

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2012)

**Heft:** 20

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

**Autor:** [s.n.]

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

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

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 20 / 16. Mai 2012

Der grösste Stellenmarkt der Branche  
Le principal marché d'emploi de la branche  
de la branche  
Pfingstausgabe Nr. 22/2012  
erscheint am Do, 31. Mai 2012  
Anzeigenschluss: Fr. 25. Mai 2012, 10 Uhr



Sie planen den nächsten  
Karriereschritt?  
Wir helfen dabei!

Active Gastro Eng GmbH  
www.activegastro.ch

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

## Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot  
finden Sie hier:  
[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## Inhalt / Sommaire

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Aus- und Weiterbildung             | 2   |
| Direktion                          | -   |
| Kader                              | 3-5 |
| Tourismus                          | -   |
| Deutsche Schweiz                   | 3-7 |
| Suisse romand                      | 7   |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi.. | -   |
| Immobilien                         | 7   |

## Sicherheit

Whistleblowing:  
Medien-Hype oder  
Notwendigkeit?  
Wie sollen Unter-  
nehmen mit  
Betrugs- und  
Missbrauchsfällen  
umgehen?



# Whistleblowing



MARTIN BIRCHER  
GESCHÄFTSFÜHRER  
MOVIS AG  
[WWW.MOVIS.CH](http://WWW.MOVIS.CH)

Wirtschaftskriminalität und Fehlverhalten von Mitarbeitenden stellen in der Schweiz in vielen Unternehmen ein erhebliches Risiko dar. Das Schadenpotenzial ist gross und bei allfälligen Reputations- und Vertrauensverlusten für das einzelne Unternehmen beträchtlich. Genauso in KMU-Betrieben kann ein einzelner Betrugsfall zu einer existenziellen Gefährdung werden. In diesen Unternehmen mangelt es oft am notwendigen Know-how und an den Strukturen, um das Thema proaktiv und professionell anzugehen. Wie die Erfahrung im In- und Ausland zeigt, werden die meisten Fälle von Betrug und Missbrauch aufgrund von Whistleblowing - sprich aufgrund von Hinweisen - aufgedeckt. Der Aufbau eines Whistleblowing-Systems

mit der Einrichtung einer unabhängigen und anonymen Meldestelle erweist sich dabei als wirkungsvolle organisatorische Massnahme, um illegales und unmoralisches Verhalten im Unternehmen frühzeitig zu erkennen.

### Aufbau eines Whistleblowing-Systems

Zentraler Ausgangspunkt für jedes gut funktionierende Whistleblowing-System ist eine klar definierte, gut erreichbare und professionell agierende Anlaufstelle für Personen, die Meldungen über Missstände einreichen möchten. Eine solche Anlaufstelle muss Vertrauen «ausstrahlen» und mit hoch sensiblen Daten professionell umgehen können. Ein Whistleblowing-System ist nur von Nutzen,

wenn es auch benutzt wird. Die Implementierung eines Whistleblowing-Systems erfordert die proaktive Kommunikationseitens der Unternehmensführung. Denn die in der Unternehmenskultur verankerten Werte haben einen entscheidenden Einfluss auf dessen Inanspruchnahme. Der «Tone at the Top», das Verhalten der Führungskräfte an der Spitze des Unternehmens, wirkt sich auf sämtliche Mitarbeiter aus.

### Das Meldesystem

Ein Meldesystem kann auf verschiedenen Kanälen aufgebaut werden. Neben dem Postweg und dem Telefon steht vor allem die Möglichkeit der Online-Übermittlung der Meldung im Zentrum. Die Kanäle können einzeln oder in unter-

schiedlichen Kombinationen genutzt werden - je nach unternehmensspezifischen Gegebenheiten und Bedürfnissen. Jeder Kanal hat seine spezifischen Eigenheiten und damit Vor- und Nachteile.

### Fazit

Die Bedeutung des Whistleblowings ist gross. Kriminelle Handlungen stellen für ein Unternehmen ein beachtliches Risiko dar. Eine externe Meldestelle bietet dem Hinweisergeber grösstmögliche Anonymität und Vertraulichkeit. Das Unternehmen hat dadurch die Chance, vermehrt und rechtzeitig an Informationen über Betrug- und Missbrauchsfälle zu gelangen. Das Unternehmen kann aktiv werden, bevor die Öffentlichkeit davon erfährt.

**Profil** – Die neue Beilage von htr hotel revue und der Hotellerie et Gastronomie Zeitung!  
Mit 40 000 Exemplaren erscheint ab 24. Mai die grösste Stellen- und Immobörse der Branche.

Buchungen unter [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

**Das Intensivseminar**  
**GASTROSUISSE**

**Der Rezeptionskurs**  
Professionaler Gästempfang im Hotel

**Termin:** berufsbegleitend  
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012  
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

**Weitere Informationen**  
Gastrosuisse  
Blumenfeldstrasse 20, 8006 Zürich  
Tel. 0848 32 7111 [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

18990-8002

**Durchblick****Nachdiplomstudium**  
**HF Hotelmanagement**

[www.hotelieresuisse.ch/nds](http://www.hotelieresuisse.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weiterbildung@hotelieresuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelieresuisse.ch)



## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

**Hauswirtschaft**

| Position, Arbeitgeber | Ort               | Job-Code |
|-----------------------|-------------------|----------|
| Etagenportier         | Region Ostschweiz | J45763   |

**Marketing/Verkauf/KV/IT**

| Position, Arbeitgeber               | Ort                       | Job-Code |
|-------------------------------------|---------------------------|----------|
| Director of Sales                   | Region Zentralschweiz     | J45518   |
| PR Managerin                        | Region Graubünden         | J45428   |
| Communications & E-Commerce Manager | Region Waadt/ Unterwallis | J45824   |
| Sales Manager FIT                   | Region Bern               | J45776   |
| Revenue Manager                     | Region Bern               | J45775   |
| Sales Executive                     | Region Zürich             | J45491   |

**Beauty/Wellness/Fitness**

| Position, Arbeitgeber               | Ort                       | Job-Code |
|-------------------------------------|---------------------------|----------|
| Kosmetikerin                        | Region Graubünden         | J45795   |
| Kosmetikerin / SPA Réceptionistin   | Region Bern               | J45843   |
| Wellnessleiterin                    | Region Zentralschweiz     | J45799   |
| Spa Manager                         | Region Waadt/ Unterwallis | J45853   |
| Leiterin Treatment Center           | Region Graubünden         | J45427   |
| Spa Manager                         | Region Graubünden         | J45431   |
| Kosmetikerin mit Massage-Ausbildung | Region Graubünden         | J45386   |
| Masseurin                           | Region Graubünden         | J45796   |

**Diverses**

| Position, Arbeitgeber               | Ort                    | Job-Code |
|-------------------------------------|------------------------|----------|
| Cluster Director of Human Resources | Region Basel           | J45472   |
| Assistant Human Resources           | Region Berner Oberland | J45628   |
| Maler                               | Region Berner Oberland | J45627   |
| Aushilfe für unsere Kindervilla     | Region Ostschweiz      | J45770   |
| Babysitter / Kinderbetreuer         | Region Ostschweiz      | J45690   |

**Diverses**

| Position, Arbeitgeber      | Ort                       | Job-Code |
|----------------------------|---------------------------|----------|
| Direktionssekretärin       | Region Bern               | J45626   |
| Collaborateur technique    | Region Waadt/ Unterwallis | J45407   |
| Leiter Unterhalt & Technik | Region Zentralschweiz     | J45517   |
| Assistent Einkauf          | Region Bern               | J45783   |
| Leiter Technik             | Region Zürich             | J45748   |
| Mitarbeiter Technik        | Region Zürich             | J45749   |
| Personalchef/ in           | Region Graubünden         | J45290   |

**Express Stellengesuche**

| 1     | 2  | 3    | 4  | 5          | 6         |
|-------|--|------|----|------------|-----------|
| B592  | Chef de partie Gardemanger / Konditor/Confiseur/ Pâtissier | 1986 | CH | per sofort | D F E     |
| B2910 | Chef de service / Betriebsassistent                        | 1986 | AT | per sofort | D F E     |
| B2758 | Direktor, Vizedirektor, F&B                                | 1973 | CH | per sofort | D F E     |
| B2899 | Eventorganisation / Betriebsassistent                      | 1977 | CH | per sofort | D F E     |
| B2967 | Exec-Sous-chef, Küchenchef                                 | 1975 | DE | per sofort | D E       |
| B2946 | Geschäftsführer/Leiter Hotellerie Gastronomiekoch FA       | 1956 | CH | per sofort | D         |
| B2508 | Küchenchef/Leiter Gastronomie                              | 1960 | CH | per sofort | D E       |
| B2444 | Projektleitung, Assistenz Geschäftsleitung, Eventmanager   | 1975 | D  | per sofort | D E       |
| B1067 | Service  | 1960 | ES | per sofort | D F H E S |
| B2956 | Servicemitarbeiter   | 1962 | CH | per sofort | D E       |
| B2866 | Sommerarbeit   | 1980 | HU | per sofort | D E       |
| B903  | Sous-chef / Küchenchef                                     | 1982 | CH | per sofort | D F E     |
| B835  | Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting | 1980 | DE | per sofort | D F E     |
| B2942 | Tourismus  | 1970 | DE | per sofort | D F E     |

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 14. 5. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

# Über 2'600 Lehrstellen auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**hoteljob.ch**

Für unsere unweit vom Stadtzentrum gelegene **Jugendherberge in Baden** suchen wir per August 2012 oder nach Vereinbarung eine selbständige und innovative

## Betriebsleitung und Betriebsleitung- Stellvertretung (Jahresanstellung – auch für ein ausgewie- senes Gästeehepaar möglich)

Die Jugendherberge Baden – direkt am Ufer der Limmat bei der Sportanlage Aue – ist ein idealer Standort für Familien, Individualgäste, Vereine, Sportgruppen und Schulwochen. Insgesamt stehen 83 Betten zur Verfügung, vom Doppel- bis Mehrbettzimmer.

### Ihr Aufgabengebiet

Nach einer gründlichen Einführung und interner Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung unserer Jugendherberge in Baden. In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie in allen Bereichen der Betriebsführung verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in dieser einzigartigen Jugendherberge mit moderner Infrastruktur zu bieten. Sie führen kompetent ein kleines Team nach bewährten Standards.

### Ihr Profil

Sie sind passionierte Gastgeber und haben grosse Freude am Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und haben einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen

Zeiten den Überblick. Zudem sind Sie bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (E und F) runden Ihr Profil ideal ab.

### Was bieten wir Ihnen

In dieser lebhaften, nicht alltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielsprechenden Betrieb Ihre Ideen einzubringen und neue Akzente zu setzen. Die Betriebsleiterwohnung befindet sich in der Jugendherberge.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto:

**Schweizer Jugendherbergen |**  
René Levy |  
Schaffhauserstrasse 14 |  
8042 Zürich |  
r.levy@youthhostel.ch |  
Telefon 044 360 14 36 |

Mehr Infos über die Jugendherberge Baden finden Sie unter:  
[www.youthhostel.ch/baden](http://www.youthhostel.ch/baden)

 **Schweizer Jugend-  
herbergen. So muss es sein.**

20709-8665

## Rüttihubelbad

Kultur - Bildung - Sensuum | Restaurant - Hotel | Alterswohn- und Pflegeheim | Sozialtherapeutische Gemeinschaft

Unser Restaurant mit dem naturnahen Angebot liegt unweit von Bern und ist Teil des Sozial- und Kulturzentrums Rüttihubelbad.

Per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

### Chef de Service m/w

#### Ihre Hauptaufgaben

- Personelle, fachliche, organisatorische und wirtschaftliche Führung des Service
- Gewährleistung der Funktionsfähigkeit und der notwendigen Qualität des Service
- Mitwirkung bei der Erarbeitung des Budgets des Restaurant und Einhaltung des genehmigten Budgets Beverage
- Mitarbeiter Mittag und Abendservice und volle Unterstützung der Mitarbeitenden Durchführung von Schulungsaktivitäten (Service Team)
- Führung und Ausbildungsverantwortlicher von Lernenden REFA
- Gewährleistung und Einhalten sowie Erfassung und Kontrolle der Arbeitszeiten der Mitarbeitenden (PEP System)
- Organisation, Kalkulation, Annahme/Gespräche und Durchführung von Banketten
- Fachliche Verantwortung für das Kassensystem Micros und dessen Weiterentwicklung
- Vertretung Leiter Hotellerie & Gastronomie während seiner Abwesenheit

#### Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann
- Erfahrung in ähnlicher Position
- Lehrmeisterkurs
- Fundierte Fachkenntnisse und Organisationstalent
- Hohe Sozialkompetenzen
- Flexible Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und ausgeprägtem Teamgeist
- Freude an der Dienstleistung am Menschen

#### Wir bieten

- Abwechslungsreiches und lebhaftes Arbeitsumfeld
- Aufgestelltes Team
- Moderner und schön gelegener Arbeitsort
- Entwicklungsmöglichkeit/Weiterbildung

Nähere Informationen zu unserer Institution finden Sie auf [www.rüttihubelbad.ch](http://www.rüttihubelbad.ch).

Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Tel. 031 700 81 81

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

[personalwesen@ruettihubelbad.ch](mailto:personalwesen@ruettihubelbad.ch)

oder

**Restaurant Hotel Rüttihubelbad AG**  
Personalwesen  
Rüttihubel 29  
3512 Walkringen

**RESTAURANT HOTEL  
RÜTTIHUBELBAD**

20709-8658

WIRTSCHAFT ZUM  
SCHWEIZER  
HAUS

### ALLES AUSSER GEWÖHNLICH...

ist nicht nur unsere herrliche Lage im himmlischen Engelberg, alles außer gewöhnlich ist auch unsere Kundschaft. Dafür geben wir unser Bestes. Dies garantieren unsere 14 Gault-Millau-Punkte und schon bald auch Sie als

### KÜCHENCHEF

Stellenantrag per 1. September 2012  
oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung an: Wirtschaft zum Schweizerhaus  
Elf Odermatt, Schweizerhausstrasse 41, 6390 Engelberg  
Telefon 041 637 12 80, [wirtschaft@schweizerhaus.ch](mailto:wirtschaft@schweizerhaus.ch)



19906-8484

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie.

Wir suchen per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine

### RESTAURANTLEITERIN

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau oder einen Abschluss einer Hotelfachschule und über mehrjährige Berufserfahrung in einem erstklassigen Restaurant. Sie sind flexibel, teamfähig, herzlich und bewahren stets die Ruhe und Übersicht. Ihre Aufgaben verlangen viel Selbstdisziplin, Durchsetzungsvermögen und gute Umgangsformen, gleichzeitig erwarten wir kreative und produktive Arbeit im Team.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sehr spannenden Umfeld, in welchem Sie Ihre Erfahrungen und Ihre Persönlichkeit einbringen dürfen. Vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns ein und aus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:  
**Casinotheater Winterthur, Marc Bürge**  
Stadtthausstrasse 119, 8400 Winterthur  
[marc.buerge@casinotheater.ch](mailto:marc.buerge@casinotheater.ch) / Telefon 052 260 58 80



20709-8667

## KZU

KZU Kompetenzzentrum Pflege und Gesundheit

Das KZU Kompetenzzentrum Pflege und Gesundheit betreibt die Pflegezentren Bächli in Bassersdorf, Embrach, Kloten und zwei Pflegewohnungen in Nürensdorf. Wir unterstützen unsere Bewohnerinnen und Bewohner in einer selbstbestimmten Lebensführung und sind unserer rund 430 Mitarbeitenden ein attraktiver Arbeitgeber.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

### Leitung Gastronomie, 100%

**Ihre Aufgaben:** Sie sind für die Führung der Bereiche Verpflegung und Restauration mit total rund 50 Mitarbeitenden, davon zwei Ihnen direkt unterstellten Abteilungsleiter sowie 9 Mitarbeitende Restauration, verantwortlich. Sie kümmern sich um Inhalte und Prozesse innerhalb der Gastronomie, erarbeiten diverse Projekte, sind für die Budgeterarbeitung und -einhaltung und für die Ausrichtung der Gastronomie gemäss den definierten Strategiezielen verantwortlich. Kurz: Sie stellen eine qualitativ hochstehende, professionelle und effiziente Dienstleistung innerhalb des Unternehmens sicher.

#### Ihr Profil:

Sie verfügen über einen Bachelor of Science in Facility Management oder sind Hotelfachschulabsolvent/in und haben mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung als Abteilungs- oder Teamleiter/in. Ausgeprägtes Organisationstalent, vernetztes Denken, aktives Ziele festlegen gehören ebenso zu Ihren Stärken, wie der Kontakt zu verschiedenen internen und externen Kunden. Sie gehen flexibel auf die verschiedenen Bedürfnisse ein, weil Sie gerne Gastgeber/in und Dienstleister/in sind.

**Unser Angebot:** Als Mitglied des Kaders haben Sie die Chance, im Bereich Gastronomie die Ausrichtung in einem aufstrebenden Betrieb langfristig und selbständig mitzusteuern. Wir bieten Ihnen eine vielseitige und entwicklungsfähige Tätigkeit in einem spannenden Umfeld und einem motiviertem Team, gute Sozialleistungen, fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie Kindertagesstätten in Bassersdorf und Embrach.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto). Vorzugsweise online (keine Email-Bewerbungen). KZU Kompetenzzentrum Pflege und Gesundheit, Marianne Niederer, Personalabteilung, Römerweg 51, 8424 Embrach.

Für fachliche Fragen wenden Sie sich an Sabine Dumas, Leiterin Logistik, 043 266 51 91.

Über weitere oder ähnlich gelagerte Stellen informieren Sie sich am besten über unsere Homepage [www.k-z-u.ch](http://www.k-z-u.ch)



20709-8666

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

### Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber                             | Ort               | Job-Code |
|---|-------------------|----------|
| Stv. Direktor/in                                  | Region Zürich     | J45815   |
| Direktionssassistentin für Reception/Duty Manager | Region Zürich     | J45520   |
| Assistenten für den Leiter Gastronomie            | Region Bern       | J45592   |
| Vize-Direktor/-in & Mitglied der Geschäftsleitung | Region Graubünden | J45791   |
| Küchendirektor/Executive Chef                     | Region Bern       | J45781   |

### Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber                      | Ort                       | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Assistant Chef concierge                   | Region Waadt/ Unterwallis | J45860   |
| Reservation & Yield Manager                | Region Waadt/ Unterwallis | J45854   |
| RéceptionistIn                             | Region Graubünden         | J45801   |
| Réceptionist/in                            | Region Graubünden         | J45798   |
| Sachbearbeiter/in/Reservierung             | Region Zentralschweiz     | J45863   |
| Mitarbeiter/in Guest Relations / Concierge | Region Zentralschweiz     | J45862   |
| Réceptionist/in                            | Region Zentralschweiz     | J45800   |
| Mitarbeiter/in Reservation                 | Region Zentralschweiz     | J45754   |
| Réceptions- & Reservationsmitarbeiter      | Region Basel              | J45545   |
| Reservations Agent                         | Region Basel              | J45470   |
| Receptionist/in                            | Region Berner Oberland    | J45688   |
| Night Auditor 60-80%                       | Region Bern               | J45864   |
| RéceptionistIn                             | Region Bern               | J45842   |
| Réceptionist-/In 60%                       | Region Zürich             | J45615   |
| Teamleiter Reception                       | Region Zürich             | J45820   |
| Reservierungsmitarbeiter/in                | Region Zürich             | J45459   |
| Receptionist/in                            | Region Zürich             | J45519   |
| Night Auditor (m)                          | Region Zürich             | J45540   |
| Réceptionniste qualifié(e)                 | Region Waadt/ Unterwallis | J45406   |
| Agent de réservations                      | Region Waadt/ Unterwallis | J45861   |

### Küche

| Position, Arbeitgeber                     | Ort                       | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Küchenchef/in                             | Region Zürich             | J45602   |
| Demi-chef de partie                       | Region Zürich             | J45611   |
| Chef de Partie                            | Region Zürich             | J45620   |
| Stv. Küchenchef                           | Region Zürich             | J45758   |
| Küchenchef                                | Region Zürich             | J45773   |
| Küchenchef                                | Region Zürich             | J45817   |
| Küchenchef                                | Region Zürich             | J45857   |
| Demi-chef de partie                       | Region Zürich             | J45876   |
| Demi-chef de partie banquet               | Region Zürich             | J45612   |
| Küchenchef                                | Region Zürich             | J45429   |
| Patissier & Gardemanger (Frühdienst)      | Region Zürich             | J45521   |
| Demi Chef de Partie                       | Region Zürich             | J45537   |
| Commis de Cuisine                         | Region Zürich             | J45534   |
| Küchenchef                                | Region Basel              | J45633   |
| Chef de Partie                            | Region Zentralschweiz     | J45574   |
| Commis de Cuisine                         | Region Zentralschweiz     | J45571   |
| Chef de partie                            | Region Zentralschweiz     | J45684   |
| Commis pâtissier                          | Region Zentralschweiz     | J45686   |
| Koch                                      | Region Zentralschweiz     | J45753   |
| Patissier                                 | Region Zentralschweiz     | J45756   |
| Commis de Cuisine                         | Region Zentralschweiz     | J45515   |
| Chef de Partie Tournant                   | Region Zentralschweiz     | J45516   |
| Commis de cuisine                         | Region Graubünden         | J45759   |
| Sous-chef                                 | Region Graubünden         | J45760   |
| Chef de partie                            | Region Graubünden         | J45761   |
| Commis de cuisine                         | Region Graubünden         | J45805   |
| Thai Spezialitätenkoch                    | Region Graubünden         | J45797   |
| Chef de Partie                            | Region Graubünden         | J45793   |
| Chef de partie in der Pâtisserie          | Region Graubünden         | J45802   |
| Hilfspâtissier                            | Region Graubünden         | J45803   |
| Chef de partie                            | Region Graubünden         | J45807   |
| Chef de partie für Indische Spezialitäten | Region Graubünden         | J45293   |
| Demi chef de partie                       | Region Waadt/ Unterwallis | J45855   |
| Chef Pâtissier                            | Region Waadt/ Unterwallis | J45856   |
| Commis de cuisine                         | Region Waadt/ Unterwallis | J45858   |
| Chef de cuisine Brasserie                 | Region Waadt/ Unterwallis | J45859   |
| Cuisinier / Chef de partie (H/F)          | Region Waadt/ Unterwallis | J45405   |
| Demi-Chef de Partie                       | Region Ostschweiz         | J45689   |
| Chef de Partie                            | Region Bern               | J45782   |
| Allrounder Buffet / Office                | Region Bern               | J45832   |
| Koch                                      | Region Bern               | J45833   |
| Teamleiter Küche                          | Region Bern               | J45834   |

### Küche

| Position, Arbeitgeber   | Ort                       | Job-Code |
|-------------------------|---------------------------|----------|
| Demi Chef de Partie     | Region Bern               | J45840   |
| Frühstückskoch          | Region Bern               | J45453   |
| Chef de partie          | Region Bern               | J45451   |
| Commis de Cuisine       | Region Bern               | J45452   |
| Officemitarbeiter - 50% | Region Bern               | J45454   |
| Chefs/Commis de Partie  | Region Mittelland (SO,AG) | J45566   |
| Küchenchef              | Region Berner Oberland    | J45629   |
| Chef de partie          | Region Berner Oberland    | J45536   |

### F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber              | Ort                   | Job-Code |
|------------------------------------|-----------------------|----------|
| F&B Assistant Manager              | Region Graubünden     | J45430   |
| Business & Events/F&B-Praktikanten | Region Graubünden     | J45769   |
| Mitarbeiter/in Meetings & Events   | Region Zentralschweiz | J45755   |
| Take-Away Mitarbeiter              | Region Zürich         | J45819   |
| Junior F&B Assistant               | Region Zentralschweiz | J45576   |
| F&B-Manager                        | Region Zürich         | J45508   |
| Bankettleiterin operativ           | Region Zürich         | J45823   |
| Bankett Supervisor                 | Region Zürich         | J45613   |
| Leiter Event- und Bankettverkauf   | Region Zürich         | J45814   |
| F&B Assistant                      | Region Zürich         | J45445   |
| F&B-Assistant Administration       | Region Bern           | J45780   |
| Servicefachmitarbeiter             | Region Bern           | J45777   |
| Bankettkoordinator/in              | Region Zürich         | J45877   |
| F&B Controller                     | Region Zürich         | J45816   |

### Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber                  | Ort                    | Job-Code |
|--|------------------------|----------|
| Demi-chef de rang                      | Region Ostschweiz      | J45762   |
| Jungsonnemlier                         | Region Ostschweiz      | J45764   |
| Chef de Rang                           | Region Ostschweiz      | J45767   |
| Commis de rang                         | Region Ostschweiz      | J45771   |
| Stv. Restauranteleiter/in              | Region Ostschweiz      | J45538   |
| Service-Praktikant/in                  | Region Ostschweiz      | J45766   |
| Servicecaushilfen                      | Region Zürich          | J45812   |
| Chef de Service                        | Region Zürich          | J45810   |
| Chef de Rang                           | Region Zürich          | J45809   |
| Chef de Rang                           | Region Graubünden      | J45794   |
| ServicemitarbeiterIn                   | Region Graubünden      | J45808   |
| Servicecaushilfen                      | Region Zürich          | J45813   |
| Verkaufsaushilfen 60-80%               | Region Zürich          | J45692   |
| Schichtleiter/in                       | Region Zürich          | J45691   |
| Gastgeber                              | Region Bern            | J45682   |
| Servicefachmitarbeiter/in              | Region Bern            | J45774   |
| Service-Praktikant/in                  | Region Bern            | J45836   |
| Chef de Rang                           | Region Bern            | J45838   |
| Gastgeber/in                           | Region Bern            | J45839   |
| Commis de Rang / Bar                   | Region Bern            | J45841   |
| Mitarbeiterin Frühstücksservice 50-70% | Region Bern            | J45865   |
| ServicemitarbeiterInnen                | Region Bern            | J45379   |
| Chef de Rang                           | Region Zürich          | J45466   |
| Chef de rang                           | Region Zürich          | J45475   |
| Restaurationsfachangestellter          | Region Zürich          | J45465   |
| Barmitarbeiter                         | Region Zürich          | J45851   |
| Chef de Rang                           | Region Zürich          | J45850   |
| Servicecaushilfen                      | Region Zentralschweiz  | J45821   |
| Restaurationsfachfrau-/mann            | Region Zentralschweiz  | J45565   |
| ServicemitarbeiterIn                   | Region Zentralschweiz  | J45573   |
| Servicemitarbeiter                     | Region Zentralschweiz  | J45575   |
| Chef de Bar                            | Region Zentralschweiz  | J45630   |
| Sommelier/stv. Chef de Service         | Region Zentralschweiz  | J45632   |
| Supervisor Frühstück & HP-Service      | Region Zentralschweiz  | J45477   |
| Chef de Service                        | Region Zürich          | J45818   |
| ServicemitarbeiterIn                   | Region Berner Oberland | J45887   |

### Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber              | Ort           | Job-Code |
|------------------------------------|---------------|----------|
| Anfangsgouvernante                 | Region Bern   | J45778   |
| Stv. 1. Hausdame                   | Region Bern   | J45779   |
| Gouvernante / Housekeeping Manager | Region Bern   | J45607   |
| Officemitarbeiter & Ablös Portier  | Region Zürich | J45878   |
| Gouvernante                        | Region Zürich | J45811   |



## ZUARTRAD

**hirslanden**  
Klinik Stephanshorn

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

In unserer privaten Belegarztklinik im Osten der Stadt St. Gallen behandeln wir jährlich rund 6'500 stationäre und ambulante Patienten. Neben bester Medizin und kompetenter Pflege erwarten unsere Patienten eine hochstehende Technologie und umfassende Hotellerieleistungen. Per 01. August 2012 oder nach Vereinbarung ist die Stelle der

### Leitung Hotellerie & Infrastruktur

neu zu besetzen. In dieser Funktion sind Sie, zusammen mit den zuständigen Abteilungs- und Teamleitungen sowie ca. 50 Mitarbeitenden, für die Entwicklung und den Betrieb der auf die Kundenbedürfnisse ausgerichteten Leistungen der Hotellerie und des Technischen Dienstes verantwortlich. Als Fachperson aus der Hotellerie wollen Sie unsere Gastronomie weiter entwickeln und unser Tagesrestaurant selbst führen.

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und bereits erste Erfahrungen in der Leitung eines Hotelleriebetriebs gesammelt. Sie haben Verständnis für technische Fragestellungen und Informatikanwendungen und können Projekte leiten und umsetzen. Als Persönlichkeit mit gewinnenden Umgangsformen sind Sie verhandlungssicher und belastbar. Mit ihrer motivierenden Art verstehen Sie es verschiedene Personalgruppen für ein gemeinsames Ziel zu begeistern und die definierten Ziele zu erreichen. Organisationstalent, eine selbständige Arbeitsweise, gute Kommunikationsfähigkeit und eine hohe Kundenorientierung runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Aufgabe in einem gut eingespielten Team. Als Mitglied des Managementteams vertreten Sie die Interessen Ihres Bereichs in der obersten Führungs-ebene der Klinik.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Rütsche, Direktorin, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an den Leiter unseres Personaldienstes, Herr Peter Knechti.

Klinik Stephanshorn  
Brauerstrasse 95  
CH-9016 St. Gallen  
T +41 71 282 71 11  
personal@stephanshorn.ch  
www.hirslanden.ch

### Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



### IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

#### htr hotelrevue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus  
Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme  
Herausgeber / Editeur: hotelieruisse, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Gery Niervergelt  
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen- und Dienstleistungen / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam

Anzeigenkatalog (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10  
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10  
- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petites annonces

- Immobilien / immeubles - Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.

#### Termine

| Ausgabe / Numéro          | Nr. 21/2012 | Nr. 22/2012              | Nr. 23/2012 | Nr. 24/2012 |
|---------------------------|-------------|--------------------------|-------------|-------------|
| - Erscheint / Parution    | 24. 5. 2012 | 31. 5. 2012              | 7. 6. 2012  | 14. 6. 2012 |
| - Anzeigenschluss / Délai | 21. 5. 2012 | Fr. 25. 5. 2012 / 10 Uhr | 4. 6. 2012  | 11. 6. 2012 |

#### Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

#### Doppelnummern

Nr. 28/29 / 12. 7. 2012 Nr. 30/31 / 26. 7. 2012 Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

#### Herstellung / Production:

NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-belegt 2011 / tirage contrôlé REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

### EUROPÄISCHER HOF HOTEL EUROPE \*\*\* Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, ein Restaurant, eine Hotelbar und eine Weinstube.

Für unser junges und motiviertes Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung im 100%-Pensum

#### einen erfahrenen Night Audit

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwarten Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

#### eine/n erfahrene/n Chef de Service

In unser junges motiviertes Restauranteam suchen wir die Gastgeberpersönlichkeit für unser Restaurant BELLE EPOQUE sowie für unsere Halbpensionsgäste.

Sie kümmern sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäfts verantwortlich. Ihre Aufgaben beinhalten unter anderem das tägliche Erstellen der Mise en Place, das Bedienen und Betreuen unserer Gäste. Sie führen unser Serviceteam und sind für die Arbeitseinteilungen verantwortlich. Des Weiteren sind Sie für die Kellnerabrechnungen, das Kassensystem, Bestellwesen, den Unterhalt des Getränkelagers, die Inventur sowie für die Gestaltung der Getränke- und Speisekarten zuständig. Sie sind fachkompetent, motiviert, verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse und haben bereits Führungserfahrung.

#### eine/n Restaurationsfachfrau / -mann

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine aufgestellte jüngere Persönlichkeit, die unsere lokale und internationale Kundschaft gerne als Gastgeber verwöhnt. Sie sind flexibel und verfügen über Servicekenntnisse im à la carte Bereich und verfügen über gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

#### Hauswirtschaftsmitarbeitende

in 80%-Pensum, saisonal  
für Reinigungsarbeiten in den Gästezimmern und sämtlichen öffentlichen Räumlichkeiten und Toiletten.

#### Casserolier & Officemitarbeiter

in 60 – 100% Pensum mit Grundkenntnissen in deutscher Sprache

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

#### Europäischer Hof Hotel Europe

Frau Daniela Weinmann

Direktionssassistentin

Dorfstrasse 40

6390 Engelberg

[daniela.weinmann@hoteleurope.ch](mailto:daniela.weinmann@hoteleurope.ch)

[www.hoteleurope.ch](http://www.hoteleurope.ch)



Schmeckt  
nach  
Zukunft.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernfähigkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Assistant Restaurant Manager 80 - 100 % (w/m)

Im zertifizierten Personalrestaurant ETA SA in Grenchen verpflegen sich täglich 400 - 450 Personen im Personalrestaurant, im Direktionsrestaurant und in den zwei Cafeterias.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:  
Stellvertretung des Restaurant Manager bei dessen Abwesenheit, verantwortlich für die Betreuung der Bereiche Cafeteria, Buffet, Kiosk sowie dem Direktionsrestaurant, Organisation von Verkaufsaktionen und Sonderanlässen, Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung, diverse administrative Arbeiten, Schulung, Betreuung und Förderung der Mitarbeitenden.

##### Ihr Profil:

- Ausbildung im Gastgewerbe mit erster Führungserfahrung
- sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift
- gute PC-Kenntnisse

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG  
Valeria Linder, Restaurant Manager  
Personalrestaurant ETA SA Manufacture Horlogère Suisse  
Kapellstrasse 33  
CH-2540 Grenchen

SVGroup  
Passion for quality. Since 1914.

20703-6660

#### Suisse romande

Restaurant brasserie à Sion  
cherche un(e)

#### jeune cuisinier(ère) professionnel(le) de très bon niveau

Dynamique, propre et ordonné(e).  
Responsable et stable.  
Restaurant à spécialités  
méditerranéennes et de terroirs  
uniquement à base de produits frais.

Entrée de suite ou à convenir.  
Poste à responsabilités croissantes.

Si vous correspondez au profil et êtes  
intéressé(e) par cette offre, veuillez  
envoyer votre CV complet avec photo  
à l'adresse suivante:  
**Café restaurant Au Cheval Blanc**  
Rue du Grand-Pont 23 - 1950 Sion  
ou par mail:  
[restaurantauchevalblanc@netplus.ch](mailto:restaurantauchevalblanc@netplus.ch)

20656-8638



[www.hotelcareer.fr](http://www.hotelcareer.fr)



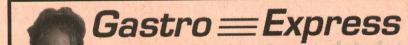
[www.horesto.ch](http://www.horesto.ch)

Offres et recherches d'emploi  
sur 2 portails de recrutement spécialisés  
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

18974-8053

#### Stellenvermittlungen



Die führende Stellenbörse für  
das Schweizer Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

19080-8154

#### Immobilien

#### HESSEr Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu  
verkaufen – zu vermieten – oder  
suchen Sie einen Betrieb, wir sind  
die Drehscheibe für Hotels und  
Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57, [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

18432-7129

#### Anzeigen



20651-8636



20652-8637

Gesucht: Windlicht  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



hotel  
**marktplatz.ch**  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

# immobilienrevue htr marché immobilier

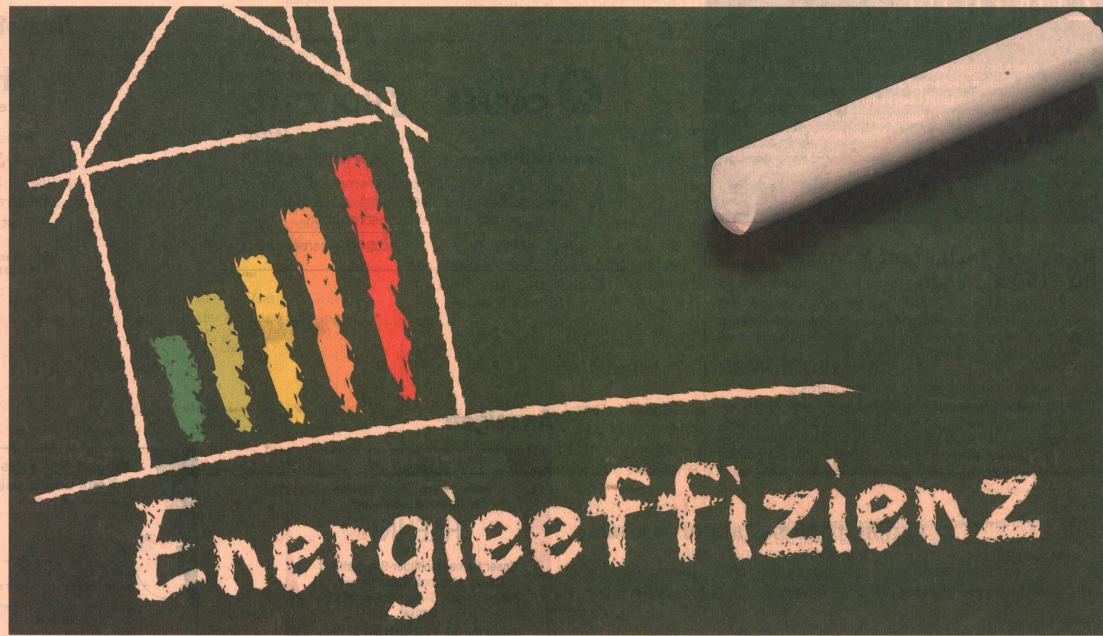
htr hotel revue Nr. 20 / 16. Mai 2012

## Liegenschaften verkaufen – neu auch online [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr hotel revue**

Leitung Hotelrevue: Michaela Käfer

**Energiesparen**  
Energieeffizienz ist  
ein Gebot der  
Stunde. Mit geeig-  
neten Massnahmen  
lässt sich in Hotel-  
gebäuden der  
Energieverbrauch  
um bis zu 25 Pro-  
zent senken.



## Energieverbrauch senken



**MARKUS PEIER**  
PRODUCT MANAGER  
BRECOM BETRIEBS AG  
[WWW.BRECOM.CH](http://WWW.BRECOM.CH)

In den kommenden Jahren werden die Energiepreise massiv ansteigen. Allein beim Stromverbrauch rechnet man bis zum Jahr 2035 für die sogenannte «Kostendeckende Einspeisevergütung» (KEV) mit Zuschlägen von rund 1,82 Rappen pro verbrauchte Kilowattstunde. Derzeit liegt dieser Zuschlag noch bei 0,4 Rappen. Aufgrund der absehbaren allgemeinen Energieknappheit und den Massnahmen zur Verminderung der CO<sub>2</sub>-Emissionen plant die Landesregierung, die KEV-Gebühr auf weitere Energieformen, wie Erdöl und Gas, auszudehnen. Mit der zweckgebundenen KEV-Gebühr will der Bundesrat in erster Linie Gebäudesanierungen und den Einsatz von erneuerbaren Energien fördern. Für Unternehmen besteht die Mögliche-

keit, mit dem Bund Zielvereinbarungen über den Energieverbrauch zu treffen. Werden die Ziele erreicht, so wird das Unternehmen von den Zweckabgaben befreit.

### Staatliche Förderprogramme

Bund und Kantone werden das Förderprogramm für die Sanierung von Liegenschaften von heute 200 Millionen auf 600 Millionen Franken pro Jahr aufzustocken. Liegenschaftsbetreiber erhalten so die Möglichkeit, für Sanierungen staatliche Gelder zu beantragen. Die Eigentümer müssen jedoch mit einem «Gebäudeausweis» die langfristige Energieeffizienz ihrer Liegenschaft nachweisen. Bei der Bewertung einer Liegenschaft

wird der Energiebedarf zu den massgebenden Faktoren zählen. Warten auf die konkrete Umsetzung, beziehungsweise die Einführung der vom Bund vorgesehenen Förderprogramme, lohnt sich jedoch nicht.

### Geeignete Sofortmassnahmen

Gerade in Hotelbetrieben lassen sich mit geeigneten Sofortmassnahmen besonders in Bereichen Beleuchtung, Warmwasserbereitung und Wärme umgehend spürbare Kosteneinsparungen erzielen. Etwa mit dem Einsatz von LED-Beleuchtungen und Bewegungssensoren, unterstützt von intelligenten Mess- und Gebäudeleitsystemen. Im Wärmebereich sind nachhaltige Einspa-

rungen mittels intelligenten Regulierungssystemen bei der Zu- und Abluftsteuerung und der sektorale Abschaltung von Heizkörpern bei Abwesenheit möglich. Konkrete Beispiele aus der Praxis belegen, dass sich mit der Umsetzung solcher Massnahmen der Energieverbrauch sofort um bis zu 25 Prozent senken lässt. Ein Umdenken ist dringend notwendig. Nicht nur mit dem Verweis auf die massiv steigenden Energiepreise und die Einführung von Strafgebühren für Energieverschwendende. Wir müssen lernen, mit den Ressourcen unserer Erde schonungsvoll umzugehen. Denn wir sind verantwortlich, dass auch unsere Nachfahren eine Chance zum Leben haben. Mit der intelligenten Nutzung von Energien können wir sofort beginnen.

## Immobilien jetzt auch online unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr hotel revue**