tako pride tudi direktno v poštev, saj je znaten odstotek tujcev, ki pridejo k nam, v veliki meri pripisati tudi direktni propagandi, ki jo vodijo naša gostinska podjetja v tu- in inozemstvu. Gostinska podjetja, ki so izdala posamič do 100.000 Din in več za propagando, so izdala skupno znatno večje vsote za tujski promet, kakor pa država ali banovine, čeprav imajo država in splošnost celo večjo korist od tujskega prometa kakor gostinska podjetja sama. Večina predlogov za zboljšanje tujskega prometa je izšla baš iz vrst gostinstva, kar je popolnoma naravno, saj imajo ravno gostilničarji najboljši vpogled v tujski promet v vseh njegovih odtenkih. Oni so najvažnejši mentor v našem tujskem prometu. Radi tega je naravno, da polaga inozemstvo izredno važnost na razvoj gostinskih obratov: Italija, Avstrija, Nemčija, Švica. Treba pa je, da se vodi v tem prava obrtna politika. Medtem ko so v omenjenih državah dali s strogim kriterijem dejanske krajevne potrebe močno gospodarsko zaslombo gostinskim obratom in s tem omogočili, da so se obrati preuredili, izboljšali in olepšali, dovoljujejo pri nas vedno več novih malih obratov, čeprav ni za to nobene potrebe. S tem se doseže samo to, da se obstoječi solidni obrati ne morejo več obdržati. Neizpodbitno dejstvo je, da imamo malih obratov preveč, saj pride v dravski banovini na manj ko 200 prebivalcev, odnosno na 50 moških oseb po en obrt in je število iz l. 1912. poraslo ponekod celo za

174 %, čeprav tega ne opravičujejo nobeni razlogi. Napačno je, sklicevati se na socialne razloge. Taki mali obrati romajo iz rok v roke, vzdržati se ne morejo kljub temu, da pritiskajo na cene tako, da je tudi revni gostilničar oškodovan s kmetom vred. S tako obrtno politiko se ogrožajo solidni obrati in onemogočajo ustanavljanja manjših hotelskih objektov, katere bi nujno potrebovali, ako se naj naš tujski promet razvije. Ako zahtevamo uvidnejšo obrtno politiko, je to samo v korist splošnemu gospodarstvu, v katerem zavzema gostinstvo prav posebno važno pozicijo.

PIVOVARSTVO IN PIVOVARNE

R A V N A T E L J N E M E N Z

Že najstarejši narodi so izdelovali pijačo, ki je bila po svoji sestavini popolnoma slična pivu. Izdelovali so jo iz raznih vrst žita in se tedaj lahko reče, da je prav za prav pivo najstarejša pijača. Prvotno pa te pijače, izdelane iz raznih žitnih vrst, niso vsebovale alkohola, čeprav so pač prešle v vrenje. Poleg žilno. Te, iz raznih vrst žita izdelane pijače so se vedno zelo čislala, je vsebovala tudi še mlečno in ogljikovo kislino, zaradi česar je vplivala zelo osvežilno. Te iz raznih vrst žita izdelane pijače so se vedno znova obdržale pri vseh narodih in so skrbeli za to, da se zboljšajo po okusu in tudi drugače. Izsledki iz pradavnih časov so dokazali, da so že Babilonci in stari Egipčani imeli pijačo iz žita, ki je sličila današnjemu pivu. Te babilonske in egipčanske pijače so vsebovale tudi že alkohol in istotako so jim dodevali razne začimbe, toda ne kakor danes hmelj, temveč vsakovrstna začimbna zelišča in tudi narkotične rastline.

Seveda so se v starih časih te pijače pripravljale na izredno primitiven način, in sicer spočetka z zvečenjem žita. Primešana ustna slina je povzročila namreč vrenje, pri katerem se je tvorila mlečna in ogljikova kislina. Babilonci, Egipčani in tudi Hebrejci starih časov so že tako daleč napredovali, da so zmleto žito odcedili iz tekočine in tako dosegli že bolj ali manj čisto pivo. Tudi so že direktno dodajali vrelne snovi, s čimer se je ravno doseglo alkoholično vrenje. Tudi vlaganje te pijače je bilo tem narodom že znano, samo, da niso tega napravili v hladnih kletah, temveč tako, da so to pijačo dajali v glinaste posode, katere so dobro zaprli in zakopali v zemljo ter jo tam pustili dalj časa. To so bile prve pijače, ki so po svoji sestavini sličile današnjemu pivu. Pivo je torej staro že najmanj 5000 let. Zaradi raznih faz in izprememb se je izdelava piva zboljševala in se je izdelovalo pivo iz vsakovrstnega žita, ki vsebuje škrob, pa ne samo iz žitnih vrst, temveč tudi iz krompirja in celo iz kopriv. Kot začimba so se istotako uporabljale najrazličnejše rastline, i. s. janež, gorčica, kumin, kardulje, ingver, brinje, rožmarin, nageljnovi klinčki itd.

Kot najprimernejši za okusno pivo se je izkazal ječmen, in sicer ne v sirovem stanju, temveč se je ječmen najprej pretvoril v slad in se je nato iz slada