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: 01.04.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenm… …che
Le principal … de la b…

Pfingstausgabe Nr. 22/2012
erscheint am Do, 31. Mai 2012
Anzeigenschluss: Fr, 25. Mai 2012, 10 Uhr

htr hotel revue Nr. 20 / 16. Mai 2012

AG
ACTIVE GASTRO ENG

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
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

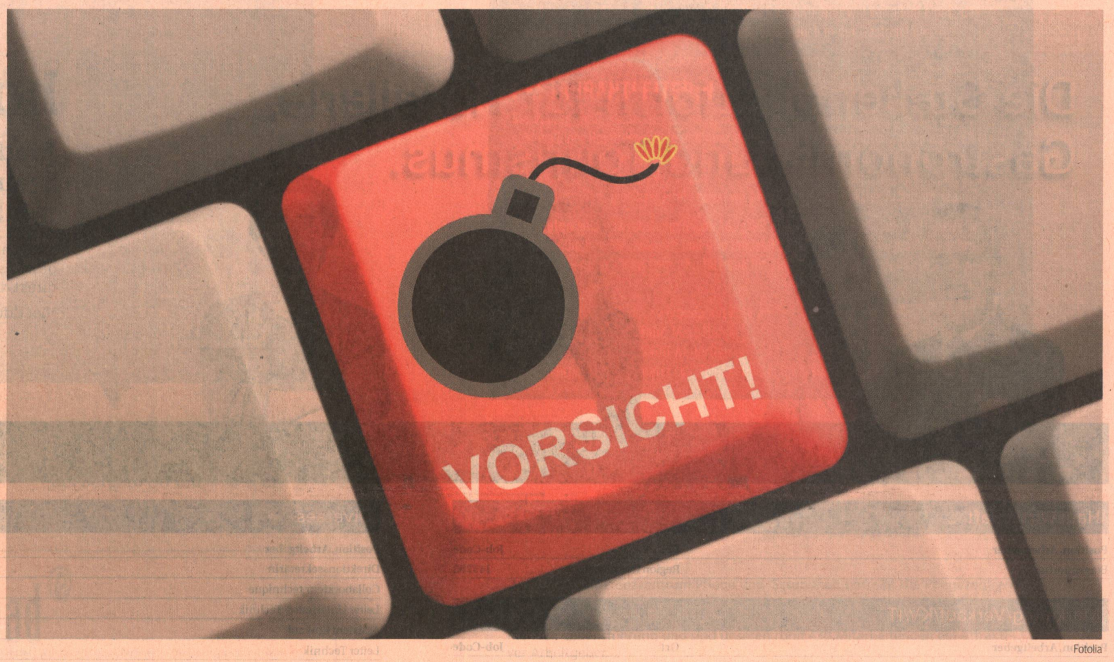
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Unternehmen mit Betrugs- und Missbrauchsfällen umgehen?



Fotolia

Whistleblowing

MARTIN BIRCHER
GESCHÄFTSFÜHRER
MOVIS AG
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. Gerade 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 Kommunikationsseitens 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 Mitarbeitende 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 unterschiedlichen 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 Hinweisgeber grösstmögliche Anonymität und Vertraulichkeit. Das Unternehmen hat dadurch die Chance, vermehrt und rechtzeitig an Informationen über Betrugs- 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

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel
Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
18990-8062

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch
Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!
Einfach unter **www.hoteljob.ch** den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

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/ Patissier	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|I|E|ES
B2956	Servicemitarbeiter	1982	CH	per sofort	D|E
B2868	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 Sprachkenntnisse – *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

Über 2'600 Lehrstellen auf 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 ausgewiesenes Gästechepaar 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 Mehrbettenzimmer.

Ihr Aufgabengebiet
Nach einer gründlichen Einführung und internen 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 vielversprechenden 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

HOSTELLING INTERNATIONAL **Schweizer Jugendherbergen.** So muss es sein.

20709-8665

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

Stellenantritt per 1. September 2012
oder nach Vereinbarung.

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH SEIT 1744

Ihre Bewerbung an: Wirtschaft zum Schweizerhaus
Elfi Odermatt, Schweizerhausstrasse 41, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 12 80, wirtschaft@schweizerhaus.ch

engelberg titlis It's Heaven.

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
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
marc.buerge@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80

Casinotheater Winterthur Theater Events Restaurant Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur

20716-8667

Rüttihubelbad

Kultur · Bildung · Sensorium · **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
- Mitarbeit 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.ruettihubelbad.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

oder

Restaurant Hotel Rüttihubelbad AG
Personalwesen
Rüttihubel 29
3512 Walkringen

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

20700-8658

)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 selbstbestimmenden Lebensführung und sind unseren 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 Abteilungsleitern 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 mehrjähre 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 langristig und selbständig mitzugestalten. 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

20714-8666

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter **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
Direktionsassistentin 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
ReceptionistIn	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
ReceptionistIn	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
Jungsommelier	Region Ostschweiz	J45764
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J45767
Commis de rang	Region Ostschweiz	J45771
Stv. Restaurantleiter/in	Region Ostschweiz	J45538
Service-Praktikant/in	Region Ostschweiz	J45766
Serviceaushilfen	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
Serviceaushilfen	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
Restaurantionsfachangestellter	Region Zürich	J45465
Barmitarbeiter	Region Zürich	J45851
Chef de Rang	Region Zürich	J45850
Serviceaushilfen	Region Zürich	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	J45687

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

Swiss School
of Tourism and Hospitality

Wir suchen für unser Küchenteam in unserem Schulhotel Passugg per 1. August 2012 oder nach Vereinbarung einen Mitarbeitenden als

Chef de Partie bzw. praktischer Ausbilder (80-100%) m/w

Wollen Sie Ihre guten mündlichen Deutsch- und Englischkenntnisse einsetzen und bei der praktischen Ausbildung unserer Studierenden Ihre Fachkenntnisse weitergeben?

Bereitet Ihnen der Umgang mit Studierenden aus aller Welt Freude? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Comercialstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 11
marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

20687-8654

ElfenauPark

GEPFLEGT WOHNEN BIS INS HOHE ALTER

Per 1. Juli 2012 oder nach Absprache suchen wir einen

Chef de Service 100% (w/m)

Weitere Angaben zum Anforderungsprofil finden Sie unter:

http://www.elfenaupark.ch/Stellenangebote/stellenang.html

20691-8657

GASTHAUS

Rössli 9500 Wil

Wir suchen zur Ergänzung
unseres jungen dynamischen Teams
ab Juli/August

Jungkoch
(Commis de Cuisine)

(Deutsche Sprache)

Wir freuen uns auf Ihre
aussagekräftige Bewerbung
per E-Mail oder telefonisch 071 913 97 50

Toggenburgerstrasse 59, 9500 Wil
info@roessli-wil.ch
www.roessli-wil.ch

20657-8639

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotelrevue

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona sowie sechs Schulhotels in der ganzen Schweiz. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für das Schulhotel Regina in Matten b. Interlaken suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine versierte und engagierte Persönlichkeit als

Sachbearbeiter/in 100%

Das ganzjährig geführte Schulhotel Regina ist eine vom Bund anerkannte Berufsfachschule, die interkantonale Fachkurse (5-wöchige Blockkurse) für die gastgewerbliche berufliche Grundbildung durchführt.

Ihre Aufgaben
In dieser spannenden Drehscheibenfunktion sind Sie verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf des Schulsekretariates. Sie unterstützen die Leitung des Schulhotels in administrativen Belangen und sind Ansprechperson für die Lernenden und Lehrpersonen. Sie helfen mit bei der Organisation und Bestellung der Schulunterlagen für den Unterricht und koordinieren den Versand mit den übrigen Schulhotelstandorten. Als versierte/r Praktiker/in sind Sie für das Führen von Protokollen, das Rechnungscontrolling sowie die telefonische und schriftliche Bearbeitung von Anfragen zuständig.

Ihr Profil
Sie verfügen über eine kaufmännische Grundbildung und bringen einige Jahre Berufserfahrung mit, idealerweise in der Hotellerie oder in der Schuladministration. Als Organisationstalent sind Sie belastbar, behalten auch in hektischen Situationen den Überblick und begegnen den unterschiedlichen Bedürfnissen der Lernenden und Lehrpersonen aufgeschlossen. Zu Ihren Stärken zählen Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit. Stilsicher korrespondieren Sie in der deutschen Sprache. Gute Anwenderkenntnisse und Gewandtheit im Umgang mit den Office-Applikationen runden Ihr Profil ab.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt mit angegliederter Berufsfachschule und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein angenehmes Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Thomet, Leiter System Schulhotels, unter 031 370 43 02 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.
Brigitte Näf
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
brigitte.naef@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

20704-8661

THE CAMBRIAN

In einer der schönen Landschaften der Schweizer Alpen gelegen, mit einem atemberaubenden Bergpanorama zu allen Seiten, ist das The Cambrian Design-Hotel & Spa ****S ein Zufluchtsort, an den sich termingeplagte Menschen in aller Welt sehnen, wenn sie sich am Schreibtisch ihren Tagträumen hingeben.

Wir suchen Sie als

Gouvernante/Housekeeping Manager (m/w)

per sofort oder nach Vereinbarung

Sie zeichnen sich durch Professionalität, Kreativität und sehr gute Mitarbeiterführung aus. Neben Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position in der gehobenen Hotellerie streben Sie nach Perfektion und besitzen Leidenschaft fürs Schöne. Sie überzeugen, neben den erforderlichen fachlichen und Hauswirtschaftlichen Kenntnissen, durch sehr gute Umgangsformen, überzeugendes Auftreten, Teamgeist und sehr gute Kommunikationsfähigkeiten. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch sowie jede weitere Sprache sind von Vorteil.

Ihre Aufgaben:
- Fachliche Rekrutierung Ihres Teams
- Führung, Förderung und Entwicklung aller Housekeepingmitarbeiter
- Planung, Organisation und Koordination aller Abläufe im Hauswirtschatfsbereich
- Verantwortung über die fachgerechte und vorschriftsmässige Reinigung und Pflege der Gästezimmer und Etagenflure
- Verantwortung über die Einhaltung und Dokumentation von Trainings

Ihr Profil:
- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie
- Berufserfahrung im Housekeeping, vorzugsweise in der gehobenen Hotellerie
- Eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Computerkenntnisse (MS-Office Word, Excel, Outlook, ggf. Fidelio Suite 8)
- Hohe Sozialkompetenz, Kommunikationsstärke und Konfliktfähigkeit
- Engagement und Leidenschaft

Wir bieten Ihnen ein außergewöhnliches Ambiente und das Vertrauen eigenverantwortlich und selbständig arbeiten zu können sowie gute Entwicklungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

The Cambrian
Stefanie Frei
Human Resources
Dorfstrasse 7
3715 Adelboden

Tel: 033 673 83 83
Email: Stefanie.frei@thecambrianadelboden.com
Web: www.thecambrianadelboden.com

20707-8663

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 Führungsebene 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 Knechtli.

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

20689-8655

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 selbständiges 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 erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

eine/n erfahrene/n
Chef de Service

In unser junges motiviertes Restaurantteam 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 Tagesgeschäftes 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.

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

einen
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
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

20715-8668

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: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Gery Nievergelt
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / 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

Anzeigentarif (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/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces	CHF 1.60	4-farbig/quadri 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
Numéros couplés 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-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés 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.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten 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 Caféteria, 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.

20703-8660

Suisse romande

Restaurant brasserie à Sion
cherche un(e)
jeune cuisinier(ère)
professionnel(le)
de très bon niveau

Dynamique, propre et ordré(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

20656-8638

Stellenvermittlungen

19080-8124

HOTEL CAREER
HORESTO Jobs
www.hotelcareer.fr **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

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

18432-7129

Anzeigen

Adieu...
danke vielmals liebe Kunden
für die jahrelange Treue!
HAENNI
PROMOTION
Unser Namensschilder-Geschäft hat Carole Altermatt übernommen.
Bitte schenken Sie ihr das Vertrauen.
Danke.
Sehen Sie die Welcome Anzeige nebenan

20651-8636

welcome
Magnet-Namensschilder
mit Stil und Qualität
Generalvertretung für die Schweiz
Schilderhus
MAGNET-NAMENSSCHILDER MIT STIL
Schilderhus, Carole Altermatt
CH-8157 Dielsdorf
Tel. +41 43 534 02 22
www.schilderhus.ch

20652-8637

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

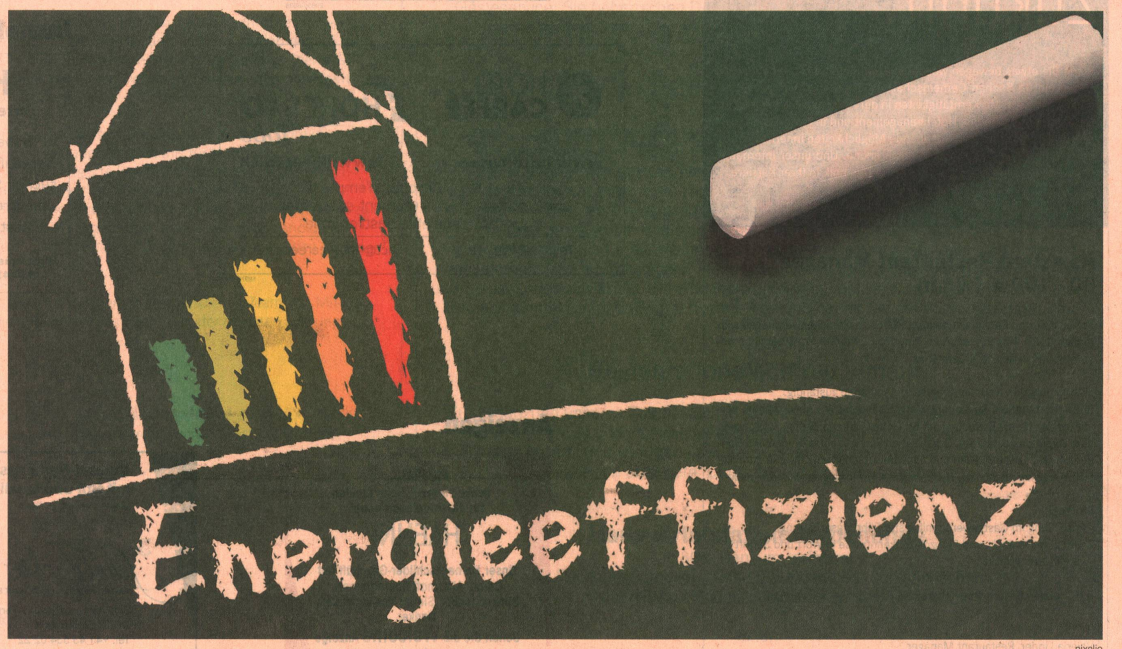
immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 20 / 16. Mai 2012

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien
htr hotel revue

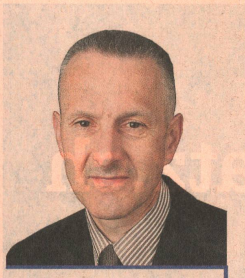
Energiesparen

Energieeffizienz ist ein Gebot der Stunde. Mit geeigneten Massnahmen lässt sich in Hotelgebäuden der Energieverbrauch um bis zu 25 Prozent senken.



pixelio

Energieverbrauch senken



MARKUS PEIER
PRODUCT MANAGER
BRECOM BETRIEBS AG
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_2-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 Möglichkeit, 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 aufstocken. Liegenschaftsbesitzer 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, Warmwasseraufbereitung 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 Einsparungen mittels intelligenten Regulierungssystemen bei der Zu- und Abluftsteuerung und der sektoriellen 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 Energieverschwender. 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
htr hotel revue